



Lokal undervisningsplan

Tjeneruddannelsen – Hovedforløb

COLLEGE 360°

Uddannelseschef **Jesper Vang Falkenberg**

15-11-2021

Lokal undervisningsplan – Tjeneruddannelsen

November 2021

Indholdsfortegnelse

Studieplan for 1. Hovedforløb	2
Digitalt værtskab og marketing – 19580 - Tjener 1	3
Gastronomi og drikkevarer 1 - 19600 - Tjener 1.....	6
Arbejds miljø – 19652 - Tjener 1	10
Gæstebetjening – 19598 – Tjener 1	14
Servering 1 – 19597 – Tjener 1.....	17
Studieplan for 2. Hovedforløb	20
Fagrettet engelsk – 19663 – Tjener 2.....	21
Gastronomi og drikkevarer 2 – 19659 – Tjener 2	24
Servering 2 – 19661 – Tjener 2.....	27
Vin – og drikkevarelære – 19660 – Tjener 2.....	30
Værtskab, økonomi og innovation – 19662 – Tjener 2	32
Valgfri udd.specifik fag – Bar barista 19664 – Tjener 2	36
Studieplan for 3. Hovedforløb	39
Gastronomi og drikkevarer 2 – 19659 – Tjener 3	40
Servering 2 – 19661 – Tjener 3.....	43
Vin – og drikkevarelære – 19660 – Tjener 3.....	46
Værtskab, økonomi og innovation – 19662 – Tjener 3	48
Valgfri udd.specifik fag – Vine 19670 – Tjener 3	52

Studieplan for 1. Hovedforløb

Tjeneruddannelsens første hovedforløb er tilrettelagt som et helhedsorienteret og praksisnært forløb, der har til formål at komme omkring de generelle elementer man forventer at en tjenerlev skal kunne beherske på rutineret niveau. Det er en grunduddannelse, hvor der vil være en række slutprøver for de elever som ønsker at afslutte med en delkompetence som 'trinnet selskabs- og konferencetjener.'

Primære fagtekniske emner ift. forberedelse

Drikkevarer – Spiritus, destillering, øl, vinens faktorer, hedvin og mousserende, Frankrigs vigtigste vinområder
Gastronomi – Sæson, slagtedyr, fisk/skaldyr, fjerkræ, spisevaner m.v. samt grundopbygning, sensorik, foodpairing, tema og prisforståelse.

Servering – Tranchering, flambering, filetering, bar/avec & opdækning

Almene fag ift. forberedelse

Gæstebetjening, digitalt værtskab & arbejdsmiljø
Se vores lokale undervisningsplan for detaljer:

<http://www.college360.dk/media/3851/c-users-vbs-documents-lup-tjener-med-bilag.pdf>

<u>Tjenerbogen (4 udgave)</u>	<u>Vinbogen (3 udgave)</u>
<p><i>Tilberedninger/garniture s. 6 – 12</i> <i>Slagtedyr og kød s. 13 – 26</i> <i>Fisk, blød og skaldyr s. 36 -48</i> <i>Ost – basis info s. s. 70 – 73</i> <i>Supper & saucer s. 76 – 86</i> <i>Menu- og vinlære fra s. 137</i> <i>Grundlæggende opdækning, farver m.v. fra s. 175</i> <i>Branchejura s.265 - 274</i></p>	<p><i>Grundviden om vin og de 4 faktorer s. 4 -30</i> <i>Den franske vinlov + Frankrig generelt fra s. 37</i> <i>Champagne s. 84 – 86</i> <i>Portvin og Madeira s.250 – 259</i> <i>Sherry s. 269 – 271</i> <i>Spiritus, likør, destillering m.v. s. 345</i></p> <p><i>Arbejd med dekantering af vin, åbning af mousserede vin og præsentation af avec. Læs om øl og varme drikke</i></p>
<p style="text-align: center;"><u>Praktik</u></p> <p><i>Begynd at træne tranchering og filetering fx ved personalemaden, elevdage eller lignende</i> <i>Se evt. webbogen: https://floqtr.proxis.dk/</i></p> <p>Få eleven introduceret til bararbejde. De cocktails vi arbejder med på skolen tager udgangspunkt i IBA's opskrifter, og der udvælges hvert år 6 nye cocktails. Link til alle cocktails: International Bartenders Association http://iba-world.com/</p> <p>Lav en kopi af jeres vinkort og introducer eleven for nogle udvalgte vine som I også bruger i restauranten. Gerne med fokus på drue, oprindelse og vintype.</p>	<p style="text-align: center;"><u>Generelt</u></p> <p><i>Prøv at lave en menu evt. i samarbejde med køkkenet og anbefal nogle drikkematch til de enkelte retter. Få et kendskab til hvad der er i sæson, læs på vin, øl, kaffe, te generelt.</i></p> <p><i>En god idé er at lave 4 x 5 retters menuer i hver sæson samt drikkematch. Arbejd endvidere med præsentationsteknik og gameplan for løsning af skoleopgaver.</i></p> <p><i>Alle fag på tjeneruddannelsen starter på rutineret niveau hvilket betyder at eleven skal kunne planlægge og gennemfører opgaver i et kendt miljø samt at eleven kan sætte sig ind i en mere kompliceret problemstilling og løsning heraf.</i> <i>Der ligger vægt på <u>selvstændighed, fleksibilitet og omstillingsevne</u> på 1. hovedforløb.</i></p>

Gode hjemmesider til råvarekendskab, sæsonforståelse og kompendier:

<https://online.praxis.dk/> (Tjener- og vinbogen samt flamberingsbogen med film. Skal bruge Uni-login)
<https://hafiska.dk/saesonliste/> + <https://www.raavareguiden.dk/> ift. sæson ved menuopbygning.

Digitalt værtskab og marketing – 19580 - Tjener 1

Titel	Digitalt værtskab og marketing – 19580 - Tjener 1
Præsentation af forløbet	<p>I dette fag arbejdes der bredt omkring hvordan man arbejder og formidler informationer på nettet.</p> <p>Her bliver eleven introduceres til begreber og vigtigheden af digitalt værtskab og marketing samt begreber og værktøjer man kan benytte.</p> <p>Eleven få kendskab til regler og retningslinjer inden for dette område.</p>
Omfang	1,0 uge
Fagets mål	<p>Målpinde:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan anvende digitale teknologier til at udføre branchefaglig kalkulation og beregninger - Eleven kan udarbejde et simpelt markedsføringstiltag for en virksomhed inden for hotel- og restaurationsbranchen på sociale medier eller en hjemmeside - Eleven kan anvende online søgefunktioner - Eleven kan forklare hvordan man sikre god digital adfærd - Eleven kan forklare hvordan virksomheder i branchen anvender data til forskellige formål, herunder hvordan man beskytter gæstens data - Eleven kan forklare Love og regler i forbindelse med data og hvordan data indsamles og opbevares <p>Kompetencemål: 8 – Rutineret niveau</p> <p>(Jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser til Tjener):</p> <p>8) Eleven kan anvende it-teknologier, online søgefunktioner, betalingsterminaler og sociale medier i betjeningen af gæster efter gældende regler om behandling af persondata</p>

<p>Undervisningsforløbets opbygning og indhold</p>	<p>Der arbejdes med forståelse af marketingsbegreber, grundlæggende dataindsamling og hvordan dette kan bruges aktivt ift. værtskab, service og fastholdelse af gæster.</p> <p>Der vil ligeledes være fokus på informationssøgning på nettet og hvordan man kritisk skal forholde sig til de informationer der er tilgængelige.</p> <p>Dette kan indgå i en helhedsorienteret sammenhæng med de øvrige fag på hovedforløb 1.</p> <p>Oplæg kan suppleres med gæsteundervisere, virksomhedsbesøg eller i relation til egen virksomhed.</p> <p>Opgaver og materialer der arbejdes med vil primært være tilrettelagt som gruppeopgaver med inspiration fra branchens organisationer, Horesta og 3F.</p>
<p>Feedback</p>	<p>Eleverne præsenteres indledningsvist for fagets mål og undervisningens præg af fagrelevant emner. At bringe sig selv i spil i timerne vægtes i relation til endelig vurdering og der suppleres med bedømmelser af opgavebesvarelse med inddragelse af alle behandlede emner. Der stilles her skarpt på forståelse af sammenhængen mellem de gennemarbejdede elementer i undervisningen og de begreber som knytter sig til de enkelte emner.</p>
<p>Evaluering og bedømmelsesgrundlag</p> <p>Bedømmelseskriterier</p>	<p>Der gives en afsluttende standpunktskarakter baseret på det skriftlige og mundtlige arbejde, elevens deltagelse i undervisningen og evne til selvstændigt at sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger. Endvidere vurderes elevernes evne til at kunne italesætte og demonstrere forståelse af gennemarbejdet teori har stor vægt i bedømmelsen – herunder at kunne koble til egen hverdag og praksis.</p> <p>Ydermere lægges der vægt på eleven på rutineret niveau kan planlægge og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem i en rutinemæssig eller kendt situation og omgivelse, alene og i samarbejde med andre. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til selvstændigt at sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger og til at kommunikere med andre om løsningen heraf. Yderligere lægges vægt på fleksibilitet og omstillingsevne.</p> <p>Vurderingen tager udgangspunkt i <u>BEK nr 1619 af 27/12/2019</u> (Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser), samt Undervisningsministeriets beskrivelse af 7-trinsskalaen jf. <u>bekendtgørelse nr. 262 af 20/3-07</u>.</p>

Eleven kan:

- Lave markedsføringsmateriale der kan benyttes på SoMe, youtube eller lign. målrettet restaurationsbranchen ud fra grundlæggende regler.
- Selvstændigt lave simple beregninger på vinforbrug til selskabsarrangementer
- Selvstændigt kunne fremfinde info om persondataregler på nettet
- Søge relevant info på nettet og kildekritisk kunne sortere i disse informationer

Gastronomi og drikkevarer 1 - 19600 - Tjener 1

Titel	Gastronomi og drikkevarer 1 – 19600 – Tjener 1
<p>Præsentation af forløbet</p>	<p>Eleven vil i dette fag få en teoretisk indsigt i det klassiske og moderne køkken, herunder råvarernes anvendelse, sæsonforståelse og kvalitet.</p> <p>Endvidere vil eleven få kendskab til de mest anvendte slagtedyr, vildt, supper, saucer, fisk, blød- og skaldyr, danske og udenlandske oste m.m. Konkret vil elevens tilegnede viden kunne bruges tværfagligt til at udfærdige menuer med drikkevarematch, dække op til disse menuer og mundtligt kunne gæsteforklare samt redegøre for sammensætningen.</p> <p>Eleven vil ligeledes blive introduceret til værktøjer/skemaer som kan bruges til at analysere en vin/drues farve, duft og smagsprofil samt hvad der kendetegner de enkelte sensoriske elementer (primære, sekundære og tertiære noter)</p> <p>Fremstillingen af vin og de 4 faktorer som har betydning for dyrkningen af vin vil blive belyst med udgangspunkt i den franske vinlov og oprindelsesgarantier.</p> <p>Ligeledes vil øl og spiritus blive gennemgået overordnet med udgangspunkt i typer, fremstilling og destilleringsmetoderne pot- og patentstill.</p>
<p>Omfang</p>	<p>3,0 uge</p>
<p>Fagets mål</p>	<p>Målpinde:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan forklare grundlæggende principper for gastronomi - Eleven kan sammensætte simple menuer - Eleven kan sammensætte menu og drikkevarer - Eleven kan anvende viden om gastronomi og drikkevarer i gæsteforklaringer - Eleven kan på et grundlæggende niveau forklare principper for vindyrkning, fremstillingsmetoder, oprindelse og serveringsregler for udvalgte vine og andre drikkevarer - Eleven kan på grundlæggende niveau forklare vinens historie, fransk vinlovgivning og franske vinområder - Eleven kan på grundlæggende niveau forklare forskellige vintyper, spiritus og øl - Eleven kan på grundlæggende niveau forklare om kolde og varme drikke uden alkohol

