

## Læreplan i servitørfaget Vg3 / opplæring i bedrift

Fastsatt som forskrift av Utdanningsdirektoratet 5. februar 2008 etter delegasjon i brev av 26. september 2005 fra Utdannings- og forskningsdepartementet med hjemmel i lov av 17. juli 1998 nr. 61 om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova) § 3-4 første ledd.

Gjelder fra 01.08.2008

## Formål

Servitørfaget skal legge grunnlag for yrkesutøving innen servering av mat og drikke på ulike typer serveringssteder. Servitørfaget skal bidra til å spre norske og samiske mattradisjoner. Samtidig skal servitørfaget bidra til faglig utvikling med utgangspunkt i nasjonale og internasjonale trender. Servitøren skal søke å skape en positiv opplevelse for gjesten.

Opplæringen skal understreke nødvendigheten av å yte gjestene best mulig service. Opplæringen skal legge vekt på kommunikasjon og veiledning av gjester om mat og drikke. Videre skal opplæringen legge vekt på hygiene ved omsetning av mat og drikke og mersalg. All matproduksjon skal ha et kvalitetsstyringssystem basert på fareanalyse og kritiske kontrollpunkter. Opplæringen skal også bidra til samarbeid, kommunikasjon og likestilling.

Opplæringen skal legge til rette for varierte arbeidsoppgaver som blant annet krever kreativitet og løsningsorientering og bidrar til utvikling av servitørfaget.

Fullført og bestått opplæring fører fram til fagbrev. Yrkestittel er servitør.

## Struktur

Servitørfaget består av fire hovedområder. Hovedområdene utfyller hverandre og må ses i sammenheng.

### Oversikt over hovedområdene:

Årstrinn	Hovedområder			
Vg3 / opplæring i bedrift	Drikke, mat og servering	Salg og service	Hygiene og kvalitetsstyring	Bransje, bedrift og miljø

## Hovedområder

### Drikke, mat og servering

Hovedområdet handler om klargjøring av lokaler, oppdekking, behandling, ferdigstilling, tilberedning og servering av mat og drikke. Det omfatter også spesialkost og ulike kulturers matskikker. Klargjøring av bar, miksing og presentasjon av drinker står sentralt. Ressursutnyttelse og arbeidsteknikker inngår.

### Salg og service

Hovedområdet handler om markedsføring, salg, service, kommunikasjon og profesjonell gjestebehandling. Matglede og mersalg står sentralt.

### Hygiene og kvalitetsstyring

Hovedområdet handler om mattrygghet i alle ledd, fra varemottak til anretning og servering av måltider. Det omfatter også gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer med vekt på produksjonshygiene, næringsmiddelhygiene og personlig hygiene.

## Bransje, bedrift og miljø

Hovedområdet handler om organisering, arbeidsforhold, bedriftens krav til økonomisk resultat, service, samarbeid og kommunikasjon. Det omfatter også etikk, helse, miljø og sikkerhet og relevant regelverk.

## Grunnleggende ferdigheter

Grunnleggende ferdigheter er integrert i kompetansemålene der de bidrar til utvikling av og er en del av fagkompetansen. I servitørfaget forstås grunnleggende ferdigheter slik:

*Å kunne uttrykke seg skriftlig og muntlig* i servitørfaget innebærer å presentere mat og drikke og gi og motta informasjon. Det innebærer også å bruke fagterminologi.

*Å kunne lese* i servitørfaget innebærer å bruke faglitteratur og forstå menyer og bestillinger. Det innebærer også å benytte brukermanualer og kvalitetssikringssystemer og følge oppskrifter og resepter.

*Å kunne regne* i servitørfaget innebærer å beregne plassbehov og bordoppsetting, gi pristilbud, beregne mengder og pris, kontrollere omsetning og oppgjør, foreta varetelling og bestille varer.

*Å kunne bruke digitale verktøy* i servitørfaget innebærer å bruke relevante programmer til informasjonshenting, varetelling og supplering av varer, og ved rutiner for bordplassering, bordbestilling, selskapsreservasjoner og betalingssystemer.

