

Lokal undervisningsplan

BEK nr 125 af 22/01/2026 Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til tjener

Indholdsfortegnelse

Tjener 1	3
Vin og drikkevarelære I – Fagnr. 22884 – Tjener 1	4
Digitalt værtskab og marketing – Fagnr. 22871 – Tjener 1	7
Servering I – Fagnr. 22872 – Tjener 1	10
Gastronomi og menu I – Fagnr. 22877 – Tjener 1	13
Grundlæggende ledelse I – Fagnr. 22889 – Tjener 1	16
Gæstebetjening og værtskab på dansk og engelsk I. Fagnr. 22876 – Tjener 1.....	19
Arbejdsmiljø – Fagnr. 22882 – Tjener 1.....	22
Tjener 2	25
Økonomi, salg og innovation I – Fagnr. 22886 – Tjener 2.....	26
Vin og drikkevarelære II – Fagnr. 22884 – Tjener 2.....	29
Gæstebetjening og værtskab på dansk og engelsk II – Fagnr. 22876 – Tjener 2.....	32
Gastronomi og menu II – Fagnr. 22877 – Tjener 2	35
Servering II – Fagnr. 22872 – Tjener 2	38
Grundlæggende ledelse – Fagnr. 22889 – Tjener 2	41
Tjener 3	44
Gæstebetjening og værtskab på dansk og engelsk III – Fagnr. 22876 – Tjener 3.....	45
Servering III – Fagnr. 22872 – Tjener 3	48
Gastronomi og menu III – Fagnr. 22877 – Tjener 3	51
Vin og drikkevarelære III – Fagnr. 22884 – Tjener 3.....	54
Økonomi, salg og innovation II – Fagnr. 22886 – Tjener 3.....	57
Profilfag	60
Bartender og Barista (Profilfag) – Fagnr. 22893 – Tjener	61
Faglært Sommelier (Profilfag) – Fagnr. 22891 – Tjener.....	64
Restaurant Management (Profilfag) – Fagnr. 22890 – Tjener	67
Kompetencemål	70
Afsluttende prøve.....	74

Tjener 1

Vin og drikkevarelære I – Fagnr. 22884 – Tjener 1

Titel	Vin og drikkevarelære – 22884 – Tjener 1
Præsentation af forløbet	Vin og drikkevarelære er et grundlæggende fag på tjeneruddannelsen, der giver eleven den nødvendige viden om vin, spiritus, øl og øvrige drikkevarer samt deres betydning i den professionelle restaurantsservice. Faget danner grundlag for elevens evne til at vejlede gæster, præsentere restaurantens drikkevaresortiment og bidrage til den samlede gastronomiske oplevelse. Undervisningen tager udgangspunkt i hele værdikæden – fra vinmark og råvarer til det færdige produkt i glasset – og giver eleverne forståelse for, hvordan dyrkningsforhold, produktion, lagring og servering påvirker drikkevarernes stil, kvalitet og anvendelse. Der arbejdes med både klassiske vinområder og internationale vinproducerende lande samt grundlæggende kendskab til spiritus, øl og alkoholfrie drikke. Gennem teori, smagninger, sensoriske øvelser og praktiske serveringssituationer udvikler eleverne et professionelt fagsprog og opnår kompetencer til at rådgive gæster om valg af drikkevarer.
Omfang	1,5 uge (Rutineret)
Fagets mål Kompetencemål: 4 Præstationsstandard: Rutineret Avanceret Varighed: 4,5 uge Afkortning EUV1 og EUV2 elever = 0,5 uge	Formålet med faget er, at eleven opnår viden om vinproduktion, vinområder og drikkevarekultur samt forståelse for de faktorer, der påvirker vinens og øvrige drikkevarers stil og kvalitet. Samtidig udvikler eleven kompetencer til at identificere, beskrive og vejlede om restaurantens drikkevarer med udgangspunkt i gæstens ønsker og virksomhedens sortiment. 1. Eleven kan forklare vinens historie og principper for vindyrkning 2. Eleven kan forklare de grundlæggende principper og processer i forbindelse med opbevaring og servering af vin og andre drikkevarer 3. Eleven kan forklare de miljømæssige påvirkninger og dyrkningsmuligheder i vinmarken og hvordan disse vil påvirke vinens stil og kvalitet 4. Eleven kan forklare hvordan miljømæssige påvirkninger, dyrkningsmuligheder, vinfremstilling og flakselagring påvirker stil og kvalitet af vine fremstillet af udvalgte druesorter 5. Eleven kender til stil og kvalitet af vine produceret af regionalt vigtige blå og grønne druesorter 6. Eleven kan forklare hvordan produktionsprocessen kan påvirke stilarter af mousserende og forstærkede vine

	7. Eleven har kendskab til fransk vinlovgivning og kan forklare om franske vinområder 8. Eleven kan identificere, forklare og vejlede om udvalgte vine og stilarter fra hovedområderne i Frankrig 9. Eleven kan identificere, forklare og vejlede om vine fra Tyskland, Østrig, Italien, Ungarn, Spanien og Portugal og har kendskab til disse landes vinlove 10. Eleven kan identificere, forklare og vejlede om vine fra Sydafrika, Australien, New Zealand, Chile, Argentina og USA 11. Eleven kan identificere, forklare og vejlede om de vigtigste hedvine fra Spanien, Portugal og Frankrig 12. Eleven kan forklare spiritus og øl, herunder om fremstillingsmetoder 13. Eleven kan identificere, forklare og vejlede om udvalgte spiritus, øl og andre drikkevares anvendelse 14. Eleven kan forklare om kolde og varme drikke uden alkohol
Undervisningsforløbets opbygning og indhold	Undervisningen kombinerer faglig teori med praktiske øvelser, sensorisk træning og smagninger. Eleverne arbejder blandt andet med vinanalyse, labelanalyse, case baserede opgaver, gæstevejledning, digitale tests og præsentationer. Der lægges vægt på, at eleverne udvikler et sikkert fagsprog og kan omsætte deres teoretiske viden til professionel service i restauranten. Efter gennemført undervisning kan eleven blandt andet: • forklare vinens historie og principperne for vindyrkning • forklare sammenhængen mellem klima, jordbund, druesort og vinens kvalitet • redegøre for vinfremstilling, flaskelagring og deres betydning for vinens stil • identificere og beskrive regionale druesorter og deres karakteristika • forklare produktionen af mousserende vine og hedvine • vejlede om vine fra Frankrig samt øvrige centrale europæiske og oversøiske vinlande • forklare fransk vinlovgivning og klassifikationssystemer • redegøre for fremstilling og anvendelse af spiritus og øl • identificere de vigtigste hedvine, spiritustyper og øl stilarter • forklare fremstilling og anvendelse af alkoholfrie kolde og varme drikke • anvende korrekt opbevaring, præsentation og servering af drikkevarer. Vejledende lektionsfordeling: Lektion 1 (6 timer) – Introduktion til vin (De 4 faktorer, fremstilling, vintyper, vinlov og klassifikationer) Lektion 2 (2 timer) – Alsace Lektion 3 (3 timer) – Champagne Lektion 4 (2 timer) – Loire Lektion 5 (3 timer) – Bourgogne og Beaujolais Lektion 6 (3 timer) – Bordeaux Lektion 7 (2 timer) – Rhone (Nord- og Syd) Lektion 8 (3 timer) – Provence, Languedoc/Roussillon, Jura Lektion 9 (2 timer) – Sydvest "Det øvrige Frankrig". Lektion 10 (4 timer) – Opsamling og afsluttende prøve/test Lektion 11 (4 timer) – Introduktion til spiritus/destillering

	Lektion 12 (4 timer) – Introduktion til øl og fremstilling Total: 38 timer EUV 1 har 100% merit i markerede emner!
Feedback	Eleverne modtager løbende mundtlig og skriftlig feedback gennem undervisningsforløbet. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens deltagelse, opgavebesvarelser, praktiske øvelser, præsentationer, tests og øvrige læringsaktiviteter. Feedbacken gives som en dialog mellem underviser og elev med fokus på at understøtte elevens læring og faglige udvikling. Gennem feedbacken synliggøres elevens styrker, udviklingsområder og næste skridt i forhold til fagets mål, så eleven får mulighed for at omsætte feedbacken til handling i det videre læringsforløb.
- Evaluering - Bedømmelsesgrundlag - Bedømmelseskriterie	Eleven bedømmes på baggrund af en samlet vurdering af elevens faglige præstationer og graden af opfyldelse af fagets mål. Bedømmelsen kan blandt andet baseres på skriftlige test, mundtlig overhøring, opgavebesvarelser samt elevens engagement og aktive deltagelse i undervisningen. Der gives en afsluttende karakter efter 7-trinsskalaen.