	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan på grundlæggende niveau forklare om vine fra forskellige lande i Europa samt lande uden for Europa <p>Kompetencemål: 1,2 – Rutineret niveau</p> <p>(Jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser til Tjener):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Eleven kan modtage bestilling, gæsteforklare mad og drikkevarer samt forestå servering til selskaber og konferencer. 2) Eleven kan forestå klargøring til servering, opdækning og afrydninger, herunder anvende faglige arbejdsmetoder til servering på en ergonomisk hensigtsmæssig måde.
<p>Undervisningsforløbets opbygning og indhold</p>	<p>Eleven vil få en introduktion til, hvordan man teoretisk opbygger en menu ift. målgruppe, sæson, smag, mætningsgrad m.v., herunder også korrekt anvendelse af fagsprog/udtryk i menutekst. Eleven vil ligeledes arbejde med de krav og hensyn, der stilles til særlige målgrupper ud fra kultur, religion, specielle kostvaner, allergier m.v. ud fra grundfaglige principper.</p> <p>Eleven vil få en teoretisk indsigt i det klassiske og moderne køkken, herunder råvarernes anvendelse, tilberedningsmetoder, sæsonforståelse og kvalitet. Endvidere vil eleven få kendskab til de mest anvendte slagtedyr, vildt, supper, saucer, fisk, skal og bløddyr, danske og udenlandske oste m.m.</p> <p>Der tages udgangspunkt i tjenerbogens afsnit omkring gastronomi og menulære samt udleveret opgavehæfter der kan løse selvstændigt. Derudover skal der arbejdes med den praksisnære forståelse for de menuer og drikkevarer der arbejdes med i praktikken.</p> <p>Der vil konkret blive arbejdet med udfærdigelse af menuer, præsentation af disse samt redegøre for drikkematch både skriftligt og mundtligt.</p> <p>Der vil i teori og praksis blive arbejdet med de mest typiske kaffetyper og spiritusser der anvendes i baren samt avec med fokus på Cognac, Armagnac, Marc/Grappa, Whisky, Rom, Calvados, Eau de vie samt diverse likører. De grundlæggende fremstillings- og destilleringsmetoder vil blive belyst.</p> <p>Eleven vil konkret skulle bruge denne teoretiske viden til f.eks. praktiske baropgaver, præsentation og skænkning af avec samt flambering.</p> <p>Eleven vil blive introduceret til de klassiske hedvinstyper fra Frankrig, Spanien og Portugal samt de mest anvendte mousserende vine. Endvidere skal eleven arbejde med den praktiske håndtering af vin generelt, præsentation af etikette, dekantering og skænkning.</p>

	<p>Konkret vil der være fokus på Portvin, Sherry og Madeira samt Champagne, Cremant, Cava og Spumante.</p> <p>Der vil ligeledes være fokus på drikkematch til mad ud fra vintype og eleven vil blive introduceret til systematisk tilgang til smagning af vin med udgangspunkt i de mest anvendte drue varietaler (Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz, Pinot Noir).</p> <p>Eleven får kendskab til fremstillingen og anvendelsen af øl som evt. kan suppleres med virksomhedsbesøg til et bryggeri/destilleri eller et foredrag fra en brygmester eller lignende.</p> <p>Eleven vil også få en introduktion til den gamle vinlovgivning, EU's nye vinlov samt de mest oplagte europæiske vinlande. Desuden gennemgås vinfremstilling og de forskellige faktorer.</p>
<p>Feedback</p>	<p>Der gives løbende feedback både mundtligt og skriftligt ud fra opgavebesvarelser på skrift, online test igennem fx Socrative.com, elevpræsentationer af menuer og pointskemaer der anvendes ved karaktergivning på uddannelsen.</p> <p>Ligeledes vil der løbende blive refereret til det undervisningsmateriale og de præsentationsvideoer der er tilgængelige på online praxis.</p>
<p>Evaluering og bedømmelsesgrundlag Bedømmelseskriterier</p>	<p>Niveau: Rutineret</p> <p>Eleven vil løbende blive evalueret/bedømt på sit engagement og faglige udfærdigelse af diverse produkter i den daglige undervisning ud fra gældende målpinde.</p> <p>Der gives en afsluttende standpunktskarakter baseret på det skriftlige arbejde, elevens deltagelse i undervisningen og evne til selvstændigt at sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger.</p> <p>Ydermere lægges der vægt på eleven på rutineret niveau kan planlægge og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem i en rutinemæssig eller kendt situation og omgivelse, alene og i samarbejde med andre. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til selvstændigt at sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger og til at kommunikere med andre om løsningen heraf. Yderligere lægges vægt på fleksibilitet og omstillingsevne.</p>

Vurderingen tager udgangspunkt i BEK nr 1619 af 27/12/2019 (Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser), samt Undervisningsministeriets beskrivelse af 7-trinsskalaen jf. bekendtgørelse nr. 262 af 20/3-07.

Eleven kan:

- Opstille og beskrive vinkarakteristika efter ÅPDOL princippet: (Årgang, producent, drue, oprindelse, land)
- Mundtligt eller skriftligt kunne redegøre for de 4 faktorer i vinfremstillingen samt betydningen af disse ift. vinstil, kvalitet, druer og smag.
- Redegøre for vinlovgivningens forskellige trin og de grundlæggende krav der skal opfyldes for i de enkelte kategorier. (AOP, IGP og Vin de France samt BOB/BGB)
- Mundtligt eller skriftligt kunne redegøre for forskelle og ligheder imellem de klassiske hedvinstyper samt håndteringen af disse ved menusammensætning samt servering.
- Mundtligt eller skriftligt kunne redegøre for forskelle og ligheder imellem de klassiske mousserende vine samt håndteringen af disse ved menusammensætning samt servering.
- Mundtligt eller skriftligt fortælle om forskellen på de grundlæggende øltyper, gæringsmetoder og stilarter samt håndteringen af disse ved menusammensætning samt servering.
- Sammensætte 3 – 5 retters menuer ud fra Tjenerbogens grundprincipper samt med hensyntagen til sæson, gæstetype og anledning.
- Mundtligt eller skriftligt fortælle om de 4 slagtedyrs kvalitets kendetegn (okse, kalv, lam, gris), vigtigste reelle- og urelle udskæringer, tilberedningsmetoder, specialiteter samt klassiske retter.
- Mundtligt eller skriftligt fortælle om vildt, fjerkræ, fisk, blød og skaldyr ift. sæson, anvendelse, specialiteter og tilberedningsmetoder.
- Gæsteforklare grundlæggende gastronomiske principper som understøtter forståelse af en menu, brugen af valgte råvare, tilberedningsmetoder og korrekt brug af fagudtryk.

Arbejds miljø – 19652 - Tjener 1

Titel	Arbejds miljø – 19652 - Tjener 1
<p>Præsentation af forløbet</p>	<p>Eleven arbejder med typiske problemstillinger inden for branchen, bl.a. hvor problemerne opstår, og hvordan man finder dem. Eleven får endvidere kendskab til relevant lovgivning værktøjer som fx APV, BST og smileyordning.</p> <p>Desuden berøres miljøhensyn igennem eksempelvis Horesta's Green Key, Øko mærket, Fairtrade, FSC ordningen m.fl.</p> <p>Gennem cases, aktuelle emner og andre opgaver lære eleven at kortlægge mulige problemer samt at komme med løsningsforslag, og eleven får kendskab til, hvor man kan få yderligere informationer om lovgivning og sundhed på arbejdspladsen m.v.</p> <p>Der vil evt. blive arrangeret virksomhedsbesøg eller oplæg i samarbejde med 3F og Horesta.</p>
<p>Omfang</p>	<p>1,0 uge</p>
<p>Fagets mål</p>	<p>Målpinde:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan anvende viden om personlig hygiejne og fødevarerhygiejne ved servering - Eleven kan forklare hvorfor hygiejneforskrifter skal anvendes - Eleven kan håndtere og sortere affald efter gældende regler - Eleven har viden om arbejdsmiljø - fysisk og psykisk - Eleven har viden om APV og de for medarbejdere relevante regler i arbejdsmiljøloven - Eleven kan anvende ergonomi i forskellige arbejdssituationer - Eleven kan beskrive konflikter og eksempler på metoder til konflikthåndtering - Eleven kan forklare, hvordan arbejdspladssikkerhed og arbejdsmiljø kan være med til at udvikle et godt arbejdsmiljø <p>Kompetencemål: 2, 4, 6 – Rutineret niveau</p> <p>(Jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser til Tjener):</p> <p>2) Eleven kan forestå klargøring til servering, opdækning og afrydninger, herunder anvende faglige arbejdsmetoder til servering på en ergonomisk hensigtsmæssig måde.</p> <p>4) Eleven kan overholde gældende forskrifter for hygiejne og ergonomi.</p>