## Kompetansemål

### Etter Vg3

### Drikke, mat og servering

*Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne*

- planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere servering av mat og drikke
- bruke mise en place til oppdekking ved servering og bararbeid
- sette opp ulike bordoppsett og klargjøre lokaler
- dekke og dekorere bord til ulike temaer og anledninger
- gjøre rede for kvalitet og bruksområder for øl, vin og brennevin og de alkoholfrie alternativene, inkludert kaffe og te
- gjøre rede for menyens sammensetning og tilberedningsmetoder
- sette sammen menyer og planlegge måltider til forskjellige anledninger, årstider og grupper
- beherske ulike serveringsmetoder
- sette opp vinmenyer
- tilberede og servere varme og kalde drikker
- bruke barutstyr, kalkulere og lage drinker etter nasjonale og internasjonale resepter
- skjenke drikkevarer og utøve ansvarlig skjenking i henhold til alkoholloven
- presentere og forklare menyer og drikkevarekart
- anbefale drikke og mat i kombinasjon
- tilberede, anrette, presentere og servere retter ved gjestens bord
- selge, presentere og servere aperitiff og drinker
- tilby spesialkost og retter tilpasset gjester fra ulike kulturer
- gjøre rede for eventuell intoleranse og allergiske reaksjoner på grunn av mat og drikke

## Salg og service

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- presentere menyer og vinmeny for gjestene og forklare fagterminologien som benyttes
- utøve profesjonell service og gjestebehandling
- anvende enkle prinsipper for salg og markedsføring
- drøfte ulike metoder som kan gi mersalg og gjenkjøp, og gjøre rede for sammenhenger mellom anbefaling og salg
- gjøre rede for innholdet i relevant nasjonalt og internasjonalt regelverk om forbrukernes rettigheter og plikter, herunder regler om klageadgang
- gjøre rede for forbrukerkrav til produktmerking og matvaretrygghet og gjeldende regelverk om dette
- informere gjestene om nærmiljøet og aktuelle kulturelle aktiviteter
- bruke digitale verktøy i arbeidet
- bruke kassasystem og oppgjør rutiner og beherske ulike betalingsformer
- bruke fagterminologi

## Hygiene og kvalitetsstyring

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk
- foreta kvalitetskontroll av anretning, utstyr og serveringslokale
- kvalitetssikre mat og drikke som serveres gjestene
- følge bedriftens rutiner og regelverk for persontrafikk og vareflyt
- utføre og kontrollere oppvask og annet renhold i henhold til gjeldende regelverk
- utføre avfallshåndtering etter gjeldende regelverk
- følge rutiner for forebygging og bekjempelse av insekter og andre skadedyr

## Bransje, bedrift og miljø

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- gjøre rede for bedriftens forretningsidé, krav til gjestebehandling og organisering
- drøfte ulike faktorer som påvirker bedriftens økonomiske resultat
- drøfte sammenhenger mellom internt arbeidsmiljø, produktivitet og kvalitet
- følge krav til bekledning og drøfte arbeidsantrekkets utforming med tanke på estetikk, hygiene, helse, miljø og sikkerhet
- gjøre rede for tilsynsmyndighetenes oppgaver og virkeområder i bedriften
- følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet
- drøfte etiske verdier og normer knyttet til servering av mat og drikke og til arbeid i servitørfaget
- utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper

## Vurdering

### Vg3 servitørfaget

Bestemmelser for sluttvurdering:

Hovedområder	Ordning
Drikke, mat og servering	Alle skal opp til fagprøven, som normalt skal gjennomføres innenfor en tidsramme på to virkedager.

Salg og service	Alle kandidater som ikke har fulgt normalt opplæringsløp, må ha bestått eksamen på Vg3-nivå i lærefaget. Eksamen utarbeides sentralt og sensureres lokalt.
Hygiene og kvalitetsstyring	
Bransje, bedrift og miljø	

De generelle bestemmelsene om vurdering er fastsatt i forskrift til opplæringsloven.