Digitalt værtskab og marketing – Fagnr. 22871 – Tjener 1

Titel	Digitalt værtskab og marketing – 22871 – Tjener 1
Præsentation af forløbet	Digitalt værtskab og marketing giver eleven en grundlæggende forståelse for, hvordan digitale medier og markedsføring anvendes strategisk i hotel- og restaurationsbranchen. Faget har fokus på, hvordan virksomheder skaber synlighed, tiltrækker gæster og opbygger relationer gennem digitale platforme, samtidig med at gældende lovgivning og god digital adfærd efterleves. Undervisningen introducerer eleverne til centrale marketingbegreber, digitale kommunikationsformer og virksomheders brug af data. Eleverne arbejder med at analysere markedsføringsstrategier, forstå forbrugeradfærd og udvikle enkle markedsføringstiltag målrettet hotel- og restaurationsbranchen. Gennem teori, cases og praktiske opgaver opnår eleverne kompetencer til at anvende digitale værktøjer professionelt og bidrage til virksomhedens digitale tilstedeværelse og gæsteservice.
Omfang	1,0 uge
Fagets mål Kompetencemål: 2 Præstationsstandard: <i>Rutineret</i> Varighed: 1 uge	Formålet med faget er, at eleven opnår grundlæggende forståelse for markedsføring, digital kommunikation og virksomheders digitale tilstedeværelse i hotel- og restaurationsbranchen. Eleven udvikler samtidig kompetencer til at planlægge enkle markedsføringsaktiviteter, analysere marketingstrategier og anvende digitale medier ansvarligt og i overensstemmelse med gældende lovgivning. 1. Eleven kan analysere forskellige marketingstrategier inden for hotel- og restaurationsbranchen 2. Eleven kan forklare hvordan man sikre god digital adfærd 3. Eleven kan forklare hvordan virksomheder i branchen anvender data til forskellige formål. 4. Eleven kan forklare love og regler om indsamlet og opbevaring af data herunder GDPR-regler 5. Eleven kan udarbejde et simpelt markedsføringstiltag for en virksomhed inden for hotel- og restaurationsbranchen på sociale medier eller en hjemmeside

Undervisningsforløbets opbygning og indhold

Undervisningen veksler mellem oplæg, casearbejde, analyseopgaver og praktiske øvelser, hvor eleverne arbejder med autentiske problemstillinger fra hotel- og restaurationsbranchen. Der arbejdes blandt andet med analyse af virksomheders digitale markedsføring, udvikling af opslag til sociale medier, målgruppeanalyser og vurdering af gældende lovgivning.

Der lægges vægt på, at eleverne udvikler forståelse for sammenhængen mellem digital kommunikation, virksomhedens brand og den samlede gæsteoplevelse.

Efter gennemført undervisning kan eleven blandt andet:

- udarbejde et simpelt markedsføringstiltag til sociale medier eller en virksomheds hjemmeside
- forklare betydningen af professionel og ansvarlig digital adfærd
- redegøre for, hvordan virksomheder anvender data til at understøtte drift, markedsføring og gæsteoplevelser
- forklare regler om indsamling, behandling og opbevaring af persondata, herunder GDPR
- analysere forskellige marketingstrategier og deres anvendelse i hotel- og restaurationsbranchen
- identificere målgrupper og beskrive relevante kommunikationsformer
- forklare sammenhængen mellem virksomhedens brand, gæsteoplevelse og digitale tilstedeværelse.

Vejledende lektionsplan:

Lektion 1 (3 x 3 timer) – Markedsføring og reklame i branchen

Lektion 2 (3 timer) – Marketingstrategier og virkemidler

Lektion 3 (3 timer) – Købsmotiver og forbrugerbehov

Lektion 4 (3 timer) – GDPR regler

Lektion 5 (3 timer) – Markedsføringsloven

Lektion 6 (3 timer) – Opsamling og test

Total: 24

Feedback	Eleverne modtager løbende mundtlig og skriftlig feedback gennem undervisningsforløbet. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens deltagelse, opgavebesvarelser, praktiske øvelser, præsentationer, tests og øvrige læringsaktiviteter. Feedbacken gives som en dialog mellem underviser og elev med fokus på at understøtte elevens læring og faglige udvikling. Gennem feedbacken synliggøres elevens styrker, udviklingsområder og næste skridt i forhold til fagets mål, så eleven får mulighed for at omsætte feedbacken til handling i det videre læringsforløb.
- Evaluerings - Bedømmelsesgrundlag - Bedømmelseskriterie	Eleven bedømmes på baggrund af en samlet vurdering af elevens faglige præstationer og graden af opfyldelse af fagets mål. Bedømmelsen kan blandt andet baseres på skriftlige test, mundtlig overhøring, opgavebesvarelser samt elevens engagement og aktive deltagelse i undervisningen. Der gives en afsluttende karakter efter 7-trinsskalaen.

Servering I – Fagnr. 22872 – Tjener 1

Titel	Servering – 22872– Tjener 1
Præsentation af forløbet	Faget Servering har fokus på de praktiske, håndværksmæssige og æstetiske kompetencer, der er centrale i tjenerfaget. Eleven arbejder med forskellige serveringsformer, borddækning, dekoration, drikkevareservering og praktiske tilberedninger foran gæsten. Undervisningen tager udgangspunkt i professionelle arbejdsgange i restaurant- og selskabsbranchen. Der lægges vægt på, at eleven kan planlægge og udføre serveringsopgaver korrekt, sikkert og gæsteorienteret samt anvende relevante fagudtryk og arbejdsmetoder. Faget kombinerer teori med praktiske øvelser, hvor eleven træner servering, opdækning, dekoration, flambering, tranchering, dekantering samt fremstilling og servering af cocktails, kaffe, te og avec.
Omfang	1,0 uge (Rutineret)
Fagets mål Kompetencemål: 1, 6, 7 Præstationsstandard: Rutineret Avanceret Ekspert Varighed: 3,0 uge Afkortning EUV1 og EUV2 elever = 1 uge	Formålet med faget er, at eleven udvikler praktiske færdigheder og faglig forståelse inden for klassisk og moderne servering. Eleven skal kunne anvende fagets regler, teknikker og traditioner i forskellige serveringssituationer og samtidig tage hensyn til gæstens oplevelse, arbejdsgange, hygiejne og sikkerhed. 1. Eleven kan foretage fadservering, tallerkenservering samt anrette til buffet 2. Eleven kan forklare og dække op til selskaber og konferencer efter de faglige regler for borddækning 3. Eleven kan forklare, bestille og udføre borddekoration, herunder blomsterdekoration og andre dekorationsopgaver 4. Eleven kan anvende viden om farvelære og traditioner til borddækning og dekoration til forskellige anledninger 5. Eleven kan anvende viden om produktionsgange og –flow i køkken og restaurant ved servering 6. Eleven kan mixe/fremstille og servere drinks, kaffe og te med avec 7. Eleven kan anvende viden om drikkevarer og servere disse i korrekte glas 8. Eleven kan flambere, tranchere, filetere og udføre andre serveringer foran gæsten 9. Eleven kan dekantere vin foran gæsten 10. Eleven kan vise hvordan, der tages hensyn til personlig hygiejne og fødevarerhygiejne ved servering

Undervisningsforløbets opbygning og indhold	Vejledende lektionsfordeling: Lektion 1 (5 timer) – Intro til dekorationer/blomster, bordopdækning og menupræsentationer Lektion 2 (5 timer) – Introduktion til praktiske øvelser (Flambering ferskner, 2 faste cocktails jf. IBA world, dekantering af vin, rørt tatar) Lektion 3 (5 timer) - Introduktion til praktiske øvelser (Flambering Crepes Suzette, 2 faste cocktails jf. IBA world, Tranchering af ost, mix salat med laks) Lektion 4 (5 timer) - Introduktion til praktiske øvelser (Flambering peberbøf, 2 faste cocktails jf. IBA world, dekantering af hedvin, avec) Lektion 5 (5 timer) - Introduktion til praktiske øvelser (Flambering af skaldyr og øvrige frugter fx jordbær, figner, bananer m.fl.) Total 25 timer EUV 1 har 100% merit i dette fag!
Feedback	Eleverne modtager løbende mundtlig og skriftlig feedback gennem undervisningsforløbet. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens deltagelse, opgavebesvarelser, praktiske øvelser, præsentationer, tests og øvrige læringsaktiviteter. Feedbacken gives som en dialog mellem underviser og elev med fokus på at understøtte elevens læring og faglige udvikling. Gennem feedbacken synliggøres elevens styrker, udviklingsområder og næste skridt i forhold til fagets mål, så eleven får mulighed for at omsætte feedbacken til handling i det videre læringsforløb.
- Evaluerings - Bedømmelsesgrundlag - Bedømmelseskriterie	Eleven bedømmes på baggrund af en samlet vurdering af elevens faglige præstationer og graden af opfyldelse af fagets mål. Bedømmelsen kan blandt andet baseres på skriftlige test, mundtlig overhøring, opgavebesvarelser samt elevens engagement og aktive deltagelse i undervisningen. Der gives en afsluttende karakter efter 7-trinsskalaen. Elevens bedømmelse tager udgangspunkt i en samlet vurdering af elevens faglige viden, praktiske færdigheder og graden af opfyldelse af fagets mål. Bedømmelsesgrundlaget kan blandt andet omfatte: • praktiske serveringsøvelser • borddækning og dekorationsopgaver • flambering, tranchering, dekantering og andre gæsteserveringer • fremstilling og servering af cocktails og øvrige drikkevarer

- skriftlige opgaver og korte faglige test
- mundtlig overhøring og faglig dialog
- elevens anvendelse af fagudtryk
- elevens planlægning og organisering af arbejdsopgaver
- elevens overholdelse af hygiejne- og sikkerhedsregler
- samarbejde og kommunikation
- engagement og aktiv deltagelse i undervisningen.
- Ved de praktiske øvelser lægges der blandt andet vægt på:
- korrekt mise en place
- valg og anvendelse af udstyr
- korrekt udførelse af teknikker
- sikkerhed og hygiejne
- systematik og arbejdsflow
- præsentation og æstetik
- gæstekontakt og faglig formidling
- kvaliteten af det færdige resultat.