	<p>6) Eleven kan udføre arbejdsopgaver i henhold til forskrifter om arbejdspladssikkerhed.</p>
<p>Undervisningsforløbets opbygning og indhold</p>	<p>Eleven komme konkret til at skulle arbejde med arbejdspladsvurdering ud fra nogle fiktive problemstillinger der kan være typiske for branchen. Her skal eleverne i par eller små grupper mundtligt og skriftligt komme med forslag til hvordan man på en virksomhed kan bruge en APV ud fra materiale og informationer fra Arbejdstilsynets hjemmeside:</p> <p>https://at.dk/regler/at-vejledninger/arbejdspladsvurdering-apv-d-1-1/</p> <p>Eleven vil få indsigt i problemstillinger som kan påvirker det daglige arbejdsmiljø og vigtigheden af at arbejde struktureret og målrettet for at finde vedvarende og konstruktiv løsninger. Der arbejdes grundlæggende ud fra følgende punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Prioritering</i> af problemer/udfordringer. Dvs. hvilket problem har umiddelbart den største belastning på arbejdsmiljøet eller er der et problem som hurtigt kan løses. • <i>Handlingsplan</i> for hvordan man kan løse de enkelte problemer. Dvs. hvad kan man konkret gøre for at komme problemet til livs. (Flere muligheder/løsningsforslag) • <i>Løsning</i>. konkrete bud på hvad der skal til på arbejdspladsen for, at arbejdsmiljøet kan forbedres og de enkelte problemer elimineres. Hvem har ansvaret for at det bliver gjort og hvad er en realistisk tidshorisont. <p>Der planlægges endvidere oplæg fra branchens aktører med oplæg fra Horesta og 3F. Her vil forskellige emner som fx arbejdstidsregler, sexchikane, elevrettigheder, ledelsesansvar m.m. vil blive belyst i en konstruktiv dialog med arbejdsmarkedsparter.</p> <p>Eleven vil endvidere arbejde med forskellige mærkningsordninger som er relevante for branchen, og som understøtter vigtigheden af et godt arbejdsmiljø inden for restaurationsbranchens ansvarsområder. Fx fødevare- og produktionshygiejne, produktion af nydelsesmidler, vigtigheden af en grøn profil på et hotel eller i en restaurant igennem korrekt affaldshåndtering, indkøb med fokus på Corporate Social Responsibility (CSR) osv.</p> <p>Konkret kunne en opgave tage udgangspunkt i følgende punkter:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Hvad betyder mærkningen overordnet? (hvad fortæller det forbrugeren/gæsten?) - Hvem bruger mærkningen og evt. hvorfor? - På hvilke produkter/serviceydelser finder man mærket? - Er mærket frivilligt eller et lovkrav? (evt. om det koster penge) - Hvad kræver det for, at man må benytte et bestemt mærke? - Hvem kontrollerer om evt. retningslinjer overholdes? - Kan en bestemt mærkning anvendes som konkurrencemiddel <p>Undervisningen kan suppleres med virksomhedsbesøg hvor emner som bla. certificeringer, social ansvarlighed, arbejdsmiljø, brancheforståelse og lignende berøres.</p>
<p style="text-align: center;">Feedback</p>	<p>Eleverne præsenteres indledningsvist for fagets mål og undervisningens præg af fagrelevant emner. At bringe sig selv i spil i timerne vægtes i relation til endelig vurdering og der suppleres med bedømmelser af opgavebesvarelse med inddragelse af alle behandlede emner. Der stilles her skarpt på forståelse af sammenhængen mellem de gennemarbejdede elementer i undervisningen og de begreber som knytter sig til de enkelte emner.</p>
<p style="text-align: center;">Evaluering og bedømmelsesgrundlag</p> <p>Bedømmelseskriterier</p>	<p>Der gives en afsluttende standpunktskarakter baseret på det skriftlige arbejde, elevens deltagelse i undervisningen og evne til selvstændigt at sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger. Endvidere vurderes elevernes evne til at kunne italesætte og demonstrere forståelse af gennemarbejdet teori har stor vægt i bedømmelsen – herunder at kunne koble til egen hverdag og praksis.</p> <p>Karakteren fra de teoretiske timer sammenholdes med de afholdte timer i praktik med tjenerfaglærer.</p> <p>Ydermere lægges der vægt på eleven på rutineret niveau kan planlægge og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem i en rutinemæssig eller kendt situation og omgivelse, alene og i samarbejde med andre. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til selvstændigt at sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger og til at kommunikere med andre om løsningen heraf. Yderligere lægges vægt på fleksibilitet og omstillingsevne.</p> <p>Vurderingen tager udgangspunkt i BEK nr 1619 af 27/12/2019 (Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser), samt Undervisningsministeriets beskrivelse af 7-trinsskalaen jf. bekendtgørelse nr. 262 af 20/3-07.</p> <p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mundtligt og/eller skriftligt redegøre for sin egen betydning for et godt arbejdsmiljø på en arbejdsplads.

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">- mundtligt og/eller skriftligt viden om værktøjer der kan anvendes til at forbedre arbejdsmiljøet i en virksomhed. Fx APV skemaer- mundtligt og/eller skriftligt viden om vigtigheden af egen personlig hygiejne og fødevarerhygiejne ved servering- mundtligt og/eller skriftligt viden om relevante mærkningsordninger der fremmer en grøn profil, godt arbejdsmiljø eller social ansvarlighed. |
|--|--|

Gæstebetjening – 19598 – Tjener 1

Titel	Gæstebetjening – 19598 – Tjener 1
Præsentation af forløbet	<p>Eleverne arbejder med emner, der både teoretisk og praktisk gør dem i stand til at forholde sig til gæsters behov og giver grundlag for at kommunikere hensigtsmæssigt med deres omgivelser. Faget indbyder til et samspil mellem teori og praksis, da det handler om mennesker og deres adfærd i praksis. Teorien giver dermed en baggrund for at handle hensigtsmæssigt.</p> <p>Der vil ligeledes være fokus på den skriftlige (non verbale) kommunikation som en delelement i udfærdigelsen af en salgscase der er en slutmål.</p> <p>Eleven vil blive introduceret til hvordan man opbygger et salgsbrev og formulerer sig professionelt på skrift og i forhold til gæste- og arrangementstype.</p>
Omfang	1,5 uge
Fagets mål	<p>Målpinde:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan forklare begreber inden for gæstepsykologi, herunder kropssprog (bevidst-ubevidst), non-verbal kommunikation, dobbeltsignaler, transaktionsanalyse, spejling af et andet menneske, aktiv lytning m.fl. - Eleven kan forklare forskellen mellem forskellige gæstetyper - Eleven kan forklare hvorledes konflikthåndtering i gæstebetjeningen kan varetages - Eleven kan forklare hvorledes situations- og rollebestemt kommunikation med gæsten og kollegaer kan foretages - Eleven kan forklare og vise hvordan denne vil anvende viden om forskellige typer af anledning og hvilke karakteristika, der er ved disse - Eleven kan afregne med gæsten og modtage betalingsmidler - Eleven har viden om regler og love i forbindelse med betalingsmidler <p>Kompetencemål: 5, 7 – Rutineret niveau (Jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser til Tjener):</p> <p>5) Eleven kan samarbejde og arbejde i teams. 7) Eleven kan modtage betalingsmidler.</p>

<p>Undervisningsforløbets opbygning og indhold</p>	<p>Undervisningen har som overordnet aspekt <i>fokus på forståelse for folks forskellighed</i>. At forstå sammenhængen mellem et godt arbejdsmiljø og den afsmittende effekt over for gæster. Evnen til at håndtere konflikter i relation til gæster og på lærepladsen generelt i en stressbetinget hverdag er ligeledes i fokus. Teorier relateret til samarbejde og teamwork prioriteres med efterfølgende test af sig selv. Der arbejdes med attitude og tilgang til andre mennesker - herunder relationen til egne kolleger - og øget forståelse af dels sig selv, dels andre. Kropssprog og afkodning af dette har høj prioritet og der arbejdes med dette både praktisk og teoretisk.</p> <p><i>Forslag til konkrete emner</i> – med udgangspunkt i materiale fra Erhvervsskolernes Forlag: Undervisningsmateriale særligt udviklet til Tjenere samt inspiration fra Service og gæstebetjening Receptionist.</p> <p>Faktorer vedrørende kommunikation:</p> <p>Kropssprog Samarbejdsconflikter Assertionsteori Selvværd/selvtillid Maslows behovspyramide Minervamodellen</p> <p>Elevens forberedelse: I forlængelse af de skemalagte timer vil der være forberedelse med henblik på læsning af efterfølgende teori samt besvarelse af skriftlige opgaver.</p> <p>Der arbejdes tværfaglige med faget 'Servering 1' hvor den situations- og rollebestemt kommunikation kommer i spil sideløbende med at forskellige præsentationsteknikker synliggøres for eleven.</p> <p>Endvidere vil eleven skulle udfærdige et salgsbrev ud fra en fiktiv gæstehenvendelse hvor der også inddrages regler og bookingbetingelser jf. Horesta's afbetillingsregler/pjece '<i>Hvad man bør vide... - når fester, møder og konferencer skal holdes i byen</i>'.</p>
<p>Feedback</p>	<p>Eleverne præsenteres indledningsvist for fagets mål og undervisningens præg af fagrelevant psykologi. At bringe sig selv i spil i timerne vægtes i relation til endelig vurdering og der suppleres med slutttest med inddragelse af alle behandlede emner. Der stilles her skarpt på forståelse af sammenhængen mellem de gennemarbejdede teorier.</p>
<p>Evaluering og bedømmelsesgrundlag</p>	<p>Det understreges over for eleverne, at involvering og at bringe sig spil via bidrag med egne erfaringer og oplevelser, er vigtig vedrørende slutvurdering. Den afrundende test er et supplement hertil og et konkret udtryk for den høstede læring samt afspejling af elevernes niveau.</p> <p>Bedømmelse: - eleven indgår i drøftelser og henviser til de gennemarbejdede problemstillinger i sammenhænge med relevans for egen uddannelse.</p>

Bedømmelseskriterier	<ul style="list-style-type: none">- eleven anvender de psykologiske begreber i diskussioner med udgangspunkt i eget erhverv.- eleven genkender sprog og adfærd i forhold til egen hverdag eller uddannelsesforløb- eleven bidrager til drøftelser om kommunikationsformer- eleven kan udfærdige et salgsbrev med hensyn til regler og retningslinjer bestemt af arrangementstype. <p>Der gives en afsluttende standpunktskarakter baseret på det skriftlige arbejde, elevens deltagelse i undervisningen og evne til selvstændigt at sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger. Endvidere vurderes elevernes evne til at kunne italesætte og demonstrere forståelse af gennemarbejdet teori har stor vægt i bedømmelsen – herunder at kunne koble til egen hverdag og praksis. Karakteren fra de teoretiske timer sammenholdes med de afholdte timer i praktik med tjenerfaglærer.</p> <p>Ydermere lægges der vægt på eleven på rutineret niveau kan planlægge og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem i en rutinemæssig eller kendt situation og omgivelse, alene og i samarbejde med andre. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til selvstændigt at sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger og til at kommunikere med andre om løsningen heraf. Yderligere lægges vægt på fleksibilitet og omstillingsevne.</p> <p>Vurderingen tager udgangspunkt i <u>BEK nr 1619 af 27/12/2019</u> (Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser), samt Undervisningsministeriets beskrivelse af 7-trinsskalaen jf. <u>bekendtgørelse nr. 262 af 20/3-07</u>.</p>
-----------------------------	--

Servering 1 – 19597 – Tjener 1

Titel	Servering 1 – 19597 – Tjener 1
Præsentation af forløbet	<p>Eleven vil i dette fag skulle arbejde kreativt med bordopdækning og dekorationsopgaver ud fra anledning, sæson og målgruppe samt præsenterer egne menuer ud fra en given anledning. Bordopdækningsøvelserne kan også bestå af klargøring til vinsmagninger, fagrelevante arrangementer på skolen samt tværfaglig aktiviteter med kokkegruppen.</p> <p>Eleven vil ligeledes blive introduceret til bar- og barista arbejde og de grundlæggende principper som knytter sig til fremstillingen af udvalgte cocktails.</p> <p>Der sættes fokus på både de personlige og tekniske faglige kvalifikationer samt evnen til at "sælge" budskabet.</p>
Omfang	1,5 uge
Fagets mål	<p>Målpinde:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan foretage fadservering, tallerkenservering samt anrette til buffet - Eleven kan forklare hvorledes servering foretages under hensyntagen til taler og sange - Eleven kan forklare og indrette lokaler til selskaber og konferencer - Eleven kan forklare og dække op til selskaber og konferencer efter de faglige regler for borddækning - Eleven kan forklare, bestille og udføre borddekoration, herunder blomsterdekoration og andre dekorationsopgaver - Eleven kan forklare og udføre afrydning - Eleven kan mixe og servere drinks - Eleven kan forklare gæster om selskabsmenuer - Eleven kan modtage bestilling og videregiver gæstens bestilling til køkkenet <p>Kompetencemål: 1, 2, 3 – Rutineret niveau</p> <p>(Jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser til Tjener):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Eleven kan modtage bestilling, gæsteforklare mad og drikkevarer samt forestå servering til selskaber og konferencer. 2) Eleven kan forestå klargøring til servering, opdækning og afrydninger, herunder anvende faglige arbejdsmetoder til servering på en ergonomisk hensigtsmæssig måde. 3) Eleven kan anvende de korrekte materialer, værktøj og udstyr til en given opgave.

