# Læreplan i vg3 servitørfaget

Fastsatt som forskrift av Utdanningsdirektoratet 16. juni 2021 etter delegasjon i brev av 13. september 2013 fra Kunnskapsdepartementet med hjemmel i lov 17. juli 1998 nr. 61 om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova) § 3-4 første ledd.

Gjelder fra 01.08.2022

# Om faget

## Fagets relevans og sentrale verdier

Vg3 servitørfaget handler om servering av mat og drikke på ulike serveringssteder og kunnskap om lokale, nasjonale og internasjonale mat- og drikketradisjoner og trender. Faget handler videre om profesjonell veiledning og service til gjester med ulike ønsker og behov, gode måltids- og reiselivsopplevelser og mersalg. Vg3 servitørfaget handler også om mat og drikke som kulturbærer i samfunnet. Faget skal bidra til å utvikle selvstendige, samarbeidende og omstillingsdyktige fagarbeidere i et arbeidsliv i endring.

Alle fag skal bidra til å realisere verdigrunnlaget for opplæringen. Vg3 servitørfaget skal bidra til samhandling og opplevelse av tilhørighet. Faget skal også bidra til økt forståelse av mangfold i gjestegruppa og etisk bevissthet i forbindelse med salg og servering. Gjennom kritisk tenkning, medvirkning, etisk refleksjon og arbeidsoppgaver utvikler lærlingene innsikt i sammenhengen mellom ressursbruken i dag og behovet for å ta vare på og utnytte ressursene for framtidige generasjoner. Vg3 servitørfaget skal også bidra til forståelse av medbestemmelse og medansvar på arbeidsplassen.

## Kjerneelementer

### Håndverksferdigheter, formidling og produktkunnskap

Kjerneelementet håndverksferdigheter, formidling og produktkunnskap handler om anbefalinger, valg og presentasjon av mat- og drikkevarer, serverings- og tilberedningsmetoder og bruk av faguttrykk. Videre handler det om profesjonell gjestebehandling, kunnskap om mat og drikke, tjenesteyting og mersalg og å arbeide selvstendig og sammen med andre. Det handler også om estetikk, klargjøring av lokaler, bruk av håndverktøy, maskiner, utstyr og digitale bestillings- og betalingssystemer. Kjerneelementet omfatter å samarbeide med andre faggrupper for å utvikle og sette sammen, kalkulere og prissette menyer tilpasset sesong og tradisjon, gjester og anledning.

### Kvalitet og trygg mat og drikke

Kjerneelementet kvalitet og trygg mat og drikke handler om personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene. Videre handler det om trygg behandling og servering av mat og drikke og om å følge virksomhetens kvalitetssystem. Kjerneelementet handler også om lover og forskrifter som regulerer produksjon, salg og servering av mat og drikke.

### Bærekraftig produksjon

Kjerneelementet bærekraftig produksjon handler om arbeidsflyt gjennom planlegging, samarbeid og kommunikasjon for å redusere svinn og øke lønnsomheten. Videre handler kjerneelementet om best mulig ressursutnyttelse og om bransjens påvirkning på miljøet gjennom valg av produkter. Dessuten handler bærekraftig produksjon om avfallshåndtering, resirkulering og forebygging av utslipp til miljøet.

### Arbeidsliv og yrkesidentitet

Kjerneelementet arbeidsliv og yrkesidentitet handler om kunnskap om pliktene og rettighetene i arbeidslivet og betydningen av trepartssamarbeidet. Videre handler kjerneelementet om å skape et psykososialt og fysisk arbeidsmiljø som fremmer helse, miljø og sikkerhet. Kjerneelementet handler også om sosial kompetanse og samarbeidsevne, kritisk tenkning og respekt for meningsforskjeller og forståelse av hvordan dette påvirker arbeidsmiljø og produktivitet. Arbeidsliv og yrkesidentitet handler dessuten om virksomhetens mål og historie og tilhørighet i et yrkesfellesskap som fremmer faglig utvikling, likeverd og likestilling.

## Tverrfaglige temaer

### Folkehelse og livsmestring

I vg3 servitørfaget handler det tverrfaglige temaet folkehelse og livsmestring om å reflektere over sammenhengen mellom kosthold, folkehelse og alkoholkonsum. Videre handler det om å utvikle en yrkesidentitet som bidrar til et positivt selvbilde gjennom mestring og deltakelse i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap.

### Demokrati og medborgerskap

I vg3 servitørfaget handler det tverrfaglige temaet demokrati og medborgerskap om respekt for ulike religioner, kulturer og mattradisjoner. Videre handler det om plikter og rettigheter i trepartssamarbeidet der arbeidsgiver, arbeidstaker og lovgivende myndighet jobber sammen om å utvikle et bedre arbeidsliv. Demokrati og medborgerskap handler også om å motvirke arbeidslivskriminalitet, diskriminering og forskjellsbehandling.

### Bærekraftig utvikling

I vg3 servitørfaget handler det tverrfaglige temaet bærekraftig utvikling om en verden i endring som trenger et mer tilpasset forbruk av mat og drikke. Gjennom kunnskap om råvaretilgang og ressursutnytting, teknologiutvikling, avfallshåndtering, gjenbruk og resirkulering skal lærlingene forstå hvordan miljøet påvirkes lokalt og globalt.