Gastronomi og menu I – Fagnr. 22877– Tjener 1

Titel	Gastronomi og menu – 22877 – Tjener 1
Præsentation af forløbet	Faget giver eleven en grundlæggende forståelse for gastronomi og for de faglige overvejelser, der indgår i planlægning og sammensætning af menuer. Eleven arbejder med råvarer, tilberedningsmetoder, smag, sæson, farver, ernæring, diæter, kultur og forskellige anledninger som grundlag for at kunne skabe velfungerende og gennemarbejdede menuer. Der arbejdes samtidig med sammenhængen mellem gastronomi og drikkevarer, så eleven opnår forståelse for, hvordan mad og drikke kan kombineres og præsenteres for gæsten. Faget har desuden fokus på gæstens ønsker og behov samt på de praktiske muligheder og begrænsninger, der findes i køkken og restaurant. Eleven introduceres også til centrale franske fagudtryk inden for mad og drikkevarer, som anvendes i den professionelle gastronomiske branche.
Omfang	1,0 uge (Rutineret)
Fagets mål Kompetencemål: 3 Præstationsstandard: Rutineret Avanceret Ekspert Varighed: 3,0 uger	Formålet med faget er, at eleven opnår viden om grundlæggende gastronomiske principper og udvikler kompetencer til at sammensætte, planlægge og præsentere menuer til forskellige gæster, måltider og anledninger. 1. Eleven kan forklare grundlæggende principper for gastronomi 2. Eleven kan anvende viden om gastronomi ved menu sammensætning 3. Eleven kan sammensætte menuer efter sæson, farve, tilberedning, smag, diæt, sundhed, anledning/begivenhed og kultur/religion 4. Eleven kan udarbejde og planlægge menuer i forhold til gæstens ønsker og anledning under hensyntagen til køkkenet 5. Eleven kan give forslag til menuer til måltider samt til forskellige anledninger 6. Eleven har viden om sammensætning af drikkevarer og gastronomi og kan gæsteforklare herom 7. Eleven kan forstå og anvende franske mad- og drikkevareudtryk

Undervisningsforløbets opbygning og indhold	Vejledende lektionsplan Lektion 1 (4 timer) – Introduktion til menuopbygning, sæson og drikkevarermatch Lektion 2 (3 timer) – Supper, saucer Lektion 3 (3 timer) - Tilberedningsmetoder Lektion 4 (3 timer) – Slagtedyr og vildt Lektion 5 (3 timer) – Fisk, blød og skaldyr Lektion 6 (3 timer) – Spisevaner Lektion 7 (3 timer) – Ost Lektion 8 (3 timer) – Opsamling og test Total 25 timer Efter gennemført undervisning kan eleven anvende grundlæggende gastronomisk viden til at planlægge og sammensætte menuer til forskellige gæster, måltider og anledninger. Eleven kan: • forklare grundlæggende gastronomiske principper • sammensætte menuer med fokus på balance, variation og progression • tage hensyn til sæson, råvarer, farver, smag og tilberedningsmetoder • planlægge menuer under hensyntagen til diæter, sundhed, kultur og religion • tilpasse menuen til gæstens ønsker og den konkrete anledning • tage hensyn til køkkenets muligheder og produktionsforhold ved menuplanlægning • foreslå menuer til forskellige måltider, selskaber og særlige begivenheder • forklare sammenhængen mellem gastronomi og valg af drikkevarer • vejlede gæsten om relevante kombinationer af mad og drikke • anvende centrale franske mad- og drikkevareudtryk i en professionel sammenhæng.
--	---

Feedback	Eleverne modtager løbende mundtlig og skriftlig feedback gennem undervisningsforløbet. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens deltagelse, opgavebesvarelser, praktiske øvelser, præsentationer, tests og øvrige læringsaktiviteter. Feedbacken gives som en dialog mellem underviser og elev med fokus på at understøtte elevens læring og faglige udvikling. Gennem feedbacken synliggøres elevens styrker, udviklingsområder og næste skridt i forhold til fagets mål, så eleven får mulighed for at omsætte feedbacken til handling i det videre læringsforløb.
- Evaluerings - Bedømmelsesgrundlag - Bedømmelseskriterie	Eleven bedømmes på baggrund af en samlet vurdering af elevens faglige præstationer og graden af opfyldelse af fagets mål. Bedømmelsen kan blandt andet baseres på skriftlige test, mundtlig overhøring, opgavebesvarelser samt elevens engagement og aktive deltagelse i undervisningen. Der gives en afsluttende karakter efter 7-trinsskalaen.

Grundlæggende ledelse I – Fagnr. 22889 – Tjener 1

Titel	Grundlæggende ledelse – 22889 – Tjener 1
Præsentation af forløbet	Faget giver eleven en grundlæggende forståelse for ledelse i restaurant- og servicebranchen. Eleven arbejder med planlægning af arbejdsopgaver, vagtplanlægning, kommunikation og samarbejde som grundlag for en professionel drift og et godt arbejdsmiljø. Der arbejdes med ledelse i praksis, hvor eleven opnår forståelse for relationer mellem mennesker, motivation, konflikthåndtering og forskellige kommunikationsformer. Faget giver desuden en grundlæggende introduktion til personalejura, så eleven får indsigt i de mest centrale regler, der har betydning for medarbejdere og arbejdspladsen. Faget har fokus på at udvikle elevens forståelse for lederrollen og give redskaber til at kommunikere, planlægge og håndtere praksisnære situationer i samarbejde med både medarbejdere og gæster.
Omfang	0,5 uge (Rutineret)
Fagets mål Kompetencemål: 15 Præstationsstandard: Rutineret	Formål Formålet med faget er, at eleven opnår grundlæggende viden om ledelse og udvikler kompetencer til at planlægge arbejdsopgaver, kommunikere professionelt og bidrage til et godt samarbejde mellem ledelse, medarbejdere og gæster. 1. Eleven kan udarbejde vagtplaner og tilrettelægge arbejdsopgaver 2. Eleven kan anvende de grundlæggende principper ved personalejura fx ferieloven, regler om sygdom/barsel mm. 3. Eleven kan formidle praksisnære problemstillinger og løsningsmuligheder til medarbejdere 4. Eleven kan gennem kendskab til relationer mellem mennesker, motivation og konflikthåndtering forebygge og løse konflikter i forhold til gæster og medarbejdere 5. Eleven kan på et grundlæggende niveau bruge forskellige kommunikationsformer i kommunikationen med medarbejdere og ledelse 6. Eleven har viden om ledelse som begreb

Undervisningsforløbets opbygning og indhold	Vejledende lektionsplan Lektion, Indhold 1 (3 timer), Introduktion til ledelse, lederrollen og ledelsesbegreber 2 (3 timer), Kommunikation, relationer og motivation 3 (3 timer), Konflikt håndtering og praksisnære cases 4 (3 timer), Personalejura, ferie, sygdom og barsel 5 (4 timer), Vagtplanlægning, planlægningsøvelser, opsamling og test Samlet timetal: 16 timer Efter gennemført undervisning kan eleven anvende grundlæggende ledelsesværktøjer til at planlægge arbejdsopgaver, kommunikere professionelt og bidrage til et godt samarbejde i restaurant- og servicebranchen. Eleven kan: - udarbejde enkle vagtplaner og tilrettelægge arbejdsopgaver - anvende grundlæggende regler inden for personalejura - kommunikere professionelt med medarbejdere og ledelse - formidle praksisnære problemstillinger og løsningsmuligheder - anvende grundlæggende viden om relationer, motivation og konflikt håndtering - forebygge og håndtere konflikter mellem gæster og medarbejdere - redegøre for ledelse som begreb og lederens rolle i virksomheden
Feedback	Eleverne modtager løbende mundtlig og skriftlig feedback gennem undervisningsforløbet. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens deltagelse, opgavebesvarelser, praktiske øvelser, præsentationer, tests og øvrige læringsaktiviteter. Feedbacken gives som en dialog mellem underviser og elev med fokus på at understøtte elevens læring og faglige udvikling. Gennem feedbacken synliggøres elevens styrker, udviklingsområder og næste skridt i forhold til fagets mål, så eleven får mulighed for at omsætte feedbacken til handling i det videre læringsforløb.