<p>Undervisningsforløbets opbygning og indhold</p>	<p>Der arbejdes med selskabsmenuer og med kutymer for afvikling af selskaber, herunder sange, taler m.v. Derudover arbejdes der praktisk med opdækning og dekorationsopgaver, aftaler med gæster, koordinering, prissætning samt præsentation af menu og drikkevarer.</p> <p>Eleven vil evt. tværfagligt skulle udfærdige et skriftligt salgstilbud af begrænset omfang, som tager udgangspunkt i f.eks. et bryllupsarrangement, kursus, dagsmøde eller lignende. Undervisningen kan endvidere suppleres med relevante virksomhedsbesøg samt besøg af relevante aktører for branchen.</p> <p>Bla. har HR - College360 et nært samarbejde med Arla, Mejeri foreningen, DUNI, Bent Brandt, BKI – Foods, Stauning Whisky, Njord Gin, Vintage Keeping, Grundfos Guest House, Comwell Aarhus, HJ – Hansen vin, Excellent Wine, Salin Group, California Wines, EHRENBORG SØRENSEN Kommunikation ApS m.fl.</p> <p>I den daglige undervisning vil der endvidere blive arbejdet med præsentation af menuer samt drikkematch, baropgaver jf. IBA.world.com</p> <p>Bararbejde vil tage udgangspunkt i de grundfaglige principper som bygget, rørt og shaket cocktails samt hvilken kategori disse kan placeres i forhold til after- og before dinner, long – og short drinks samt all day and sparkling cocktails.</p>
<p>Feedback</p>	<p>Der gives vejledning før arbejdet påbegyndes, og feedback sker under og efter.</p> <p>Denne feedback sker mundtligt ift. anvendelse af metoder og teknikker samt arbejdet med opdækning, kreativitet, præsentation af drikkevarer og match mellem mad og drikke samt cocktails lavet i baren.</p> <p>Derudover gives der mundtlig feedback ift. arbejdet med at udvikle og kvalitetsforbedre en given menu med fokus på at sammensætte den/de rigtige drikkevarer samt faglige idéer og tanker i forbindelse med opgaven</p>
<p>Evaluering og bedømmelsesgrundlag</p> <p>Bedømmelseskriterier</p>	<p>Niveau: Rutineret</p> <p>Eleven vil løbende blive evalueret/bedømt på sit engagement og faglige udfærdigelse af diverse produkter i den daglige undervisning ud fra gældende målpinde.</p> <p>Der gives en afsluttende standpunktskarakter baseret på det skriftlige arbejde, elevens deltagelse i undervisningen og evne til selvstændigt at sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger.</p> <p>Ydermere lægges der vægt på eleven på rutineret niveau kan planlægge og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem i en rutinemæssig eller kendt situation og omgivelse, alene og i samarbejde med andre. På dette niveau</p>

lægges vægt på den personlige kompetence til selvstændigt at sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger og til at kommunikere med andre om løsningen heraf. Yderligere lægges vægt på fleksibilitet og omstillingsevne.

Vurderingen tager udgangspunkt i [BEK nr 1619 af 27/12/2019](#) (Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser), samt Undervisningsministeriets beskrivelse af 7-trinsskalaen jf. [bekendtgørelse nr. 262 af 20/3-07](#).

Eleven kan:

- dække et bord korrekt efter gældende opdækningsregler jf. tjenerbogen
- mundtligt og/eller skriftligt redegøre for forskellige serveringformer og afstemme det til en given anledning. Fx natmad, kursus- og konferenceforplejning, mødeforplejning, frokostbord, receptionsforplejning m.v.
- selvstændig lave dekoration til bordopdækning ud fra pris, sæson, anledning og gæstetype.
- mundtlig gæsteforklare menuer og drikkematch som er blevet udfærdiget selvstændigt eller gruppevis i den daglige undervisning
- lave cocktails ud fra IBA world's opskrifter
- klargøre bar og mise en place korrekt samt holde en høj produktionshygiejne
- fortælle om anvendte råvare i en given cocktail på grundlæggende niveau

Studieplan for 2. Hovedforløb

Tjeneruddannelses andet hovedforløb sætter fokus på helhedsforståelsen for både de almene emner og de fagspecifikke områder. Der bygges videre på den viden der er opbygget på det første modul, og det forventet forberedende arbejde, elev og virksomhed har lavet hjemme i praktikken. Præstationsstandarder på dette forløb er generelt på rutineret og avanceret niveau. Der trænes PPB opgaver samt repeteres løbende indenfor fagenes rammer (Se § 37 på <https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=208956>)

Primære fagtekniske emner ift. forberedelse

Drikkevarer – Øvrige Frankrig, Spanien/Portugal, Italien, Tyskland/Østrig m.v.
Gastronomi – Opsamling fra tjener 1 samt kobling til menu/PPB – discipliner.
Valfrit speciale – Vælg ét emne inden for bar/barista du vil blive klogere på...
Fagrettet Engelsk – Tekniske bar/vinbegreber, SAT skemaer, menuoversættelser

Servering – Praktiske øvelser med opdækning, bar, flambering, dekantering etc

Almene fag ift. forberedelse

Engelsk fagsprog målrettet gæstekommunikation, værtskab, økonomi og innovation.

Se vores lokale undervisningsplan for detaljer:
<http://www.college360.dk/media/3851/c-users-vbs-documents-lup-tjener-med-bilag.pdf>

Tjenerbogen (4 udgave)	Vinbogen (3 udgave)
<p><i>Tilberedninger/garniture s. 6 – 12 rep.</i> <i>Slagtedyr, kød og vildt s. 13 – 34</i> <i>Fisk, blød og skaldyr s. 36 -48 rep.</i> <i>Ost – rep.: http://www.ostehaandvaerk.dk/viden-om-ost/fremstilling-af-ost/</i> <i>Supper & saucer s. 76 – 86 rep.</i> <i>Moderne gastronomi s. 97 - 136</i> <i>Salg, service og gæstebetjening s. 213 – 244</i> <i>Branchekendskab s. 245 + (Lav selv opgaver i bogen)</i> <i>Faglige køkkenudtryk s. 95</i></p>	<p><i>Frankrigs vinområder s. 33 – 122</i> <i>Italien s.159 – 240</i> <i>Portugal/Spanien s. 249 – 288</i> <i>Tyskland/Ungarn s. 305 – 326</i> <i>Østrig s. 337 – 344</i></p> <p><i>Repeter gerne de emner der har været gennemgået på første hovedforløb. (Spiritus, hedvin, mousserende vin, kaffe/te)</i></p>
<p style="text-align: center;">Praktik</p> <p><i>Få finpudse de praktiske discipliner fra tjener 1. Gå fx detaljerne igennem ved dekantering, find flere before/after-dinner cocktails ift. udvalgte spiritusser og målgruppe osv. Se evt. webbogen: https://floqtr.praxis.dk/</i></p> <p><i>Inddrag eleven i selskabsaftaler, møde og kursus planlægning m.v. I forbindelse med en selskabsvagt kan man fx evaluere og gennemgå de mest essentielle punkter. Hvad gik godt og hvad kan gøres bedre? Kvalitetsstyring med opfølgning.</i></p> <p><i>Husk at medbringe vin, avec og barkort fra virksomheden til brug på skolen, samt minimum 4 sæsonmenuer med drikke/vinmatch til hver ret/menu. Find det emne du vil arbejde med på det valgfrie speciale fag (Bar & Barista). Der arbejdes <u>én uge</u> med dette på skolen!</i></p>	<p style="text-align: center;">Generelt</p> <p><i>Tjek op på studieplanen for første hovedforløb og hvad der evt. mangler at blive læst op på eller trænet.</i></p> <p><i>Arbejd videre med præsentationsteknik samt gameplans, og træn fx vinidentifikation, etiketlære, opdækning ift. tema. Det er også en god idé at lave et salgsbrev igen, få styr på spisevaner og seværdigheder/attraktioner i nærområdet.</i></p> <p><i>De fagspecifikke fag på andet hovedforløb er på avanceret niveau. Dette betyder bla. at eleven kan vurdere et problem, kan planlægge, løse og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem også i ikke-rutinesituationer. Yderligere lægges vægt på <u>kvalitetssans og kreativitet</u> på 2. hovedforløb.</i></p>

Gode hjemmesider til råvarekendskab, sæsonforståelse og kompendier:

<https://online.praxis.dk/> (Tjener- og vinbogen samt flamberingsbogen med film. Skal bruge Uni-login)

<https://hafiska.dk/saesonliste/> + <https://www.raavareguiden.dk/> ift. sæson ved menuopbygning.

Fagrettet engelsk – 19663 – Tjener 2

Titel	Fagrettet engelsk – 19663 – Tjener 2
Præsentation af forløbet	<p>I dette fag arbejdes der med mundtlige og skriftlige præsentationer og oversættelser af menuer, vin- og drikkematch samt barsservering på engelsk.</p> <p>Der arbejdes tværfagligt med faget Gastronomi og drikkevarer 2 samt Servering 2.</p> <p>Eleven vil få kendskab til fagbegreber der knytter sig til fremstillingen af spiritus, vin og bararbejde. Bla. i forhold til hvordan diverse drinks og cocktails kategoriseres, værktøj der anvendes i baren samt engelske begreber og SAT skemaer (systematic approach to tasting) der knytter sig til vurderingen og kvaliteten af vin/spiritus.</p>
Omfang	1,0 uge
Fagets mål	<p>Målpinde:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan forklare gæsten om menu og drikkevarer - Eleven kan modtage bestilling fra gæsten - Eleven kan give gæsten turistvejledning - Eleven kan vejlede gæsten på engelsk <p>Kompetencemål: 21 – rutineret niveau</p> <p>(Jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser til Tjener):</p> <p>21) Eleven kan betjene og vejlede gæster på engelsk.</p>
Undervisningsforløbets opbygning og indhold	<p>Eleven arbejder med oversættelser af menuer og drikkematch på engelsk.</p> <p>Der arbejdes detaljeret med opbygning af menuer i sammenspil med drikkematch på engelsk under hensyntagen til sæson, gæstetype, prisniveau og brug af fagudtryk der afspejler normen fra branchen.</p> <p>Der vil konkret blive arbejdet med udfærdigelse af menuer, buffetsservering, mødeforplejning, natmad og præsentation af disse samt redegøre for drikkematch både skriftligt og mundtligt.</p> <p>Der arbejdes med baropgaver med udgangspunkt i de grundlæggende principper som knytter sig til fremstillingen af udvalgte cocktails på engelsk ud fra IBA –World’s cocktailliste.</p>

	<p>Dette kan være tilrettelagt både som en gruppeopgave eller individuelt.</p> <p>Undervisningen kan suppleres med oplæg på engelsk fra eksterne aktører. Fx ved vinsmagninger eller virksomhedsbesøg.</p>
Feedback	<p>Der gives løbende feedback ud fra opgavebesvarelse, online test igennem fx Socrative.com, elevpræsentationer af menuer og pointskemaer der anvendes ved karaktergivning på uddannelsen.</p> <p>Ligeledes vil der løbende blive refereret til det undervisningsmateriale og de præsentationsvideoer der er tilgængelige på bla. online praxis.</p>

