

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

SKOLFS 2014:84

Utkom från trycket
den 23 oktober 2014

beslutade den 15 oktober 2014.

Med stöd av 1 kap. 4 § gymnasieförordningen (2010:2039) och 2 kap. 13 § förordningen om vuxenutbildning (2011:1108) 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.

1. Dessa föreskrifter träder i kraft den 1 januari 2015 och ska tillämpas på kurser som påbörjas efter den 30 juni 2015.

2. Betyg i kursen frukost- och bufféserving kan inte ingå i elevens examen tillsammans med betyg i kursen frukost- och bufféserving i Skolverkets upphävda föreskrifter (SKOLFS 2010:85) om ämnesplan för ämnet hotell i gymnasieskolan och inom kommunal vuxenutbildning på gymnasial nivå.

På Skolverkets vägnar

ANNA EKSTRÖM

Christina Månberg

Serveringskunskap

Kurser i ämnet

Frukost och bufféserving, 100 poäng, som bygger på kursen logi.
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.

Frukost och bufféserving, 100 poäng

Kurskod: SERFRU0

Kursen frukost och bufféserving omfattar punkterna 1–2 , 4–5 och 7–8 under rubriken Ämnets syfte.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande innehåll:

- Frukostens betydelse för välbefinnande och prestationsförmåga.
- Frukostvanor i olika länder samt internationella frukostbufféer.
- Metoder, redskap och utrustning som används vid frukost- och bufféserving.
- Planering av innehåll och uppdukning samt arbete och logistik vid bufféer i olika sammanhang.
- Tillagning, beredning och uppläggning av svenska frukosträtter.
- Bärteknik och avdukning samt rationellt arbetssätt.
- Ansvarsfull alkoholserving i samband med bufféarrangemang.
- Planering av rumsservice från beställning till serving.
- Matsalens miljö och atmosfär.
- Livsmedel och råvarukvalitet samt hantering och förvaring med hänsyn till ekonomi, kvalitet och miljö.
- Personlig hygien och ändamålsenlig klädsel.
- Livsmedelshygien och lagar för livsmedelshantering samt egenkontroll.
- Service och bemötande, både det verbala språkets och kroppsspråkets betydelse i mötet med gästen.
- Specialkost med anledning av medicinska, religiösa eller etiska skäl.
- Kommunikation och samverkan mellan olika avdelningar.

¹ Senaste lydelse SKOLFS 2014:36.

Betyget E

Eleven planerar och organiserar **i samråd** med handledare olika arbetsuppgifter i frukostmatsal och buffésammanhang samt arrangerar **i samråd** med handledare bufféer av olika slag. I planeringen väljer eleven **i samråd** med handledare metoder, material, redskap och annan utrustning som passar för uppgiften.

Eleven beskriver **översiktligt** frukostbufféer i olika länder. Eleven beskriver också andra typer av bufféer **översiktligt**. Eleven utför med **visst** handlag servering av mat och dryck i frukostmatsal och buffésammanhang. 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 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 i frukostmatsal och buffésammanhang samt arrangerar **efter samråd** med handledare bufféer av olika slag. I planeringen väljer eleven **efter samråd** med handledare metoder, material, redskap och annan utrustning som passar för uppgiften.

Eleven beskriver **utförligt** frukostbufféer i olika länder. Eleven beskriver också andra typer av bufféer **utförligt**. Eleven utför med **gott** handlag servering av mat och dryck i frukostmatsal och buffésammanhang. Eleven arbetar **med viss 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 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.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare olika arbetsuppgifter i frukostmatsal och buffésammanhang samt arrangerar **efter samråd** med handledare bufféer av olika slag. I planeringen väljer eleven **efter samråd** med handledare metoder, material, redskap och annan utrustning som passar för uppgiften.

Eleven beskriver **utförligt och nyanserat** frukostbufféer i olika länder. Eleven beskriver också andra typer av bufféer **utförligt och nyanserat**. Eleven utför med **mycket gott** handlag servering av mat och dryck i frukostmatsal och buffésammanhang. Eleven arbetar **med viss 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 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 1, 100 poäng