- Evaluering - Bedømmelsesgrundlag - Bedømmelseskriterie	Eleven bedømmes på baggrund af en samlet vurdering af elevens faglige præstationer og graden af opfyldelse af fagets mål. Bedømmelsen kan blandt andet baseres på skriftlige test, mundtlig overhøring, opgavebesvarelser samt elevens engagement og aktive deltagelse i undervisningen. Der gives en afsluttende karakter efter 7-trinsskalaen.

Gæstebetjening og værtskab på dansk og engelsk I. Fagnr. 22876 – Tjener 1

Titel	Gæstebetjening og værtskab på dansk og engelsk – 22876 – Tjener 1
Præsentation af forløbet	Faget giver eleven en grundlæggende forståelse for professionel gæstebetjening, værtskab og kommunikation på både dansk og engelsk. Eleven arbejder med gæstepsykologi, kommunikationsformer, konflikthåndtering og forskellige gæstetyper med henblik på at skabe gode gæsteoplevelser og professionel service. Der arbejdes med situationsbestemt kommunikation, kropssprog og aktiv lytning, så eleven kan tilpasse sin kommunikation til forskellige gæster og situationer. Faget har samtidig fokus på service, salg og vejledning, hvor eleven udvikler kompetencer til at præsentere produkter og ydelser på en professionel måde. Desuden introduceres eleven til engelske fagudtryk og kommunikation i restaurant- og servicebranchen, så eleven kan vejlede og betjene engelsktalende gæster på et grundlæggende fagligt niveau.
Omfang	1,0 uge (Rutineret)
Fagets mål Kompetencemål: 8, 9, 14 Præstationsstandard: Rutineret Avanceret Ekspert Varighed: 2,5 uge Afkortning EUV1 og EUV2 elever = 0,5 uge	Formål Formålet med faget er, at eleven udvikler kompetencer til at kommunikere professionelt med gæster og kollegaer samt skabe gode gæsteoplevelser gennem værtskab, service, salg og situationsbestemt kommunikation på dansk og engelsk. 1. Eleven kan forklare begreber inden for gæstepsykologi, herunder kropssprog (bevidst-ubevidst), non-verbal kommunikation, dobbeltsignaler, kommunikationsmodeller, spejling af et andet menneske, aktiv lytning m.fl. 2. Eleven kan forklare forskellige gæstetyper 3. Eleven kan forklare hvordan konflikter med gæster kan håndteres, herunder identificere forhold, der kan medvirke til at optrappe eller løse konflikter 4. Eleven kan forklare hvorledes situations- og rollebestemt kommunikation med gæsten og kollegaer kan foretages 5. Eleven kan forklare, hvordan tjeneren kan bidrage til at gæsten får en god oplevelse 6. Eleven kan forklare om forskellige typer af anledning og deres karakteristika

	7. Eleven kan anvende gæstepsykologi, herunder professionel formidling og kommunikation med gæsten under hensyn til service og gæstetype 8. Eleven kan vejlede engelsktalende gæster
Undervisningsforløbets opbygning og indhold	Lektion 1 (3 timer) – Introduktion til kommunikationsformer (konflikt håndtering) Lektion 2 (3 timer) – Introduktion til SAT – skemaer på vin- og spiritus Lektion 3 (4 timer) – Menu- og bararbejde på engelsk Lektion 4 (3 timer) – Servicepakken Lektion 5 (3 timer) – Salgsbegreber Lektion 6 (3 timer) – Gæstepsykologi Lektion 7 (3 timer) – Salgsbrev og kommunikation på skrift Lektion 8 (3 timer) - Opsamling og test Total 24 timer EUV 1 har 100% merit i markerede emner! Efter gennemført undervisning kan eleven anvende grundlæggende principper for værtskab, kommunikation og gæstebetjening til at skabe professionelle gæsteoplevelser på dansk og engelsk. Eleven kan: • anvende gæstepsykologi i mødet med forskellige gæstetyper • kommunikere professionelt med gæster og kollegaer • anvende kropssprog, aktiv lytning og situationsbestemt kommunikation • forebygge og håndtere konflikter med gæster • tilpasse servicen til forskellige gæster og anledninger • præsentere og vejlede om menu, drikkevarer og serviceydelser • gennemføre grundlæggende salg og mersalg • vejlede engelsktalende gæster om menu, drikkevarer og restaurantens tilbud • anvende relevante engelske fagudtryk i den daglige gæstebetjening
Feedback	Eleverne modtager løbende mundtlig og skriftlig feedback gennem undervisningsforløbet. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens deltagelse,

	opgavebesvarelser, praktiske øvelser, præsentationer, tests og øvrige læringsaktiviteter. Feedbacken gives som en dialog mellem underviser og elev med fokus på at understøtte elevens læring og faglige udvikling. Gennem feedbacken synliggøres elevens styrker, udviklingsområder og næste skridt i forhold til fagets mål, så eleven får mulighed for at omsætte feedbacken til handling i det videre læringsforløb.
- Evaluering - Bedømmelsesgrundlag - Bedømmelseskriterie	Eleven bedømmes på baggrund af en samlet vurdering af elevens faglige præstationer og graden af opfyldelse af fagets mål. Bedømmelsen kan blandt andet baseres på skriftlige test, mundtlig overhøring, opgavebesvarelser samt elevens engagement og aktive deltagelse i undervisningen. Der gives en afsluttende karakter efter 7-trinsskalaen.

Arbejds miljø – Fagnr. 22882 – Tjener 1

Titel	Arbejds miljø – 22882 – Tjener 1
Præsentation af forløbet	Faget giver eleven en grundlæggende forståelse for arbejds miljø i restaurant- og servicebranchen. Undervisningen omfatter fysisk og psykisk arbejds miljø, hygiejne, ergonomi, arbejdssikkerhed og de regler, der bidrager til en sikker og velfungerende arbejdsplads. Eleven arbejder med, hvordan adfærd, kommunikation, samarbejde og omgangsformer påvirker arbejds miljøet for både medarbejdere og gæster. Der sættes samtidig fokus på virksomhedens ansvar samt medarbejderens rolle i at forebygge ulykker, belastninger og konflikter. Faget inddrager praksisnære problemstillinger, hvor eleven lærer at identificere udfordringer og bidrage med forslag til forbedringer af arbejds miljøet i virksomheden.
Omfang	1,0 uge
Fagets mål	Formål Formålet med faget er, at eleven opnår grundlæggende viden om arbejds miljø og udvikler kompetencer til at arbejde sikkert, hygiejnisk og ansvarligt samt bidrage til et godt fysisk og psykisk arbejds miljø i restaurant- og servicebranchen. 1. Eleven kan forklare retningslinjer vedrørende personlig hygiejne og fødevarehygiejne ved servering 2. Eleven kan forklare hvorfor hygiejneforskrifter skal anvendes 3. Eleven kan håndtere og sortere affald efter gældende regler 4. Eleven har viden om arbejds miljø - fysisk og psykisk 5. Eleven har viden om APV og de for medarbejdere relevante regler i arbejds miljøloven 6. Eleven kan anvende ergonomi i forskellige arbejds situationer 7. Eleven kan beskrive konflikter og eksempler på metoder til konflikthåndtering 8. Eleven kan forklare, hvordan arbejdspladssikkerhed og arbejds miljø kan være med til at udvikle et godt arbejds miljø 9. Eleven kan forklare, hvordan tone og sprogbrug kan påvirke arbejds miljøet blandt kollegaer og i dialogen med gæster 10. Eleven kan forklare, hvordan tjeneren kan bidrage til udvikling og forbedringer i virksomheden gennem dialog og samarbejde