Gastronomi og drikkevarer 2 – 19659 – Tjener 2

Titel	Gastronomi og drikkevarer 2 – 19659 – Tjener 2
Præsentation af forløbet	<p>På dette forløb arbejdes der med menuer og drikkevaresammensætning i forskellige konstellationer samt kutymer for afvikling af kursusaktiviteter, selskaber, a' la carte servering m.v.</p> <p>Der vil være fokus på menu- og drikkematch og hvordan dette kan præsenteres for gæsten både før og under afviklingen af et arrangement.</p> <p>Eleven skal kunne udfærdige et skriftligt salgstilbud af begrænset omfang, som tager udgangspunkt i f.eks. et bryllupsarrangement, en kursus aktivitet, et event arrangement eller lignende.</p> <p>Eleven vil konkret skulle udfærdige menuer samt forslag til drikkematch og øvrig forplejning under hensyntagen til arrangementstyper, spisevaner og gæste præferencer.</p> <p>Derudover arbejdes der praktisk med opdækning og dekorationsopgaver, aftaler med gæster, koordinering, prissætning/prisforståelse samt mundtlig præsentation af menu og drikkevarer i restauranten samt ved fremlæggelse af et arrangementstilbud.</p> <p>Desuden kan der indgå relevante virksomhedsbesøg eller praktiske arrangementer, hvor fagets målpinde kommer i spil.</p>
Omfang	2,0 uge samlet (1 uge på 2. hovedforløb og 1 uge på 3. hovedforløb)
Fagets mål	<p>Målpinde:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan anvende viden om gastronomi ved menu - sammensætning - Eleven kan sammensætte menuer efter sæson, farve, tilberedning, smag, diæt, sundhed, anledning/begivenhed og kultur/religion - Eleven kan udarbejde og planlægge menuer i forhold til gæstens ønsker og anledning i samarbejde med køkkenet - Eleven kan give forslag til menuer til måltider samt til forskellige anledninger - Eleven kan give forslag til specialkost/menuer - Eleven har viden om sammensætning af drikkevarer og gastronomi - Eleven kan forstå og anvende franske mad- og drikkevareudtryk <p>Kompetencemål: 9,10 – Avanceret niveau</p>

	<p>(Jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser til Tjener):</p> <p>9) Eleven kan anvende viden om gastronomi til at gæsteforklare og sammensætte menuer.</p> <p>10) Eleven kan anvende viden om drikkevarer, deres oprindelse og fremstillingsmetode til at vejlede gæsten om valg af drikkevarer i forhold til valgt menu.</p>
<p>Undervisningsforløbets opbygning og indhold</p>	<p>Undervisningen tager afsæt i de emner som er blevet gennemgået på tjeneruddannelses første hovedforløb.</p> <p>Der arbejdes detaljeret med opbygning af menuer i sammenspil med drikkematch under hensyntagen til sæson, gæstetype, prisniveau og brug af fagudtryk der afspejler normen fra branchen.</p> <p>Der vil konkret blive arbejdet med udfærdigelse af menuer, buffetservering, mødeforplejning, natmad og præsentation af disse samt redegøre for drikkematch både skriftligt og mundtligt.</p> <p>Dette kan være tilrettelagt både som en gruppeopgave eller individuelt. (Se vedhæftet eksempel på en menuopgave) (Se vedhæftet eksempel på caseopgave)</p> <p>Eleven vil arbejde med udfærdigelse af menuer på tid som mundtligt skal præsenteres. (Se vedhæftet eksempel på en menuopgave)</p> <p>Der arbejdes tværfagligt med faget servering 2 hvor eleven bla. vil skulle udfører borddækning i henhold til regler for borddækning, her under korrekt brug af service og akkuratesse i opdækningen. Endvidere skal eleven vælger farver udfører borddekoration og pynter bordet i forhold til anledning og sæson.</p> <p>Faget ligger op til de gastronomiske elementer der anvendes i de klassiske praktiske tjener discipliner som flambering, tranchering og filetering.</p>
<p>Feedback</p>	<p>Der gives løbende feedback både mundtligt og skriftligt ud fra opgavebesvarelser på skrift, online test igennem fx Socrative.com, elevpræsentationer af menuer og pointskemaer der anvendes ved karaktergivning på uddannelsen.</p> <p>Ligeledes vil der løbende blive refereret til det undervisningsmateriale og de præsentationsvideoer der er tilgængelige på online praxis.</p>

<p>Evaluering og bedømmelsesgrundlag</p> <p>Bedømmeskriterier</p>	<p>Niveau: Avanceret</p> <p>Eleven vil løbende blive evalueret/bedømt på sit engagement og faglige udfærdigelse af diverse produkter i den daglige undervisning ud fra gældende målpinde. (Se evt. anvendte bedømmelseskemaer)</p> <p>Der gives en Delkarakter baseret på det skriftlige og praktiske arbejde i faget, elevens deltagelse i undervisningen og evne til at tage selvstændigt ansvar og vise initiativ samt selv at formulerer og løse faglige og sociale opgave og problemer med vægt på kvalitet og kreativitet.</p> <p>Avanceret niveau. Eleven kan vurdere et problem, kan planlægge, løse og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem også i ikke-rutinesituationer – alene eller i samarbejde med andre – under hensyn til opgavens art. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til at tage selvstændigt ansvar og vise initiativ samt kompetence til selv at formulere og løse faglige og sociale opgaver og problemer. Yderligere lægges vægt på kvalitetssans og kreativitet.</p> <p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lave 5 retters menuer med drikkematch ud fra bundne elementer ift. anledning, sæson, pris og målgruppe. (PPA, DEL. 1 + 2) - Lave min. 5 retters menuer med drikkematch på én time uden hjælpemidler. - Lave menuer som tager hensyn til allergener og spisevaner. - Bruge relevante fagudtryk mundtligt og skriftligt ved udfærdigelse af menuer og drikkematch. - Præsenterer og gæsteforklarer menuer samt drikkevarer. - Kan koble gennemgået teori til praktiske øvelser.

Servering 2 – 19661 – Tjener 2

Titel	Servering 2 – 19661 – Tjener 2
Præsentation af forløbet	<p>Eleven vil i dette fag skulle arbejde kreativt med bordopdækning og dekorationsopgaver ud fra anledning, sæson og målgruppe samt præsenterer egne menuer ud fra en given anledning. Bordopdækningsøvelserne kan også bestå af klargøring til vinsmagninger, fagrelevante arrangementer på skolen samt tværfaglig aktiviteter med kokkegruppen.</p> <p>Eleven vil ligeledes arbejde videre med bar- og barista.</p> <p>Der arbejdes med flamberings, tranchering og fileteringsopgaver samt andre relevante øvelser.</p> <p>Der sættes fokus på både de personlige og tekniske faglige kvalifikationer samt evnen til at "sælge" budskabet.</p>
Omfang	1,0 uge
Fagets mål	<p>Målpinde:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan anvende viden om produktionsgange og –flow i køkken og restaurant ved servering - Eleven kan foretage almindelig bar- og caféservering, fremstille drinks og servere kaffe og te med avec - Eleven kan anvende viden om drikkevarer og servere disse i korrekte glas - Eleven kan flambere, tranchere, filetere og udføre andre serveringer foran gæsten - Eleven kan dekantere vin foran gæsten - Eleven kan vise hvordan, der tages hensyn til personlig hygiejne og fødevarerhygiejne ved servering <p>Eleven kan vejlede gæster på engelsk</p> <p>Kompetencemål: 9, 10, 12 – Avanceret niveau</p> <p>(Jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser til Tjener):</p> <p>9) Eleven kan anvende viden om gastronomi til at gæsteforklare og sammensætte menuer.</p> <p>10) Eleven kan anvende viden om drikkevarer, deres oprindelse og fremstillingsmetode til at vejlede gæsten om valg af drikkevarer i forhold til valgt menu.</p> <p>12) Eleven kan foretage almindelig bar- og caféservering, fremstille drinks og servere kaffe og te med avec.</p>

Eleven kan:

- lave cocktails ud fra IBA world's opskrifter
- klargøre sin mise en place korrekt samt holde en høj produktionshygiejne ved flambering, tranchering og dekantering
- fortælle om anvendte råvare
- kunne anbefale egnet drikkematch til udvalgte opgaver.
- gæsteforklar og vejlede på engelsk

Vin – og drikkevarelære – 19660 – Tjener 2

Titel	Vin – og drikkevarelære – 19660 – Tjener 2
Præsentation af forløbet	I dette fag får eleven indsigt i de vigtigste vinlande i den "gamle –og nye verden". Derudover arbejdes der med øvrige drikkevarer i sammenhæng med eget vin, bar og kaffekort.
Omfang	1,0 uge
Fagets mål	<p>Målpinde:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan forklare drikkevarers oprindelse og fremstillingsmetoder - Eleven kan fortælle om vigtige vinlande i Europa og oversøiske lande - Eleven kan identificere og forklare om hedvine, spiritus, øl og andre drikkevarers anvendelse - Eleven kan vurdere forskellige spiritus egnethed til flampering <p>Kompetencemål: 10 – Avanceret niveau (Jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser til Tjener):</p> <p>10) Eleven kan anvende viden om drikkevarer, deres oprindelse og fremstillingsmetode til at vejlede gæsten om valg af drikkevarer i forhold til valgt menu.</p>
Undervisningsforløbets opbygning og indhold	<p>Der arbejdes struktureret med Europas øvrige vinlande med fokus på landenes vigtigste druesorter.</p> <p>Den teoretiske gennemgang understøttes af systematiske smagninger med fokus på smag, kvalitet, fremstilling og anvendelse.</p> <p>Desuden vil man kort berøre landenes øvrige drikkevarer. Dette kunne fx øl, hedvin, spiritus, alkoholfrie alternativer.</p> <p>Der vil tværfagligt blive arbejdet diverse spiritusser som anvendes ifb. praktiske serveringsøvelser som fx flampering (PPB).</p>
	Der gives løbende feedback ud fra opgavebesvarelse, online test igennem fx Socrative.com, elevpræsentationer af gennemgåetmateriale etc.

Værtskab, økonomi og innovation – 19662 – Tjener 2

Titel	Værtskab, økonomi og innovation – 19662 – Tjener 2
Præsentation af forløbet	<p>Her vil eleven i forlængelse af sin praktik få forståelse og kendskab til det daglige arbejde, der udføres i virksomheden. Faget knytter sig til emnerne værtskab, økonomi og prisforståelse i branchen samt innovation der kan skabe værdi for både gæst og virksomhed.</p> <p>Eleven vil skulle arbejde med fx projekter i huset, salgscases eller på anden måde arbejde tværfagligt med emner hvor fagets målpinde kommer i spil.</p> <p>Eleven vil få en grundlæggende introduktion til de virksomhedstyper, begreber og processer, der findes i Danmark. Således vil eleven bl.a. skulle arbejde med fiktive problemstillinger på skrift, SWOT-analyse samt innovations begreber.</p> <p>Man vil ligeledes blive introduceret til branchens relevante bookingbetingelser jf. Horesta.</p> <p>Undervisningen kan suppleres med oplæg fra erhvervslivet, virksomhedsbesøg eller lignende relevante tiltag</p>
Omfang	2,5 uge samlet (2 uge på 2. hovedforløb og 0,5 uge på 3. hovedforløb)
Fagets mål	<p>Målpinde:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan forstå service og værtskab som begreber og kan sætte sig selv og tjenerrollen i relation til dette - Eleven kan forklare, hvordan tjeneren kan bidrage til at gæsten får en god oplevelse - Eleven kan forklare og anvende salgsfremmende teknikker - Eleven kan planlægge selskaber, receptioner, møder og konferencer efter anledning, gæstetype og formål - Eleven kan anvende gæstepsykologi, herunder professionel formidling og kommunikation med gæsten under hensyn til service og gæstetype - Eleven kan forklare hvordan konflikter med gæster kan håndteres, herunder identificere forhold, der kan medvirke til at optrappe eller løse konflikter - Eleven kan anvende viden om farvelære og traditioner til borddækning og dekoration til forskellige anledninger - Eleven kan vejlede og servicere gæster med hensyn til overnatnings-, bespisnings-, transport- og oplevelsesmuligheder

