

SKOLFS 2024:414

Utkom från trycket
den 26 mars 2024

**Skolverkets föreskrifter
om ämnesplan för ämnet frukost och buffé i
anpassade gymnasieskolan och inom kommunal
vuxenutbildning som anpassad utbildning på
gymnasial nivå;**

beslutade den 13 mars 2024.

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

1 § Ämnesplanen för ämnet frukost och buffé finns i bilagan till dessa föreskrifter.

-
1. Dessa föreskrifter träder i kraft den 1 juli 2024.
 2. Föreskrifterna ska tillämpas första gången på utbildning som påbörjas efter den 30 juni 2025.

På Skolverkets vägnar

ANNA WESTERHOLM

Anna Jägberg

Frukost och buffé

Ämnet frukost och buffé förbereder elever för arbete med tillagning, beredning, hantering och servering av bufféer. I ämnet ingår utformning av bufféer. Dessutom behandlas bestämmelser om hygien och arbetsmiljö i samband med frukost- och buffésservering.

Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet frukost och buffé ska syfta till att eleverna utvecklar förmåga att utföra arbetsuppgifter inom frukost och buffé. Genom undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utveckla förmåga att tillaga, bereda och hantera bufféer utifrån olika ramar. Eleverna ska i undervisningen ges möjlighet att utveckla förmåga att utföra arbetsuppgifter inom uppdukning och bordsdekoration samt att bemöta gäster på ett professionellt och gästvänligt sätt. Undervisningen ska vidare leda till att eleverna utvecklar förmåga att hantera och vårda redskap och annan utrustning. Dessutom ska undervisningen behandla lagar och andra bestämmelser som gäller livsmedelshygien, arbetsmiljö och säkerhet.

Undervisningen ska stimulera elevernas kreativitet och problemlösningss-förmåga. Den ska även ge eleverna de kunskaper som behövs för att utföra arbetsuppgifter såväl individuellt som i samarbete med andra. Dessutom ska eleverna ges möjlighet att reflektera över och samtala om praktiska såväl som estetiska aspekter i arbetet med olika bufféer samt helhetsintryckets betydelse för gästernas matupplevelse. Undervisningen ska även ge eleverna möjlighet att samtala om hållbarhet och etik inom yrkesområdet.

Undervisningen i ämnet frukost och buffé ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande:

- Förmåga att utföra arbetsuppgifter inom frukost och buffé.
- Förmåga att bemöta gäster på ett serviceinriktat sätt.

Nivåer i ämnet frukost och buffé

Nivå 1, 100 poäng.

Nivå 2, 100 poäng, som bygger på nivå 1.

Nivå 1, 100 poäng

Nivåkod: FRUO1N0

Centralt innehåll

Undervisningen i ämnet frukost och buffé på nivå 1 ska behandla följande centrala innehåll:

- Vanligt förekommande bufféer, däribland frukostbufféer.
- Tillagning, beredning och hantering av vanligt förekommande frukost- och bufférätter.

- Råvarors och livsmedels näringsinnehåll, märkning och kvalitet.
- Följande av givna ramar för mängd och åtgång utifrån målgrupp och ekonomi.
- Metoder, redskap och utrustning som används vid frukost- och bufféservering.
- Livsmedelshygien. Lagar och andra bestämmelser som gäller livsmedelshantering. Innebörden av egenkontroll.
- Ergonomiska och säkra arbetssätt, däribland bärteknik.
- Uppdukning och servering med hänsyn till estetik och atmosfär vid enklare bufféer i olika sammanhang.
- Service och bemötande i mötet med gästen, däribland språkets och kroppsspråkets betydelse.
- Allergener, anpassad kost och kostval.
- Personlig hygien och ändamålsenlig klädsel.

Nivå 2, 100 poäng

Nivåkod: FRUO2N0

Centralt innehåll

Undervisningen i ämnet frukost och buffé på nivå 2 ska behandla följande centrala innehåll:

- Temabufféer, däribland frukostbufféer med teman.
- Tillagning, beredning och hantering av frukost- och bufféer utifrån givna ramar för ekonomi, kvalitet och miljö.
- Val och hantering av råvaror och livsmedel för olika ändamål och utifrån situationens krav.
- Uppskattning av mängd och åtgång utifrån antal gäster.
- Användning av redskap och utrustning vid frukost- och bufféservering.
- Tillämpning av livsmedelshygien. Lagar och andra bestämmelser som gäller livsmedelshantering. Egenkontroll.
- Ergonomiska och säkra arbetssätt.
- Uppdukning och servering utifrån estetik, atmosfär och effektivitet vid bufféer i olika sammanhang.
- Service och bemötande utifrån olika gästers behov i olika situationer.
- Allergener, anpassad kost och kostval. Vägledning i bufféutbudet utifrån gästens behov och önskemål.
- Yrkesmässig tillämpning av personlig hygien och ändamålsenlig klädsel.

Betygskriterier

Av 18 kap. 23 § andra stycket och 20 kap. 37 § andra stycket skollagen (2010:800) följer att läraren vid betygssättningen i ett ämne ska göra en sammantagen bedömning av elevens kunskaper på den aktuella nivån i ämnet i förhållande till de betygskriterier som gäller för ämnet som helhet och sätta det betyg som bäst motsvarar elevens kunskaper. Samtliga kriterier för betyget E ska dock vara uppfyllda för att eleven ska kunna få ett godkänt betyg.

SKOLFS 2024:414 *Betyget E*

Eleven utför arbetsuppgifter inom frukost- och bufféserving på ett **delvis fungerande** sätt.

Eleven bemöter och ger service till gäster med **viss säkerhet**.

Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

Betyget C

Eleven utför arbetsuppgifter inom frukost- och bufféserving på ett **i huvudsak fungerande** sätt.

Eleven bemöter och ger service till gäster med **säkerhet**.

Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

Betyget A

Eleven utför arbetsuppgifter inom frukost- och bufféserving på ett **fungerande** sätt.

Eleven bemöter och ger service till gäster med **god säkerhet**.