Undervisningsforløbets opbygning og indhold	Lektion 1 (3 timer) – Introduktion, Hvad er arbejdsmiljø? Lektion 2 (3 timer) – Virksomhedsprincipper og ledelse ifb. arbejdsmiljø med caseopgave Lektion 3 (3 timer) – Fremlæggelse og præsentation på løsninger af caseopgave fra lektion 2 Lektion 4 (3 timer) – Rusmidler i branchen og dets påvirkninger på arbejdsmiljøet. Lektion 5 (3 timer) – Arbejde med analyse af lærepladsens arbejdsmiljø ved hjælp af en SWOT – model evt. i grupper/par. Lektion 6 (2 timer) – Oplæg ved branchens organisationer, 3F/HORESTA Lektion 7 (8 timer) – Udfærdigelse af materiale til at fremme image igennem SoMe, internt elevmateriale til nye mv. med fokus på psykisk og fysisk arbejdsmiljø. Efter gennemført undervisning kan eleven anvende grundlæggende viden om arbejdsmiljø til at arbejde sikkert, hygiejnisk og ansvarligt samt bidrage til et godt arbejdsmiljø i restaurant- og servicebranchen. Eleven kan: • anvende regler om personlig hygiejne og fødevarerhygiejne ved servering • forklare betydningen af god hygiejne og korrekt affaldshåndtering • arbejde ergonomisk korrekt i forskellige arbejdssituationer • redegøre for grundlæggende regler om arbejdsmiljø og APV • identificere forhold, der påvirker det fysiske og psykiske arbejdsmiljø • bidrage til en god omgangstone og et konstruktivt samarbejde • anvende grundlæggende metoder til konflikthåndtering • bidrage med forslag til forbedringer af arbejdsmiljøet på arbejdspladsen
Feedback	Eleverne modtager løbende mundtlig og skriftlig feedback gennem undervisningsforløbet. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens deltagelse, opgavebesvarelser, praktiske øvelser, præsentationer, tests og øvrige læringsaktiviteter. Feedbacken gives som en dialog mellem underviser og elev med fokus på at understøtte elevens læring og faglige udvikling. Gennem feedbacken synliggøres elevens styrker, udviklingsområder og næste skridt i forhold til

	fagets mål, så eleven får mulighed for at omsætte feedbacken til handling i det videre læringsforløb.
- Evaluering - Bedømmelsesgrundlag - Bedømmelseskriterie	Eleven bedømmes på baggrund af en samlet vurdering af elevens faglige præstationer og graden af opfyldelse af fagets mål. Bedømmelsen kan blandt andet baseres på skriftlige test, mundtlig overhøring, opgavebesvarelser samt elevens engagement og aktive deltagelse i undervisningen. Der gives en afsluttende karakter efter 7-trinsskalaen.

Tjener 2

Titel	Økonomi, salg og innovation I– 22886 – Tjener 2
Præsentation af forløbet	Faget giver eleven en udvidet forståelse for sammenhængen mellem økonomi, salg, innovation og virksomhedens drift i restaurant- og hotelbranchen. Undervisningen omfatter salgsteknikker, værtskab, virksomhedsforståelse, økonomiske sammenhænge, lovgivning og innovation som grundlag for at skabe værdi for både gæsten og virksomheden. Eleven arbejder med, hvordan service, virksomhedens image og det personlige salg påvirker gæstens oplevelse og virksomhedens konkurrenceevne. Samtidig opnår eleven indsigt i økonomiske principper, ressourceforbrug, prissætning og de faktorer, der har betydning for en virksomheds drift og udvikling. Faget har desuden fokus på innovation og entreprenørskab, hvor eleven arbejder med at udvikle og vurdere idéer, produkter og arbejdsprocesser med udgangspunkt i branchens behov og udvikling.
Omfang	1,0 uge (Avanceret)
Fagets mål <i>Kompetencemål: 5,10, 12</i> Præstationsstandard: Avanceret Ekspert Varighed: 2 uger	Formålet med faget er, at eleven udvikler kompetencer til at arbejde med økonomi, salg og innovation som en integreret del af virksomhedens drift. Eleven skal kunne analysere salgsmuligheder, forstå økonomiske sammenhænge og bidrage til udvikling af produkter, arbejdsprocesser og virksomhedens konkurrenceevne. 1. Eleven kan forstå service og værtskab som begreber og kan sætte sig selv, tjenerrollen og virksomhedens image i relation til dette 2. Eleven kan forklare og anvende salgsfremmende teknikker 3. Eleven kan forklare hvilke elementer, der er vigtige i det personlige salg 4. Eleven kan forklare forskellige slagssituationer og potentielle salgsmuligheder 5. Eleven kan forklare betydningen af virksomhedens image i relation til kundesegmenter og som konkurrenceparameter 6. Eleven kan beskrive virksomhedens omverden og forklare hvilken betydning denne har for virksomheden 7. Eleven kan gennem praktiske øvelser og undersøgelser vurdere nye ideer og alternative muligheder for produktudvikling og/ eller forbedrede arbejdsprocesser eller metoder 8. Eleven har viden om og kan forklare branchens forretningstyper (hotel og restaurant) og udviklingen i disse 9. Eleven har viden om og kan forklare relevante love og regler inden for Restaurationsloven og Markedsføringsloven

	10. Eleven har viden om og kan forklare bestillings- og afbestillingsregler, som er gældende for branchen og branchekutyme 11. Eleven har på grundlæggende niveau viden om, hvad en plan for etablering af egen virksomhed skal indeholde og kan se ud 12. Eleven kan grundlæggende beskrive virksomhedens faste og variable omkostninger samt indtægter og udgifter 13. Eleven kan prissætte menuer og drikkevarer under hensyn til fortjeneste 14. Eleven kan forklare, hvordan tjeneren kan være med til at bidrage til et optimalt ressourceforbrug 15. Eleven har viden om skat og afgifter og kan beregne moms 16. Eleven kan forklare, hvad begreberne oplevelsesøkonomi og virksomhedsdrift omfatter 17. Eleven kan forklare betydningen af virksomhedens energiforbrug i forhold til virksomhedens udgifter
Undervisningsforløbets opbygning og indhold	Vejledende lektionsplan Lektion, Indhold 1 (3 timer), Service, værtskab, virksomhedens image og kundesegmenter 2 (3 timer), Personligt salg, mersalg og salgsfremmende teknikker 3 (3 timer), Branchens forretningstyper, virksomhedsdrift og oplevelsesøkonomi 4 (3 timer), Økonomiske begreber, omkostninger, moms og prissætning 5 (3 timer), Ressourceforbrug, energi og bæredygtig drift 6 (3 timer), Restaurationsloven, Markedsføringsloven samt bestillings- og afbestillingsregler 7 (4 timer), Innovation, produktudvikling og udvikling af arbejdsprocesser 8 (3 timer), Opsamling, cases og test Samlet timetal: 25 timer Efter gennemført undervisning kan eleven anvende økonomiske, salgsmæssige og innovative værktøjer til at understøtte virksomhedens drift, udvikling og konkurrenceevne. Eleven kan: • anvende professionelle salgs- og værtskabsprincipper i mødet med gæsten • analysere salgssituationer og identificere mersalgsmuligheder • vurdere virksomhedens image i forhold til forskellige kundesegmenter • forklare, hvordan eksterne forhold påvirker virksomhedens drift • udvikle og vurdere idéer til produkter, servicekoncepter og arbejdsprocesser

	• beskrive virksomhedens økonomiske sammenhænge og ressourceforbrug • beregne moms og foretage enkle beregninger ved prissætning af menuer og drikkevarer • anvende grundlæggende viden om relevant lovgivning i praksis • forklare sammenhængen mellem oplevelsesøkonomi, salg og virksomhedens konkurrenceevne
Feedback	Eleverne modtager løbende mundtlig og skriftlig feedback gennem undervisningsforløbet. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens deltagelse, opgavebesvarelser, praktiske øvelser, præsentationer, tests og øvrige læringsaktiviteter. Feedbacken gives som en dialog mellem underviser og elev med fokus på at understøtte elevens læring og faglige udvikling. Gennem feedbacken synliggøres elevens styrker, udviklingsområder og næste skridt i forhold til fagets mål, så eleven får mulighed for at omsætte feedbacken til handling i det videre læringsforløb.
- Evaluerings - Bedømmelsesgrundlag - Bedømmelseskriterie	Eleven bedømmes på baggrund af en samlet vurdering af elevens faglige præstationer og graden af opfyldelse af fagets mål. Bedømmelsen kan blandt andet baseres på skriftlige test, mundtlig overhøring, opgavebesvarelser samt elevens engagement og aktive deltagelse i undervisningen. Der gives en afsluttende karakter efter 7-trinsskalaen.

Vin og drikkevarelære II – Fagnr. 22884 – Tjener 2

Titel	Vin og drikkevarelære – 22884 – Tjener 2
Præsentation af forløbet	Faget giver eleven en udvidet forståelse for vin, spiritus, øl og øvrige drikkevarer med fokus på oprindelse, fremstilling, stil, kvalitet og professionel vejledning af gæsten. Undervisningen bygger videre på den grundlæggende viden fra Tjener 1 og har særligt fokus på vine fra Europas øvrige vinlande samt de vigtigste oversøiske vinproducerende lande. Eleven arbejder med de faktorer, der påvirker vinens stil og kvalitet, herunder klima, jordbund, druesorter, dyrkningsforhold, vinfremstilling og lagring. Der arbejdes desuden med mousserende vine, hedvine, spiritus, øl og alkoholfrie drikkevarer samt deres fremstilling, karakteristika og anvendelse. Faget har fokus på at udvikle elevens evne til at analysere, formidle og vejlede om drikkevarer, så gæsten kan modtage kvalificeret rådgivning om valg af drikkevarer i forhold til menu, anledning og personlige præferencer.
Omfang	2,5 uge (Avanceret)
Fagets mål Kompetencemål: 4 Præstationsstandard: Rutineret Avanceret Varighed: 4,5 uge	Formål Formålet med faget er, at eleven udvikler avancerede kompetencer inden for vin og øvrige drikkevarer, så eleven kan analysere, formidle og vejlede om drikkevarers oprindelse, fremstilling, stil og kvalitet samt anbefale relevante drikkevarer i forhold til menu, gæst og restaurantens koncept. 1. Eleven kan forklare vinens historie og principper for vindyrkning 2. Eleven kan forklare de grundlæggende principper og processer i forbindelse med opbevaring og servering af vin og andre drikkevarer 3. Eleven kan forklare de miljømæssige påvirkninger og dyrkningsmuligheder i vinmarken og hvordan disse vil påvirke vinens stil og kvalitet