- Eleven kan forklare betydningen af virksomhedens image i relation til kundesegmenter og som konkurrenceparameter
- Eleven kan analysere forskellige marketingstrategier inden for hotel- og restaurationsbranchen
- Eleven kan forklare hvilke elementer, der er vigtige i det personlige salg
- Eleven kan forklare forskellige slagssituationer og hvad udfaldet af disse kan være
- Eleven kan beskrive virksomhedens omverden og forklare hvilken betydning denne har for virksomheden
- Eleven kan forklare, hvordan tjeneren kan bidrage til udvikling og forbedringer i virksomheden gennem dialog og samarbejde
- Eleven kan gennem praktiske eksperimenter og undersøgelser vurdere nye ideer og alternative muligheder for produktudvikling og/eller forbedrede arbejdsprocesser eller metoder
- Eleven har viden om og kan forklare branchens forretningstyper (hotel og restaurant) og udviklingen i disse
- Eleven har viden om og kan forklare relevante love og regler inden for Restaurationsloven, bevillingsloven og markedsføringsloven
- Eleven har viden om og kan forklare bestillings- og afbestillingsregler, som er gældende for branchen og branchekutyme
- Eleven kan forklare medarbejderes betydning for virksomhedens daglige drift, udvikling og lønsomhed
- Eleven kan beskrive og forklare betydningen af virksomhedens beslutningsprocesser og samarbejdsformer
- Eleven kan på grundlæggende niveau udarbejde en plan for etablering af egen virksomhed
- Eleven har viden om skat og afgifter og kan beregne moms
- Eleven kan grundlæggende beskrive virksomhedens faste og variable omkostninger samt indtægter og udgifter som indgår i et årsregnskab
- Eleven kan forklare, hvad der ligger i begreberne oplevelsesøkonomi og virksomhedsdrift
- Eleven kan forklare betydningen af virksomhedens energiforbrug i forhold til virksomhedens udgifter
- Eleven kan beregne priser på menuer og drikkevarer under hensyn til fortjeneste
- Eleven kan forklare, hvordan tjeneren kan være med til at bidrage til et optimalt ressourceforbrug
- Eleven kan forklare og udføre afregning af den daglig omsætning

Kompetencemål: 10,11,13,15,16,17,19,20 – Avanceret niveau

(Jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser til Tjener):

	<p>10) Eleven kan anvende viden om drikkevarer, deres oprindelse og fremstillingsmetode til at vejlede gæsten om valg af drikkevarer i forhold til valgt menu.</p> <p>11) Eleven kan modtage bestillinger og forestå salg med anvendelse af salgsfremmende teknikker.</p> <p>13) Eleven kan sætte sig i gæstens sted og prøve at løse gæstens ønsker i forhold til, hvad der er praktisk muligt.</p> <p>15) Eleven kan planlægge selskaber, receptioner, møder og konferencer afstemt efter anledning, gæstetype og formål.</p> <p>16) Eleven kan formidle og kommunikere professionelt med gæsten på grundlag af viden om konflikthåndtering, service og gæsteprofiler med henblik på, at gæsten får en god oplevelse.</p> <p>17) Eleven kan anvende viden om udviklingen i branchens forretningstyper, oplevelsesøkonomi og virksomhedsdrift til at bidrage til optimalt ressourceforbrug.</p> <p>19) Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer gennem dialog og argumentation i samarbejdssituationer.</p> <p>20) Eleven kan inddrage viden om arbejdspladssikkerhed og udvikling af et godt arbejdsmiljø på arbejdspladsen.</p>
<p>Undervisningsforløbets opbygning og indhold</p>	<p>Der arbejdes helt eller delvis med elementer der skal bruges i den afsluttende casebesvarelse til svendepøven. Her kan der bla. indgå udfærdigelse af kontraktforslag/salgsbrev, programmer, opbygning af forplejning, særlige gæstebehov, aktivitetsforslag samt anvendelse af branchens regelsæt.</p> <p>Desuden vil der blive arbejdet med simple prissætninger samt drikkevareforbrug ud fra gæstens budget niveau.</p> <p>Eleven vil både mundtligt og skriftligt skulle gæsteforklarer et udarbejdet tilbud eller elementer i et given tilbud som kan fremme et mersalg, vise teknisk faglig forståelse omkring mad og drikke, fortæller om lokalområder og vejleder om aktiviteter og oplevelser (oplevelsesøkonomi), som matcher en udvalgt målgruppe og dennes behov.</p> <p>(Se evt. vejledende eksempel på casebesvarelse)</p>
<p>Feedback</p>	<p>Der gives skriftlig eller mundtlig feedback ud fra de bedømmelseskemaer der anvendes til vurderingen af uddannelses slutprøver.</p> <p>Dette har til formål at give eleven en indsigt i hvad der vægtes og hvad der danne grundlag for et teknisk godt salgstilbud ud fra virksomhedstype,</p>

Valgfri udd.specifik fag – Bar barista 19664 – Tjener 2

Titel	Valgfri udd.specifik fag – Bar barista 19664 – Tjener 2
Præsentation af forløbet	Du skal lave en præsentationsopgave omkring et valgfrit emne inden for kategorien: Bar/barista. I opgaven har du mulighed for at fordybe dig i et emne, som har din interesse og inddrage det du har lært på uddannelsen indtil nu.
Omfang	1,0 uge
Fagets mål	<p>Målpinde:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan mikse drinks og cocktails - Eleven kan, ud fra viden om drinks og cocktails, afgøre til hvilket tidspunkt og lejlighed, disse vil være egnede at serveres - Eleven har viden om hvilke råvarer der indgår i drinks og cocktails - Eleven kan forslå spiseligt tilbehør til drinks og cocktails - Eleven har viden om forskellige kaffesorter - Eleven kan brygge og servere kaffe og te - Eleven kan ud fra viden om avec servere disse til kaffe og te - Eleven kan foreslå spiseligt tilbehør til kaffe og te - Eleven kan arbejde under hensyntagen til personlig hygiejne og råvarehygiejne/fødevarerhygiejne <p>Kompetencemål: 12 – Avanceret niveau (Jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser til Tjener):</p> <p>12) Eleven kan foretage almindelig bar- og caféservering, fremstille drinks og servere kaffe og te med avec</p>

<p>Undervisningsforløbets opbygning og indhold</p>	<p>Eleven arbejder selvstændigt ud fra et udvalgt emne der tages afsæt i bar/barista praktik og teori.</p> <p>Besvarelsens første del skal afleveres <u>som en film eller 'voice over power point'</u>.</p> <p>Besvarelsen uploades til Uddata+. Det er elevens ansvar at besvarelsen afleveres i et format der kan åbnes med de programmer der er skolen tilgængeligt.</p> <p>Endvidere skal eleven finde et format på klassen hvor man kan uploade sit arbejde, så alle i klassen har tilgang til det. Fx på Teams eller i en studiegruppe på Facebook.</p> <p>Materialet skal have en varighed på 15 - 20 min. eleven bestemmer selv hvilket af de to medier man ønsker at anvende. Altså om det er en film med speak eller en voice over powerpoint præsentation.</p> <p>I opgavebesvarelsens anden del skal eleven fremlægge sit valgte emne for klassen. Oplægget skal have en varighed på 15 min.</p> <p>Eleven bestemmer selv hvordan man vil fremlægge sit arbejde og hvilket medie der anvendes. Smagninger eller lignende er ok hvis formatet er muligt at gennemfører.</p> <p>Præsentation skal tage udgangspunkt i det materiale der er arbejdet med, og det skal formidles med EGNE ord. Der ønskes IKKE en direkte gengivelse af video/power point besvarelsen.</p>
<p>Feedback</p>	<p>Besvarelsen bedømmes med én samlet karakter. Der gives en kortfattet/generel feedback på arbejdet via Uddata+ (Elev er på ny uddannelsesordning/bekendtgørelse bedømmes efter 7 trins skalaen)</p> <p>Der gives <u>ikke</u> yderligere kommentarer eller bedømmelse ud over det ovennævnte</p> <p><u>Aflevering efter deadline bedømmes ikke!</u></p>
<p>Evaluering og bedømmelsesgrundlag</p>	<p>Niveau: Avanceret</p> <p>Der gives en afsluttende standpunktskarakter baseret ligeligt på den teoretiske- og praktiske del, herunder evnen til at tage selvstændigt ansvar og vise initiativ samt selv at formulerer og løse faglige og sociale opgave og problemer med vægt på kvalitet og kreativitet.</p>

Bedømmelseskriterier	<p>Avanceret niveau. Eleven kan vurdere et problem, kan planlægge, løse og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem også i ikke-rutinesituationer – alene eller i samarbejde med andre – under hensyn til opgavens art. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til at tage selvstændigt ansvar og vise initiativ samt kompetence til selv at formulere og løse faglige og sociale opgaver og problemer. Yderligere lægges vægt på kvalitetssans og kreativitet.</p> <p>Vurderingen tager udgangspunkt i BEK nr 1619 af 27/12/2019 (Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser), samt Undervisningsministeriets beskrivelse af 7-trinsskalaen jf. bekendtgørelse nr. 262 af 20/3-07.</p> <p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none">- Redegøre for råvare, fremstilling, anvendelse samt kvalitetsforståelse for valgt bar/barista opgave.
-----------------------------	--

Studieplan for 3. Hovedforløb

Tjeneruddannelses tredje hovedforløb er et eksamensorienteret forløb hvor der, som på andet hovedforløb, arbejdes med det uddannelsesspecifikke fag med fokus på vin. Da svendeprøverne allerede starter i skoleperiodens 4. uge, er det vigtigt der arbejdes målrette på at gennemgå de praktiske opgave, tilgang til salgscasen og indhold, samt teorien bag disse. I den 5 uge gennemføres de praktiske prøver.

Primære fagtekniske emner ift. forberedelse

Drikkevarer – Oversøiske vine. Australien, NZ, USA, Sydafrika, Chile/Argentina
 Gastronomi – Råvarekendskab og kvalitetsforståelse ift. pris, sæson, oprindelse
 Menuarbejde – Repetition ift. opbygning, ÅPDOL, sæson, sensorik m.v.
 Valfrit speciale – Vælg ét emne inden for vin du vil blive klogere på...

Servering 2 – Finpudsning af PPB øvelser, blomster og opdækning ift. tema.

