

**Föreskrifter
om ändring i Skolverkets föreskrifter (SKOLFS
2010:72) om ämnesplan för ämnet serveringskunskap i
gymnasieskolan;**

SKOLFS 2011:85

Utkom från trycket
den 8 juli 2011

beslutade den 28 juni 2011.

Skolverket föreskriver med stöd av 1 kap. 4 § gymnasieförordningen (2010:2039) att bilagan till Skolverkets föreskrifter (SKOLFS 2010:72) om ämnesplan för ämnet serveringskunskap i gymnasieskolan ska ha följande lydelse.

Dessa föreskrifter träder i kraft två veckor efter den dag då föreskrifterna enligt uppgift på dem utkom från trycket.

På Skolverkets vägnar

ANNA EKSTRÖM

Jan Sydhoff

Serveringskunskap

Kurser i ämnet

Servering 1, 100 poäng.

| Servering 2, 200 poäng, som bygger på kursen servering 1.

Arrangemang, 100 poäng, som bygger på kursen servering 1.

Matsalshantverk, 100 poäng, som bygger på kursen servering 2.

Servering 1, 100 poäng

Kunskapskrav

Betyget A

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare olika arbetsuppgifter i matsal. I planeringen väljer eleven **efter samråd** med handledare metoder, material, redskap och annan utrustning som passar för uppgiften.

Eleven presenterar och rekommenderar **med säkerhet** mat och dryck utifrån en given meny och dryckeslista samt utför med **mycket gott** handlag servering av mat och dryck i gästmatsal. Eleven arbetar **med säkerhet** utifrån de bestämmelser som gäller för ansvarsfull alkoholservering. Dessutom bemöter eleven gästen och utför **efter samråd** med handledare arbetet på ett serviceinriktat sätt. Eleven utför också kassaarbete **efter samråd** med handledare.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra utifrån lagar och andra bestämmelser. När arbetet är utfört utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **nyanserade** omdömen **samt ger förslag på hur arbetet kan förbättras**. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

| Servering 2, 200 poäng

Kurskod: SERSER02