Afkortning <i>INGEN!</i>	4. Eleven kan forklare hvordan miljømæssige påvirkninger, dyrkningsmuligheder, vinfremstilling og flakselagring påvirker stil og kvalitet af vine fremstillet af udvalgte druesorter 5. Eleven kender til stil og kvalitet af vine produceret af regionalt vigtige blå og grønne druesorter 6. Eleven kan forklare hvordan produktionsprocessen kan påvirke stilarter af mousserende og forstærkede vine 7. Eleven har kendskab til fransk vinlovgivning og kan forklare om franske vinområder 8. Eleven kan identificere, forklare og vejlede om udvalgte vine og stilarter fra hovedområderne i Frankrig 9. Eleven kan identificere, forklare og vejlede om vine fra Tyskland, Østrig, Italien, Ungarn, Spanien og Portugal og har kendskab til disse landes vinlove 10. Eleven kan identificere, forklare og vejlede om vine fra Sydafrika, Australien, New Zealand, Chile, Argentina og USA 11. Eleven kan identificere, forklare og vejlede om de vigtigste hedvine fra Spanien, Portugal og Frankrig 12. Eleven kan forklare spiritus og øl, herunder om fremstillingsmetoder 13. Eleven kan identificere, forklare og vejlede om udvalgte spiritus, øl og andre drikkevares anvendelse 14. Eleven kan forklare om kolde og varme drikke uden alkohol
Undervisningsforløbets opbygning og indhold	Vejledende lektionsplan Lektion, Indhold 1 (6 timer), Introduktion til vin – dyrkningsforhold, vinfremstilling, vintyper og kvalitetsfaktorer 2 (4 timer), Tyskland og Østrig 3 (5 timer), Italien 4 (5 timer), Spanien og Portugal 5 (3 timer), Ungarn og øvrige europæiske vinområder 6 (6 timer), Sydafrika, Australien og New Zealand 7 (6 timer), Chile, Argentina og USA 8 (8 timer), Spiritus, hedvine og destillation 9 (8 timer), Øl, alkoholfrie drikkevarer samt aktuelle trends 10 (11 timer), Repetition, smagninger, cases, vejledning af gæsten og afsluttende test Samlet timetal: 62 lektioner Efter gennemført undervisning kan eleven anvende sin viden om vin, spiritus, øl og øvrige drikkevarer til at analysere, formidle og vejlede gæster om valg af drikkevarer med udgangspunkt i oprindelse, fremstilling, stil, kvalitet og sammensætning med mad.

	Eleven kan: • vejlede gæster om valg af vin og øvrige drikkevarer i forhold til menu og anledning • analysere, hvordan klima, jordbund, druesorter, dyrkning og vinfremstilling påvirker vinens stil og kvalitet • forklare karakteristika for de vigtigste vinproducerende lande og områder uden for Frankrig • identificere og beskrive centrale druesorter og deres typiske stilarter • forklare produktionsprincipper for mousserende vine, hedvine, spiritus og øl • anvende faglig terminologi i dialogen med gæster og kollegaer • anbefale relevante drikkevarer med faglige begrundelser • formidle viden om drikkevarer på et professionelt og serviceorienteret niveau.
Feedback	Eleverne modtager løbende mundtlig og skriftlig feedback gennem undervisningsforløbet. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens deltagelse, opgavebesvarelser, praktiske øvelser, præsentationer, tests og øvrige læringsaktiviteter. Feedbacken gives som en dialog mellem underviser og elev med fokus på at understøtte elevens læring og faglige udvikling. Gennem feedbacken synliggøres elevens styrker, udviklingsområder og næste skridt i forhold til fagets mål, så eleven får mulighed for at omsætte feedbacken til handling i det videre læringsforløb.
- Evaluering - Bedømmelsesgrundlag - Bedømmelseskriterie	Eleven bedømmes på baggrund af en samlet vurdering af elevens faglige præstationer og graden af opfyldelse af fagets mål. Bedømmelsen kan blandt andet baseres på skriftlige test, mundtlig overhøring, opgavebesvarelser samt elevens engagement og aktive deltagelse i undervisningen. Der gives en afsluttende karakter efter 7-trinsskalaen.

Gæstebetjening og værtskab på dansk og engelsk II – Fagnr. 22876 – Tjener 2

Titel	Gæstebetjening og værtskab på dansk og engelsk II – Fagnr. 22876 – Tjener
Præsentation af forløbet	Faget bygger videre på de kompetencer inden for gæstebetjening, værtskab og kommunikation, som eleven har opnået på Tjener 1. Undervisningen har fokus på at anvende gæstepsykologi, situationsbestemt kommunikation og værtskab i mere komplekse service- og salgssituationer. Eleven arbejder med professionel kommunikation på dansk og engelsk, hvor forskellige gæstetyper, konfliktsituationer og særlige anledninger danner grundlag for praktiske øvelser og refleksion. Der arbejdes samtidig med at styrke elevens evne til at skabe gode gæsteoplevelser gennem service, rådgivning og professionel adfærd. Faget har fokus på, at eleven selvstændigt kan anvende sin faglige viden til at kommunikere, vejlede og håndtere forskellige gæstesituationer på et professionelt niveau.
Omfang	0,5 uge (Avanceret)
Kompetencemål: 8, 9, 14 Præstationsstandard: Rutineret Avanceret Ekspert Varighed: 2,5 uge Afkortning EUV1 og EUV2 elever = 0,5 uge	Formål Formålet med faget er, at eleven videreudvikler sine kompetencer inden for værtskab, gæstebetjening og professionel kommunikation, så eleven selvstændigt kan håndtere forskellige gæstetyper, kommunikere sikkert på dansk og engelsk samt skabe positive gæsteoplevelser i komplekse situationer. 1. Eleven kan forklare begreber inden for gæstepsykologi, herunder kropssprog (bevidst-ubevidst), non-verbal kommunikation, dobbeltsignaler, kommunikationsmodeller, spejling af et andet menneske, aktiv lytning m.fl. 2. Eleven kan forklare forskellige gæstetyper 3. Eleven kan forklare hvordan konflikter med gæster kan håndteres, herunder identificere forhold, der kan medvirke til at optrappe eller løse konflikter 4. Eleven kan forklare hvorledes situations- og rollebestemt kommunikation med gæsten og kollegaer kan foretages 5. Eleven kan forklare, hvordan tjeneren kan bidrage til at gæsten får en god oplevelse

	- Eleven kan forklare om forskellige typer af anledning og deres karakteristika - Eleven kan anvende gæstepsykologi, herunder professionel formidling og kommunikation med gæsten under hensyn til service og gæstetype - Eleven kan vejlede engelsktalende gæster
Undervisningsforløbets opbygning og indhold	Vejledende lektionsplan Lektion, Indhold 1 (3 timer), Professionelt værtskab, gæstepsykologi og kommunikation i komplekse gæstesituationer 2 (3 timer), Konflikthåndtering, service recovery og kommunikation ved forskellige gæstetyper 3 (3 timer), Kommunikation, vejledning og mersalg på dansk og engelsk gennem praksisnære cases 4 (4 timer), Cases, rollespil, feedback, refleksion og afsluttende test Samlet timetal: 13 timer Efter gennemført undervisning kan eleven anvende gæstepsykologi, professionel kommunikation og værtskab til selvstændigt at skabe gode gæsteoplevelser og håndtere komplekse service- og salgssituationer på dansk og engelsk. Eleven kan: - anvende gæstepsykologi i mødet med forskellige gæstetyper - kommunikere professionelt med gæster og kollegaer på dansk og engelsk - tilpasse sin kommunikation til forskellige situationer, gæstetyper og anledninger - forebygge og håndtere konflikter gennem professionel dialog - vejlede gæster om restaurantens produkter og ydelser på dansk og engelsk - anvende værtskab som et aktivt redskab til at skabe positive gæsteoplevelser - gennemføre rådgivning og mersalg på et professionelt niveau - reflektere over egen kommunikation og adfærd med henblik på at udvikle sin professionelle værtsrolle.