Almene fag ift. forberedelse

INGEN – Der er kun fagspecifikke fag på dette modul.
 Se vores lokale undervisningsplan for detaljer:
<http://www.college360.dk/media/3851/c-users-vbs-documents-lup-tjener-med-bilag.pdf>

<u>Tjenerbogen (4 udgave)</u>	<u>Vinbogen (3 udgave)</u>
<p>Læs op på gastronomiske elementer der er relevante for de praktiske eksamens opgaver:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Flambering af Crepes Suzette - Flambering af frugt fx figner, ferskner, banan m.fl. - Flambering af Blød- og skaldyr + Peberbøf - Filetering af fladfisk (rødtunge, sødtunge, rødspætte) - Tranchering af ost (tænk på garni, fremstilling m.v.) - Få færdiggjort de udleveret gastronomihæfter - Rørt tatar <p>FÅ STYR PÅ INDIVIDUEL GAMEPLAN!</p>	<p>Argentina s. 123 – 128 Chile s. 139 – 148 Australien s. 129 – 138 New Zealand s. 241 – 248 Sydafrika s. 289 – 304 USA s. 327 -336</p> <p>Få færdiggjort de udleveret vinhæfter og læs op på øvrige drikkevarer igen til brug i salgscase. Heriblandt alkoholfire alternativer, special kaffe, drinks m.v.</p>
<p style="text-align: center;">Praktik</p> <p>Her det vigtigt at få 'hands on' på alle de opgaver man har gennemgået på de to forgående forløb. Det gælder PPB, træning af 1 times menuer med drikke, præsentationer m.v. Se evt. webbogen: https://flogtr.praxis.dk/</p> <p>Brug de noter du som elev har, og tilbyd evt. gæster i restauranten at få dekanteret vinen de har valgt eller flamber en dessert hvis tiden er til det. Sørg også selvstændigt for at gennemgå teoretisk viden såvel som praktiske færdigheder derhjemme.</p> <p>Husk at medbringe vin, avec og barkort fra virksomheden til brug på skolen, samt minimum 4 sæsonmenuer med drikke/vinmatch til hver ret/menu. Find det emne du vil arbejde med på det valgfrie speciale fag (Vin). Der arbejdes <u>én uge</u> med dette på skolen!</p>	<p style="text-align: center;">Generelt</p> <p>Tjek op på studieplanen for første hovedforløb og hvad der evt. mangler at blive læst op på eller trænet.</p> <p>Arbejd videre med præsentationsteknik samt gameplans, og træn fx vinidentifikation, etiketlære, opdækning ift. tema. Det er også en god idé at lave et salgsbrev igen, få styr på spisevaner og seværdigheder/attraktioner i nærrområdet.</p> <p>ALLE fag på tredje hovedforløb er på avanceret eller ekspert niveau. På dette niveau lægges vægt på <u>den personlige kompetence til at tage selvstændigt ansvar og vise initiativ</u> samt kompetence til selv at formulere og løse faglige og sociale opgaver og problemer. Endvidere skal eleven på ekspert niveau kunne løse komplekse arbejdsopgaver og argumenterer for valgte løsninger.</p>

Gode hjemmesider til råvarekendskab, sæsonforståelse og kompendier:

<https://online.praxis.dk/> (Tjener- og vinbogen samt flamberingsbogen med film. Skal bruge Uni-login)

<https://hafiska.dk/saesonliste/> + <https://www.raavareguiden.dk/> ift. sæson ved menuopbygning.

Gastronomi og drikkevarer 2 – 19659 – Tjener 3

Titel	Gastronomi og drikkevarer 2 – 19659 – Tjener 3
<p>Præsentation af forløbet</p>	<p>På dette forløb arbejdes der med menuer og drikkevaresammensætning i forskellige konstellationer samt kutymen for afvikling af kursusaktiviteter, selskaber, a' la carte servering m.v.</p> <p>Der vil være fokus på menu- og drikkematch og hvordan dette kan præsenteres for gæsten både før og under afviklingen af et arrangement.</p> <p>Eleven skal kunne udfærdige et skriftligt salgstilbud af begrænset omfang, som tager udgangspunkt i f.eks. et bryllupsarrangement, en kursus aktivitet, et event arrangement eller lignende.</p> <p>Eleven vil konkret skulle udfærdige menuer samt forslag til drikkematch og øvrig forplejning under hensyntagen til arrangementstyper, spisevaner og gæste præferencer.</p> <p>Derudover arbejdes der praktisk med opdækning og dekorationsopgaver, aftaler med gæster, koordinering, prissætning/prisforståelse samt mundtlig præsentation af menu og drikkevarer i restauranten samt ved fremlæggelse af et arrangementstilbud.</p> <p>Desuden kan der indgå relevante virksomhedsbesøg eller praktiske arrangementer, hvor fagets målpinde kommer i spil.</p>
<p>Omfang</p>	<p>2,0 uge samlet (1 uge på 2. hovedforløb og 1 uge på 3. hovedforløb)</p>
<p>Fagets mål</p>	<p>Målpinde:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan anvende viden om gastronomi ved menu - sammensætning - Eleven kan sammensætte menuer efter sæson, farve, tilberedning, smag, diæt, sundhed, anledning/begivenhed og kultur/religion - Eleven kan udarbejde og planlægge menuer i forhold til gæstens ønsker og anledning i samarbejde med køkkenet - Eleven kan give forslag til menuer til måltider samt til forskellige anledninger - Eleven kan give forslag til specialkost/menuer - Eleven har viden om sammensætning af drikkevarer og gastronomi - Eleven kan forstå og anvende franske mad- og drikkevareudtryk <p>Kompetencemål: 9,10 – Avanceret niveau</p>

	<p>(Jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser til Tjener):</p> <p>9) Eleven kan anvende viden om gastronomi til at gæsteforklare og sammensætte menuer.</p> <p>10) Eleven kan anvende viden om drikkevarer, deres oprindelse og fremstillingsmetode til at vejlede gæsten om valg af drikkevarer i forhold til valgt menu.</p>
<p>Undervisningsforløbets opbygning og indhold</p>	<p>Undervisningen tager afsæt i de emner som er blevet gennemgået på tjeneruddannelses første hovedforløb.</p> <p>Der arbejdes detaljeret med opbygning af menuer i sammenspil med drikkematch under hensyntagen til sæson, gæstetype, prisniveau og brug af fagudtryk der afspejler normen fra branchen.</p> <p>Der vil konkret blive arbejdet med udfærdigelse af menuer, buffetservering, mødeforplejning, natmad og præsentation af disse samt redegøre for drikkematch både skriftligt og mundtligt.</p> <p>Dette kan være tilrettelagt både som en gruppeopgave eller individuelt. (Se vedhæftet eksempel på en menuopgave) (Se vedhæftet eksempel på caseopgave)</p> <p>Eleven vil arbejde med udfærdigelse af menuer på tid som mundtligt skal præsenteres. (Se vedhæftet eksempel på en menuopgave)</p> <p>Der arbejdes tværfagligt med faget servering 2 hvor eleven bla. vil skulle udfører borddækning i henhold til regler for borddækning, her under korrekt brug af service og akkuratess i opdækningen. Endvidere skal eleven vælger farver udfører borddekoration og pynter bordet i forhold til anledning og sæson.</p> <p>Faget ligger op til de gastronomiske elementer der anvendes i de klassiske praktiske tjener discipliner som flambering, tranchering og filetering.</p>
<p>Feedback</p>	<p>Der gives løbende feedback både mundtligt og skriftligt ud fra opgavebesvarelser på skrift, online test igennem fx Socrative.com, elevpræsentationer af menuer og pointskemaer der anvendes ved karaktergivning på uddannelsen.</p> <p>Ligeledes vil der løbende blive refereret til det undervisningsmateriale og de præsentationsvideoer der er tilgængelige på online praxis.</p>

<p>Evaluering og bedømmelsesgrundlag</p> <p>Bedømmelseskriterier</p>	<p>Niveau: Avanceret</p> <p>Eleven vil løbende blive evalueret/bedømt på sit engagement og faglige udfærdigelse af diverse produkter i den daglige undervisning ud fra gældende målpinde. (Se evt. anvendte bedømmelseskemaer)</p> <p>Der gives en Standpunktskarakter baseret på det skriftlige og praktiske arbejde i faget, elevens deltagelse i undervisningen og evne til at tage selvstændigt ansvar og vise initiativ samt selv at formulere og løse faglige og sociale opgave og problemer med vægt på kvalitet og kreativitet.</p> <p>Avanceret niveau. Eleven kan vurdere et problem, kan planlægge, løse og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem også i ikke-rutinesituationer – alene eller i samarbejde med andre – under hensyn til opgavens art. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til at tage selvstændigt ansvar og vise initiativ samt kompetence til selv at formulere og løse faglige og sociale opgaver og problemer. Yderligere lægges vægt på kvalitetssans og kreativitet.</p> <p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lave 5 retters menuer med drikkematch ud fra bundne elementer ift. anledning, sæson, pris og målgruppe. (PPA, DEL. 1 + 2) - Lave min. 5 retters menuer med drikkematch på én time uden hjælpemidler. - Lave menuer som tager hensyn til allergener og spisevaner. - Bruge relevante fagudtryk mundtligt og skriftligt ved udfærdigelse af menuer og drikkematch. - Præsenterer og gæsteforklarer menuer samt drikkevarer. - Kan koble gennemgået teori til praktiske øvelser.

Servering 2 – 19661 – Tjener 3

Titel	Servering 2 – 19661 – Tjener 2
Præsentation af forløbet	<p>Eleven vil i dette fag skulle arbejde kreativt med bordopdækning og dekorationsopgaver ud fra anledning, sæson og målgruppe samt præsenterer egne menuer ud fra en given anledning. Bordopdækningsøvelserne kan også bestå af klargøring til vinsmagninger, fagrelevante arrangementer på skolen samt tværfaglig aktiviteter med kokkegruppen.</p> <p>Eleven vil ligeledes arbejde videre med bar- og barista.</p> <p>Der arbejdes med flamberings, tranchering og fileteringsopgaver samt andre relevante øvelser.</p> <p>Der sættes fokus på både de personlige og tekniske faglige kvalifikationer samt evnen til at "sælge" budskabet.</p>
Omfang	1,0 uge
Fagets mål	<p>Målpinde:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan anvende viden om produktionsgange og –flow i køkken og restaurant ved servering - Eleven kan foretage almindelig bar- og caféservering, fremstille drinks og servere kaffe og te med avec - Eleven kan anvende viden om drikkevarer og servere disse i korrekte glas - Eleven kan flambere, tranchere, filetere og udføre andre serveringer foran gæsten - Eleven kan dekantere vin foran gæsten - Eleven kan vise hvordan, der tages hensyn til personlig hygiejne og fødevarerhygiejne ved servering <p>Eleven kan vejlede gæster på engelsk</p> <p>Kompetencemål: 9, 10, 12 – Avanceret niveau</p> <p>(Jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser til Tjener):</p> <p>9) Eleven kan anvende viden om gastronomi til at gæsteforklare og sammensætte menuer.</p> <p>10) Eleven kan anvende viden om drikkevarer, deres oprindelse og fremstillingsmetode til at vejlede gæsten om valg af drikkevarer i forhold til valgt menu.</p> <p>12) Eleven kan foretage almindelig bar- og caféservering, fremstille drinks og servere kaffe og te med avec.</p>

Eleven kan:

- lave cocktails ud fra IBA world's opskrifter
- klargøre sin mise en place korrekt samt holde en høj produktionshygiejne ved flambering, tranchering og dekantering
- fortælle om anvendte råvare
- kunne anbefale egnet drikkematch til udvalgte opgaver.
- gæsteforklar og vejlede på engelsk

Vin – og drikkevarelære – 19660 – Tjener 3

Titel	Vin – og drikkevarelære – 19660 – Tjener 2
Præsentation af forløbet	I dette fag får eleven indsigt i de vigtigste vinlande i den "gamle –og nye verden". Derudover arbejdes der med øvrige drikkevarer i sammenhæng med eget vin, bar og kaffekort.
Omfang	1,0 uge
Fagets mål	<p>Målpinde:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan forklare drikkevarers oprindelse og fremstillingsmetoder - Eleven kan fortælle om vigtige vinlande i Europa og oversøiske lande - Eleven kan identificere og forklare om hedvine, spiritus, øl og andre drikkevarers anvendelse - Eleven kan vurdere forskellige spiritus egnethed til flambering <p>Kompetencemål: 10 – Avanceret niveau (Jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser til Tjener):</p> <p>10) Eleven kan anvende viden om drikkevarer, deres oprindelse og fremstillingsmetode til at vejlede gæsten om valg af drikkevarer i forhold til valgt menu.</p>
Undervisningsforløbets opbygning og indhold	<p>Der arbejdes struktureret med Europas øvrige vinlande med fokus på landenes vigtigste druesorter.</p> <p>Den teoretiske gennemgang understøttes af systematiske smagninger med fokus på smag, kvalitet, fremstilling og anvendelse.</p> <p>Desuden vil man kort berøre landenes øvrige drikkevarer. Dette kunne fx øl, hedvin, spiritus, alkoholfrie alternativer.</p> <p>Der vil tværfagligt blive arbejdet diverse spiritusser som anvendes ifb. praktiske serveringsøvelser som fx flambering (PPB).</p>