## Grunnleggende ferdigheter

### Muntlige ferdigheter

Muntlige ferdigheter i vg3 servitørfaget innebærer å begrunne faglige valg, bruke faguttrykk og kommunisere presist og forståelig. Videre innebærer det å tilpasse språket til mottaker, innhold og formål og lytte til og vise respekt for kolleger, gjester og samarbeidspartnere.

### Å kunne skrive

Å kunne skrive i vg3 servitørfaget innebærer å bruke faguttrykk i arbeid med menyer, planer og i dokumentasjon av eget arbeid. Videre innebærer det å dokumentere utført kvalitetskontroll og avviksbehandling. Det innebærer også å bruke kilder på en måte som lar seg etterprøve.

### Å kunne lese

Å kunne lese i vg3 servitørfaget innebærer å sette seg inn i og forstå faglitteratur, bestillinger, oppskrifter, menyer, drikkekart, deklarasjoner og bruksanvisninger. Det innebærer også å forstå regelverk, prosedyrer, instrukser og rutiner i kvalitetssystemer.

### Å kunne regne

Å kunne regne i vg3 servitørfaget innebærer å beregne plassbehov, bordoppsetting, mengder og priser og å kontrollere omsetning og oppgjør. Det innebærer også å utføre økonomiske utregninger og håndtere kjøps- og salgssituasjoner.

### Digitale ferdigheter

Digitale ferdigheter i vg3 servitørfaget innebærer å bruke digitale ressurser og systemer, maskiner og utstyr i hele produksjonskjeden. Videre innebærer det å bruke og beskytte digital informasjon ved kontakt med eksterne i tråd med virksomhetens rutiner. Det innebærer også digital dømmekraft og respekt for opphavsrett.

# Kompetansemål og vurdering

## Kompetansemål og vurdering vg3 servitørfaget

### Kompetansemål

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

* planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere servering av mat og drikke ut fra lokale, nasjonale og internasjonale tradisjoner, trender, sesonger og anledninger
* gjennomføre mottakskontroll og lagerrullering og vurdere sammenhengen mellom vareflyt, svinn og ressursutnyttelse
* sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene, i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk, og gjøre rede for konsekvenser av avvik
* forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystem og reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten, kunder og samarbeidspartnere
* utvikle menyer basert på tilgjengelige råvarer og produkter, gjøre rede for anbefalingene og vurdere alternative løsninger basert på gjestenes ønsker og behov
* presentere og tilpasse mat og drikke ut fra gjestenes behov, allergier og intoleranser og vurdere hvordan dette kan bidra til en fullverdig og trygg matopplevelse
* anvende utstyr og bruke kreativitet ved tilberedning og servering av kalde og varme drikker etter lokale, nasjonale og internasjonale oppskrifter
* bruke mise en place for ulike serveringsmetoder og teknikker og reflektere over hvordan valg av metode kan bidra til profesjonell gjestebehandling og tjenesteyting
* vise kreativitet i arbeidet med å dekke og dekorere bord, søke inspirasjon gjennom bruk av digitale verktøy og ivareta fagets krav til estetikk
* yte profesjonell service og gjestebehandling og reflektere over hvordan servitøren kan bidra til kvalitet på mat og drikke, måltidsglede, reiselivsopplevelse og mersalg
* gjøre rede for rutiner for profesjonell behandling av kundeklager og reflektere over hvordan dette er god kundebehandling
* følge lover, forskrifter og retningslinjer for servering av alkoholholdig drikke, være tydelig i kommunikasjon med gjester og sette grenser, rapportere avvik og gjøre rede for konsekvenser ved brudd på regelverk
* vurdere, anbefale og begrunne forslag om alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer ut fra retter og gjestens ønsker
* utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, gjester og samarbeidspartnere
* utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten
* reflektere over hvordan ønskede og uønskede mikroorganismer kan påvirke produkter og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten
* gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten
* følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø
* gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten
* følge krav og rutiner for merking og sporing og reflektere over konsekvenser ved avvik
* anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse
* bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold, rapportere feil og gjøre rede for konsekvenser ved avvik
* gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner og drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater
* gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet
* reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likeverd og likestilling
* beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift
* gjøre rede for virksomhetens organisering, arbeidstaker og arbeidsgivers rettigheter og plikter, hvordan partene i arbeidslivet samarbeider, og hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre arbeidsliv

### Underveisvurdering

Underveisvurderingen skal bidra til å fremme læring og til å utvikle kompetanse. Lærlingene viser og utvikler kompetanse i vg3 servitørfaget når de bruker kunnskaper, ferdigheter og kritisk tenkning til å løse arbeidsoppgaver i faget.

Instruktøren skal legge til rette for lærlingmedvirkning og stimulere til lærelyst gjennom varierte arbeidsoppgaver. Instruktøren og lærlingene skal være i dialog om lærlingenes utvikling i vg3 servitørfaget. Lærlingene skal få mulighet til å uttrykke hva de opplever at de mestrer, og reflektere over egen faglig utvikling. Instruktøren skal gi veiledning om videre læring og tilpasse opplæringen slik at lærlingene kan bruke veiledningen for å utvikle kompetansen sin i faget.

# Vurderingsordning

Før fagprøven må alle som ikke har fulgt normalt opplæringsløp, ha bestått en skriftlig eksamen laget ut fra læreplanen i faget. Eksamen utarbeides sentralt og sensureres lokalt. Eksamen skal ikke ha forberedelsesdel.

Opplæringen i vg3 servitørfaget skal avsluttes med en fagprøve. Alle skal opp til fagprøven, som skal gjennomføres over to virkedager.