Feedback	Eleverne modtager løbende mundtlig og skriftlig feedback gennem undervisningsforløbet. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens deltagelse, opgavebesvarelser, praktiske øvelser, præsentationer, tests og øvrige læringsaktiviteter. Feedbacken gives som en dialog mellem underviser og elev med fokus på at understøtte elevens læring og faglige udvikling. Gennem feedbacken synliggøres elevens styrker, udviklingsområder og næste skridt i forhold til fagets mål, så eleven får mulighed for at omsætte feedbacken til handling i det videre læringsforløb.
- Evaluerings - Bedømmelsesgrundlag - Bedømmelseskriterie	Eleven bedømmes på baggrund af en samlet vurdering af elevens faglige præstationer og graden af opfyldelse af fagets mål. Bedømmelsen kan blandt andet baseres på skriftlige test, mundtlig overhøring, opgavebesvarelser samt elevens engagement og aktive deltagelse i undervisningen. Der gives en afsluttende karakter efter 7-trinsskalaen.

Gastronomi og menu II – Fagnr. 22877 – Tjener 2

Titel	Gastronomi og menu – Fagnr. 22877 – Tjener 2
Præsentation af forløbet	Faget bygger videre på den grundlæggende viden om gastronomi og menuplanlægning fra Tjener 1. Undervisningen har fokus på at udvikle elevens evne til at sammensætte, begrunde og præsentere menuer, der tager udgangspunkt i gastronomiske principper, gæstens ønsker og virksomhedens koncept. Eleven arbejder med sammenhængen mellem råvarer, sæson, smag, tilberedningsmetoder, kultur, diæter og drikkevarer, så menuen fremstår som en samlet gastronomisk oplevelse. Der lægges vægt på faglige begrundelser og helhedsforståelse i menuplanlægningen. Faget har desuden fokus på professionel formidling, hvor eleven udvikler kompetencer til at vejlede gæsten og argumentere for valg af menuer og drikkevarer.
Omfang	1,0 uge (Avanceret)
Fagets mål Kompetencemål: 3 Præstationsstandard: Rutineret Avanceret Ekspert Varighed: 3,0 uger	Formål Formålet med faget er, at eleven udvikler kompetencer til selvstændigt at planlægge, sammensætte og begrunde menuer med udgangspunkt i gastronomiske principper, gæstens behov og virksomhedens rammer. 1. Eleven kan forklare grundlæggende principper for gastronomi 2. Eleven kan anvende viden om gastronomi ved menu sammensætning 3. Eleven kan sammensætte menuer efter sæson, farve, tilberedning, smag, diæt, sundhed, anledning/begivenhed og kultur/religion 4. Eleven kan udarbejde og planlægge menuer i forhold til gæstens ønsker og anledning under hensyntagen til køkkenet 5. Eleven kan give forslag til menuer til måltider samt til forskellige anledninger 6. Eleven har viden om sammensætning af drikkevarer og gastronomi og kan gæsteforklare herom 7. Eleven kan forstå og anvende franske mad- og drikkevareudtryk

Undervisningsforløbets opbygning og indhold	Vejledende lektionsplan Lektion, Indhold 1 (3 timer), Repetition af gastronomiske principper og analyse af eksisterende menuer 2 (3 timer), Menudesign til forskellige målgrupper, koncepter og anledninger 3 (3 timer), Gastronomi, drikkevarer og gæstevejledning – faglige begrundelser 4 (3 timer), Internationale madkulturer, diæter, allergener og aktuelle gastronomiske trends 5 (3 timer), Cases: Menuudvikling med fokus på køkkenets ressourcer og gæstens ønsker 6 (3 timer), Præsentation og argumentation for menuforslag 7 (3 timer), Tværfaglig menuplanlægning med drikkevarer og værtskab 8 (4 timer), Afsluttende projekt, præsentation, faglig refleksion og test Samlet timetal: 25 timer Efter gennemført undervisning kan eleven anvende gastronomiske principper til selvstændigt at udvikle, begrunde og præsentere menuer, der understøtter gæstens oplevelse og virksomhedens koncept. Eleven kan: • analysere og udvikle menuer med udgangspunkt i gastronomiske principper • begrunde valg af råvarer, tilberedningsmetoder og menuens opbygning • tilpasse menuer til forskellige målgrupper, kulturer, diæter og anledninger • sammensætte menu og drikkevarer som en helhedsoplevelse • argumentere fagligt for menuvalg over for gæster og kollegaer • anvende franske mad- og drikkevareudtryk i en professionel sammenhæng • tage hensyn til køkkenets ressourcer og virksomhedens koncept ved menuplanlægning
Feedback	Eleverne modtager løbende mundtlig og skriftlig feedback gennem undervisningsforløbet. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens deltagelse, opgavebesvarelser, praktiske øvelser, præsentationer, tests og øvrige læringsaktiviteter. Feedbacken gives som en dialog mellem underviser og elev med fokus på at understøtte elevens læring og faglige udvikling. Gennem feedbacken

	synliggøres elevens styrker, udviklingsområder og næste skridt i forhold til fagets mål, så eleven får mulighed for at omsætte feedbacken til handling i det videre læringsforløb.
- Evaluering - Bedømmelsesgrundlag - Bedømmelseskriterie	Eleven bedømmes på baggrund af en samlet vurdering af elevens faglige præstationer og graden af opfyldelse af fagets mål. Bedømmelsen kan blandt andet baseres på skriftlige test, mundtlig overhøring, opgavebesvarelser samt elevens engagement og aktive deltagelse i undervisningen. Der gives en afsluttende karakter efter 7-trinsskalaen.

Servering II – Fagnr. 22872 – Tjener 2

Titel	Servering – Fagnr. 22872 – Tjener 2
Præsentation af forløbet	Faget bygger videre på de grundlæggende serveringskompetencer fra Tjener 1. Undervisningen har fokus på avancerede serveringsformer og klassiske tjenerdiscipliner, hvor præcision, kvalitet og professionel gæstebetjening er centrale elementer. Eleven arbejder med servering ved selskaber og konferencer, borddækning, dekoration samt servering af mad og drikkevarer. Der lægges vægt på, at eleven kan udføre klassiske serveringsopgaver foran gæsten og anvende faglige metoder, der understøtter den samlede gæsteoplevelse. Faget har desuden fokus på sammenhængen mellem køkken, restaurant og service, så eleven kan planlægge og gennemføre servering med forståelse for arbejdsgange, kvalitet og samarbejde.
Omfang	0,5 uge (Avanceret)
Fagets mål Kompetencemål: 1, 6, 7 Præstationsstandard: Rutineret Avanceret Ekspert Varighed: 3,0 uge Afkortning EUV1 og EUV2 elever = 1 uge	Formål Formålet med faget er, at eleven videreudvikler sine serveringskompetencer, så serveringsopgaver kan planlægges og udføres professionelt ved forskellige typer arrangementer med fokus på kvalitet, præcision og gæsteoplevelse. 1. Eleven kan foretage fadservering, tallerkenservering samt anrette til buffet 2. Eleven kan forklare og dække op til selskaber og konferencer efter de faglige regler for borddækning 3. Eleven kan forklare, bestille og udføre borddekoration, herunder blomsterdekoration og andre dekorationsopgaver 4. Eleven kan anvende viden om farvelære og traditioner til borddækning og dekoration til forskellige anledninger 5. Eleven kan anvende viden om produktionsgange og –flow i køkken og restaurant ved servering 6. Eleven kan mixe/fremstille og servere drinks, kaffe og te med avec 7. Eleven kan anvende viden om drikkevarer og servere disse i korrekte glas 8. Eleven kan flambere, tranchere, filetere og udføre andre serveringer foran gæsten 9. Eleven kan dekantere vin foran gæsten

	10. Eleven kan vise hvordan, der tages hensyn til personlig hygiejne og fødevarehygiejne ved servering
Undervisningsforløbets opbygning og indhold	Vejledende lektionsplan Lektion, Indhold 1 (3 timer), Klassiske serveringsformer, serveringsteknik og arbejdsgange ved selskaber og konferencer 2 (3 timer), Borddækning, dekoration, farvelære og opdækning til forskellige arrangementer 3 (3 timer), Servering foran gæsten – flampering, tranchering, filetering, dekantering samt servering af drikkevarer 4 (4 timer), Praktisk serveringsforløb med buffet, selskabsservering, klassiske tjenerdiscipliner og afsluttende test Samlet timetal: 13 timer Efter gennemført undervisning kan eleven planlægge og gennemføre avancerede serveringsopgaver samt anvende klassiske serveringsteknikker, der understøtter en professionel gæsteoplevelse. Eleven kan: udføre fadservering, tallerkenservering og buffetservering efter faglige standarder planlægge og gennemføre borddækning til selskaber og konferencer anvende borddekoration og farvelære, der understøtter arrangementets udtryk udføre flampering, tranchering, filetering og dekantering foran gæsten servere drikkevarer i korrekte glas og præsentere dem professionelt planlægge serveringen med forståelse for arbejdsgange mellem køkken og restaurant arbejde efter gældende regler for personlig hygiejne og fødevarehygiejne samarbejde professionelt om gennemførelse af serveringsopgaver ved forskellige arrangementer.