<p>Feedback</p>	<p>Der gives løbende feedback ud fra opgavebesvarelse, online test igennem fx Socrative.com, elevpræsentationer af gennemgåetmateriale etc.</p> <p>Ligeledes vil der løbende blive refereret til det anvendt undervisningsmateriale.</p>
<p>Evaluering og bedømmelsesgrundlag</p> <p>Bedømmelseskriterier</p>	<p>Niveau: Avanceret</p> <p>Eleven vil løbende blive evalueret/bedømt på sit engagement og faglige udfærdigelse af diverse produkter i den daglige undervisning ud fra gældende målpinde. (Se evt. anvendte bedømmelseskemaer)</p> <p>Der gives en Standpunktskarakter baseret på det skriftlige og praktiske arbejde i faget, elevens deltagelse i undervisningen og evne til at tage selvstændigt ansvar og vise initiativ samt selv at formulerer og løse faglige og sociale opgave og problemer med vægt på kvalitet og kreativitet.</p> <p>Avanceret niveau. Eleven kan vurdere et problem, kan planlægge, løse og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem også i ikke-rutinesituationer – alene eller i samarbejde med andre – under hensyn til opgavens art. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til at tage selvstændigt ansvar og vise initiativ samt kompetence til selv at formulere og løse faglige og sociale opgaver og problemer. Yderligere lægges vægt på kvalitetssans og kreativitet.</p> <p>Vurderingen tager udgangspunkt i BEK nr 1619 af 27/12/2019 (Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser), samt Undervisningsministeriets beskrivelse af 7-trinsskalaen jf. bekendtgørelse nr. 262 af 20/3-07.</p> <p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mundtlig som skriftligt redegøre for de gennemgået vinområders drikkevare - Forklarer de gennemgået landets vinlovgivninger og klassifikation.

Værtskab, økonomi og innovation – 19662 – Tjener 3

Titel	Værtskab, økonomi og innovation – 19662 – Tjener 3
<p>Præsentation af forløbet</p>	<p>Her vil eleven i forlængelse af sin praktik få forståelse og kendskab til det daglige arbejde, der udføres i virksomheden. Faget knytter sig til emnerne værtskab, økonomi og prisforståelse i branchen samt innovation der kan skabe værdi for både gæst og virksomhed.</p> <p>Eleven vil skulle arbejde med fx projekter i huset, salgscases eller på anden måde arbejde tværfagligt med emner hvor fagets målpinde kommer i spil.</p> <p>Eleven vil få en grundlæggende introduktion til de virksomhedstyper, begreber og processer, der findes i Danmark. Således vil eleven bl.a. skulle arbejde med fiktive problemstillinger på skrift, SWOT-analyse samt innovations begreber.</p> <p>Man vil ligeledes blive introduceret til branchens relevante bookingbetingelser jf. Horesta.</p> <p>Undervisningen kan suppleres med oplæg fra erhvervslivet, virksomhedsbesøg eller lignende relevante tiltag</p>
<p>Omfang</p>	<p>2,5 uge samlet (2 uge på 2. hovedforløb og 0,5 uge på 3. hovedforløb)</p>
<p>Fagets mål</p>	<p>Målpinde:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan forstå service og værtskab som begreber og kan sætte sig selv og tjenerrollen i relation til dette - Eleven kan forklare, hvordan tjeneren kan bidrage til at gæsten får en god oplevelse - Eleven kan forklare og anvende salgsfremmende teknikker - Eleven kan planlægge selskaber, receptioner, møder og konferencer efter anledning, gæstetype og formål - Eleven kan anvende gæstepsykologi, herunder professionel formidling og kommunikation med gæsten under hensyn til service og gæstetype - Eleven kan forklare hvordan konflikter med gæster kan håndteres, herunder identificere forhold, der kan medvirke til at optrappe eller løse konflikter - Eleven kan anvende viden om farvelære og traditioner til borddækning og dekoration til forskellige anledninger - Eleven kan vejlede og servicere gæster med hensyn til overnatnings-, bospisnings-, transport- og oplevelsesmuligheder

- Eleven kan forklare betydningen af virksomhedens image i relation til kundesegmenter og som konkurrenceparameter
- Eleven kan analysere forskellige marketingstrategier inden for hotel- og restaurationsbranchen
- Eleven kan forklare hvilke elementer, der er vigtige i det personlige salg
- Eleven kan forklare forskellige slagssituationer og hvad udfaldet af disse kan være
- Eleven kan beskrive virksomhedens omverden og forklare hvilken betydning denne har for virksomheden
- Eleven kan forklare, hvordan tjeneren kan bidrage til udvikling og forbedringer i virksomheden gennem dialog og samarbejde
- Eleven kan gennem praktiske eksperimenter og undersøgelser vurdere nye ideer og alternative muligheder for produktudvikling og/ eller forbedrede arbejdsprocesser eller metoder
- Eleven har viden om og kan forklare branchens forretningstyper (hotel og restaurant) og udviklingen i disse
- Eleven har viden om og kan forklare relevante love og regler inden for Restaurationsloven, bevillingsloven og markedsføringsloven
- Eleven har viden om og kan forklare bestillings- og afbestillingsregler, som er gældende for branchen og branchekutyme
- Eleven kan forklare medarbejderes betydning for virksomhedens daglige drift, udvikling og lønsomhed
- Eleven kan beskrive og forklare betydningen af virksomhedens beslutningsprocesser og samarbejdsformer
- Eleven kan på grundlæggende niveau udarbejde en plan for etablering af egen virksomhed
- Eleven har viden om skat og afgifter og kan beregne moms
- Eleven kan grundlæggende beskrive virksomhedens faste og variable omkostninger samt indtægter og udgifter som indgår i et årsregnskab
- Eleven kan forklare, hvad der ligger i begreberne oplevelsesøkonomi og virksomhedsdrift
- Eleven kan forklare betydningen af virksomhedens energiforbrug i forhold til virksomhedens udgifter
- Eleven kan beregne priser på menuer og drikkevarer under hensyn til fortjeneste
- Eleven kan forklare, hvordan tjeneren kan være med til at bidrage til et optimalt ressourceforbrug
- Eleven kan forklare og udføre afregning af den daglig omsætning

Kompetencemål: 10,11,13,15,16,17,19,20 – Avanceret niveau

	<p>(Jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser til Tjener):</p> <p>10) Eleven kan anvende viden om drikkevarer, deres oprindelse og fremstillingsmetode til at vejlede gæsten om valg af drikkevarer i forhold til valgt menu.</p> <p>11) Eleven kan modtage bestillinger og forestå salg med anvendelse af salgsfremmende tekniker.</p> <p>13) Eleven kan sætte sig i gæstens sted og prøve at løse gæstens ønsker i forhold til, hvad der er praktisk muligt.</p> <p>15) Eleven kan planlægge selskaber, receptioner, møder og konferencer afstemt efter anledning, gæstetype og formål.</p> <p>16) Eleven kan formidle og kommunikere professionelt med gæsten på grundlag af viden om konflikthåndtering, service og gæsteprofiler med henblik på, at gæsten får en god oplevelse.</p> <p>17) Eleven kan anvende viden om udviklingen i branchens forretningstyper, oplevelsesøkonomi og virksomhedsdrift til at bidrage til optimalt ressourceforbrug.</p> <p>19) Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer gennem dialog og argumentation i samarbejdssituationer.</p> <p>20) Eleven kan inddrage viden om arbejdspladssikkerhed og udvikling af et godt arbejdsmiljø på arbejdspladsen.</p>
<p>Undervisningsforløbets opbygning og indhold</p>	<p>Der arbejdes helt eller delvis med elementer der skal bruges i den afsluttende casebesvarelse til svendeprøven. Her kan der bla. indgå udfærdigelse af kontraktforslag/salgsbrev, programmer, opbygning af forplejning, særlige gæstebehov, aktivitetsforslag samt anvendelse af branchens regelsæt.</p> <p>Desuden vil der blive arbejdet med simple prissætninger samt drikkevarerforbrug ud fra gæstens budget niveau.</p> <p>Eleven vil både mundtligt og skriftligt skulle gæsteforklarer et udarbejdet tilbud eller elementer i et given tilbud som kan fremme et mersalg, vise teknisk faglig forståelse omkring mad og drikke, fortæller om lokalområder og vejleder om aktiviteter og oplevelser (oplevelsesøkonomi), som matcher en udvalgt målgruppe og dennes behov.</p> <p>(Se evt. vejledende eksempel på casebesvarelse)</p>
<p>Feedback</p>	<p>Der gives skriftlig eller mundtlig feedback ud fra de bedømmelseskemaer der anvendes til vurderingen af uddannelses slutprøver.</p>

Valgfri udd.specifik fag – Vine 19670 – Tjener 3

Titel	Valgfri udd.specifik fag – Vine 19670 – Tjener 3
Præsentation af forløbet	Du skal lave en præsentationsopgave omkring et valgfrit emne inden for kategorien: Vine . I opgaven har du mulighed for at fordybe dig i et emne, som har din interesse og inddrage det du har lært på uddannelsen indtil nu.
Omfang	1,0 uge
Fagets mål	<p>Målpinde:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan forklare om vines dyrkning, typer, fremstillingsmetoder og sensorik - Eleven har viden om vine og fødevarers egenskaber - Eleven har viden om sammensætningen af vine og fødevarer i relation til sensorik - Eleven kan forklare om bæredygtighed i vinproduktion, herunder økologiske vine, biodynamiske vine og naturvine <p>Kompetencemål: 10 – Ekspert niveau</p> <p>(Jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser til Tjener):</p> <p>10) Eleven kan anvende viden om drikkevarer, deres oprindelse og fremstillingsmetode til at vejlede gæsten om valg af drikkevarer i forhold til valgt menu</p>
Undervisningsforløbets opbygning og indhold	<p>Eleven arbejder selvstændigt ud fra et udvalgt emne der tages afsæt i vinens verden.</p> <p>Besvarelsens første del skal afleveres <u>som en film eller 'voice over power point'</u>.</p> <p>Besvarelsen uploades til Uddata+. Det er elevens ansvar at besvarelsen afleveres i et format der kan åbnes med de programmer der er skolen tilgængeligt.</p> <p>Endvidere skal eleven finde et format på klassen hvor man kan uploade sit arbejde, så alle i klassen har tilgang til det. Fx på Teams eller i en studiegruppe på Facebook.</p>

Vurderingen tager udgangspunkt i BEK nr 1619 af 27/12/2019 (Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser), samt Undervisningsministeriets beskrivelse af 7-trinsskalaen jf. bekendtgørelse nr. 262 af 20/3-07.

Eleven kan:

- forklare om vines dyrkning, typer, fremstillingsmetoder og sensorik
- kan forklare om bæredygtighed i vinproduktion, herunder økologiske vine, biodynamiske vine og naturvine