

**Föreskrifter
om ändring i Skolverkets föreskrifter (SKOLFS
2010:72) om ämnesplan för ämnet serveringskunskap i
gymnasieskolan och inom kommunal vuxenutbildning på
gymnasial nivå;**

SKOLFS 2013:27

Utkom från trycket
den 20 juni 2013

beslutade den 5 juni 2013.

Med stöd av 1 kap. 4 § gymnasieförordningen (2010:2039) föreskriver Skolverket att bilagan till Skolverkets föreskrifter (SKOLFS 2010:72) om ämnesplan för ämnet serveringskunskap i gymnasieskolan och inom kommunal vuxenutbildning på gymnasial nivå ska ha följande lydelse.

Dessa föreskrifter träder i kraft den 1 juli 2013.

På Skolverkets vägnar

ANNA EKSTRÖM

Christina Månberg

Serveringskunskap¹

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 – specialisering, 100 poäng, som bygger på kursen servering 2.

Kursen kan läsas flera gånger med olika innehåll.

Servering 1, 100 poäng

Matsalshantverk, 100 poäng

Kunskapskrav

Betyget A

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare olika arbetsuppgifter i matsal utifrån de tidsramar som ska gälla för arbetets utförande. I planeringen väljer eleven **efter samråd** med handledare metoder, material, redskap och annan utrustning som passar för uppgiften. Eleven utför **med säkerhet** festupppdukningar och servettbrytningar.

Eleven presenterar och rekommenderar **med säkerhet** mat och dryck utifrån meny och dryckeslista. Dessutom utför eleven med **mycket gott** handlag tillagning, uppläggning och servering av maträtter vid gästens bord samt servering av dryck. Eleven dekanterar **med säkerhet** viner. Dessutom bemöter eleven gästen och utför **efter samråd** med handledare arbetet på ett serviceinriktat sätt.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som säkert både 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.

¹ Senaste lydelse SKOLFS 2011:85.

Kurskod: SERSER05

Kursen servering – specialisering omfattar punkterna 1–8 under rubriken Ämnets syfte, med särskild betoning på punkterna 1–6. I kursen behandlas fördjupade färdigheter i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Yrkesmässig servering inom valt specialiseringsområde. Området kan avgränsas av en speciell miljö eller ett speciellt sammanhang. Exempel på specialiseringsområden kan vara servering i samband med en speciell upplevelseaktivitet likaväl som vid ceremoniella måltider i samband med större arrangemang.
- Planering och mise en place.
- Metoder, material, redskap och annan utrustning som används vid servering i aktuell miljö.
- Uppdukningar eller motsvarande med eventuella specialbestick för olika typer av menyer i sammanhanget.
- Arbetsorganisation och samverkan inom specialiseringsområdet.
- Bärtekniker och logistik.
- Matsedlar eller motsvarande anpassat till aktuell aktivitet.
- Dryckesservering.
- Gästbemötande och service.
- Kalkylering och prissättning.
- Arbetsmiljö och säkerhet samt lagar och andra bestämmelser inom området.
- Hygien och ändamålsenlig klädsel.

Kunskapskrav*Betyget E*

Eleven planerar och organiserar **i samråd** med handledare olika arbetsuppgifter utifrån de tidsramar som ska gälla för arbetets utförande. I planeringen väljer eleven **i samråd** med handledare metoder, material, redskap och annan utrustning som passar för uppgiften.

Eleven presenterar och rekommenderar **med viss säkerhet** mat och dryck utifrån såväl tillfälle som given meny och dryckeslista samt utför med **visst** handlag servering av mat och dryck i det aktuella sammanhanget. Eleven arbetar **med viss säkerhet** utifrån de bestämmelser som gäller för ansvarsfull alkoholservering. Dessutom bemöter eleven gästen och utför **i samråd** med handledare arbetet på ett serviceinriktat sätt. Eleven utför också för aktiviteten relevant kalkylering och prissättning **i 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 **enkla** omdömen.

När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget D

Betyget D innebär att kunskapskraven för E och till övervägande del för C är uppfyllda.

Betyget C

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare olika arbetsuppgifter utifrån de tidsramar som ska gälla för arbetets utförande. I planeringen väljer eleven **efter samråd** med handledare metoder, material, redskap och annan utrustning som passar för uppgiften.

Eleven presenterar och rekommenderar **med viss säkerhet** mat och dryck utifrån såväl tillfälle som given meny och dryckeslista samt utför med **gott** handlag servering av mat och dryck i det aktuella sammanhanget. Eleven arbetar **med viss säkerhet** utifrån de bestämmelser som gäller för ansvarsfull alkoholserving. Dessutom bemöter eleven gästen och utför **efter samråd** med handledare arbetet på ett serviceinriktat sätt. Eleven utför också för aktiviteten relevant kalkylering och prissättning **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.

När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget B

Betyget B innebär att kunskapskraven för C och till övervägande del för A är uppfyllda.

Betyget A

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare olika arbetsuppgifter utifrån de tidsramar som ska gälla för arbetets utförande. 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 såväl tillfälle som given meny och dryckeslista samt utför med **mycket gott** handlag servering av mat och dryck i det aktuella sammanhanget. Eleven arbetar **med säkerhet** utifrån de bestämmelser som gäller för ansvarsfull alkoholserving. Dessutom bemöter eleven gästen och utför **efter samråd** med handledare arbetet på ett serviceinriktat sätt. Eleven utför också för aktiviteten relevant kalkylering och prissättning **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.