Feedback	Eleverne modtager løbende mundtlig og skriftlig feedback gennem undervisningsforløbet. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens deltagelse, opgavebesvarelser, praktiske øvelser, præsentationer, tests og øvrige læringsaktiviteter. Feedbacken gives som en dialog mellem underviser og elev med fokus på at understøtte elevens læring og faglige udvikling. Gennem feedbacken synliggøres elevens styrker, udviklingsområder og næste skridt i forhold til fagets mål, så eleven får mulighed for at omsætte feedbacken til handling i det videre læringsforløb.
- Evaluerings - Bedømmelsesgrundlag - Bedømmelseskriterie	Eleven bedømmes på baggrund af en samlet vurdering af elevens faglige præstationer og graden af opfyldelse af fagets mål. Bedømmelsen kan blandt andet baseres på skriftlige test, mundtlig overhøring, opgavebesvarelser samt elevens engagement og aktive deltagelse i undervisningen. Der gives en afsluttende karakter efter 7-trinsskalaen.

Grundlæggende ledelse – Fagnr. 22889 – Tjener 2

Titel	Grundlæggende ledelse– Fagnr. 22889 – Tjener 2
Præsentation af forløbet	Faget bygger videre på den grundlæggende introduktion til ledelse fra Tjener 1. Undervisningen har fokus på at omsætte ledelsesværktøjer til praksis, så eleven kan planlægge arbejdsopgaver, kommunikere professionelt og bidrage til et velfungerende samarbejde mellem medarbejdere og ledelse. Eleven arbejder med praksisnære ledelsessituationer, hvor kommunikation, motivation, konflikthåndtering og planlægning anvendes som redskaber til at skabe en effektiv drift og et godt arbejdsmiljø. Der lægges vægt på refleksion over lederens rolle og ansvar i den daglige drift. Faget har desuden fokus på, hvordan ledelse understøtter samarbejde, trivsel og en positiv gæsteoplevelse.
Omfang	0,5 uge (Rutineret)
Fagets mål Kompetencemål: 15 Præstationsstandard: Rutineret	Formål Formålet med faget er, at eleven videreudvikler sine kompetencer inden for ledelse, planlægning og kommunikation, så ledelsesværktøjer kan anvendes i praksis til at understøtte samarbejde, drift og gæsteoplevelser. 1. Eleven kan udarbejde vagtplaner og tilrettelægge arbejdsopgaver 2. Eleven kan anvende de grundlæggende principper ved personalejura fx ferieloven, regler om sygdom/barsel mm. 3. Eleven kan formidle praksisnære problemstillinger og løsningsmuligheder til medarbejdere 4. Eleven kan gennem kendskab til relationer mellem mennesker, motivation og konflikthåndtering forebygge og løse konflikter i forhold til gæster og medarbejdere 5. Eleven kan på et grundlæggende niveau bruge forskellige kommunikationsformer i kommunikationen med medarbejdere og ledelse 6. Eleven har viden om ledelse som begreb

Undervisningsforløbets opbygning og indhold	Vejledende lektionsplan Lektion, Indhold 1 (3 timer), Ledelse i praksis – planlægning, prioritering og koordinering af arbejdsopgaver gennem cases 2 (3 timer), Kommunikation, motivation og konflikthåndtering i den daglige drift 3 (3 timer), Personalejura og vagtplanlægning gennem praksisnære ledelsesopgaver 4 (4 timer), Ledelsescase: Planlægning af en serviceafvikling med vagtplan, personaleledelse, konflikthåndtering og evaluering samt afsluttende test Samlet timetal: 13 timer Efter gennemført undervisning kan eleven anvende grundlæggende ledelsesværktøjer til at planlægge arbejdsopgaver, kommunikere professionelt og bidrage til en effektiv drift og et godt samarbejde i restaurant- og servicebranchen. Eleven kan: • planlægge og koordinere arbejdsopgaver i praksis • udarbejde enkle vagtplaner med udgangspunkt i virksomhedens behov • anvende grundlæggende personalejuridiske regler i praksis • kommunikere professionelt med medarbejdere og ledelse • håndtere praksisnære konflikter med fokus på samarbejde og løsninger • anvende ledelsesværktøjer til at understøtte motivation og trivsel • reflektere over lederens rolle i forhold til drift, samarbejde og gæsteoplevelser.
Feedback	Eleverne modtager løbende mundtlig og skriftlig feedback gennem undervisningsforløbet. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens deltagelse, opgavebesvarelser, praktiske øvelser, præsentationer, tests og øvrige læringsaktiviteter. Feedbacken gives som en dialog mellem underviser og elev med fokus på at understøtte elevens læring og faglige udvikling. Gennem feedbacken synliggøres elevens styrker, udviklingsområder og næste skridt i forhold til fagets mål, så eleven får mulighed for at omsætte feedbacken til handling i det videre læringsforløb.

- Evaluering - Bedømmelsesgrundlag - Bedømmelseskriterie	Eleven bedømmes på baggrund af en samlet vurdering af elevens faglige præstationer og graden af opfyldelse af fagets mål. Bedømmelsen kan blandt andet baseres på skriftlige test, mundtlig overhøring, opgavebesvarelser samt elevens engagement og aktive deltagelse i undervisningen. Der gives en afsluttende karakter efter 7-trinsskalaen.
--	---

Tjener 3

Gæstebetjening og værtskab på dansk og engelsk III – Fagnr. 22876 – Tjener 3

Titel	Gæstebetjening og værtskab på dansk og engelsk III – Fagnr. 22876 – Tjener 3
Præsentation af forløbet	Faget bygger videre på de kompetencer inden for gæstebetjening, værtskab og kommunikation, som eleven har udviklet på Tjener 1 og Tjener 2. Undervisningen har fokus på at anvende disse kompetencer selvstændigt i komplekse og uforudsigelige gæstesituationer, hvor der stilles høje krav til faglighed, service og professionel dømmekraft. Eleven arbejder med avanceret gæstepsykologi, kommunikation, konflikthåndtering og værtskab i mødet med forskellige gæstetyper, kulturer og anledninger. Der lægges vægt på at kunne tilpasse kommunikation og service til både gæstens behov og virksomhedens koncept. Faget har fokus på at styrke elevens evne til at skabe professionelle gæsteoplevelser gennem sikker kommunikation, høj servicekvalitet og en reflekteret værtsrolle.
Omfang	1,0 uge (Ekspert)
Kompetencemål: 8, 9, 14 Præstationsstandard: Rutineret Avanceret Ekspert Varighed: 2,5 uge Afkortning EUV1 og EUV2 elever = 0,5 uge	Formål Formålet med faget er, at eleven udvikler ekspertkompetencer inden for værtskab, gæstebetjening og professionel kommunikation, så komplekse gæstesituationer kan håndteres selvstændigt med høj faglig kvalitet og professionel dømmekraft. 1. Eleven kan forklare begreber inden for gæstepsykologi, herunder kropssprog (bevidst-ubevidst), non-verbal kommunikation, dobbeltsignaler, kommunikationsmodeller, spejling af et andet menneske, aktiv lytning m.fl. 2. Eleven kan forklare forskellige gæstetyper 3. Eleven kan forklare hvordan konflikter med gæster kan håndteres, herunder identificere forhold, der kan medvirke til at optrappe eller løse konflikter 4. Eleven kan forklare hvorledes situations- og rollebestemt kommunikation med gæsten og kollegaer kan foretages 5. Eleven kan forklare, hvordan tjeneren kan bidrage til at gæsten får en god oplevelse

	6. Eleven kan forklare om forskellige typer af anledning og deres karakteristika 7. Eleven kan anvende gæstepsykologi, herunder professionel formidling og kommunikation med gæsten under hensyn til service og gæstetype 8. Eleven kan vejlede engelsktalende gæster
Undervisningsforløbets opbygning og indhold	Vejledende lektionsplan Lektion, Indhold 1 (3 timer), Professionel værtsrolle, gæstepsykologi og kommunikation i komplekse gæstesituationer 2 (3 timer), Konflikthåndtering, service recovery og håndtering af reklamationer 3 (3 timer), Kommunikation, vejledning og mersalg på dansk og engelsk i praksis 4 (3 timer), Internationale gæster, kulturforståelse og særlige arrangementer 5 (3 timer), Komplekse gæstecases med fokus på samarbejde, beslutningstagning og værtskab 6 (3 timer), Professionel kommunikation og refleksion over egen værtsrolle 7 (3 timer), Tværfaglige serviceforløb med fokus på den samlede gæsteoplevelse 8 (4 timer), Praktisk helhedscase, evaluering, feedback og afsluttende test Samlet timetal: 25 timer Efter gennemført undervisning kan eleven selvstændigt anvende gæstepsykologi, værtskab og professionel kommunikation til at håndtere komplekse gæstesituationer og skabe gæsteoplevelser på et højt fagligt niveau. Eleven kan: • tilpasse kommunikation og service til forskellige gæstetyper, kulturer og situationer • håndtere konflikter og reklamationer professionelt og løsningsorienteret • vejlede gæster sikkert og professionelt på dansk og engelsk • anvende gæstepsykologi aktivt til at skabe relationer, tillid og mersalg

	• kommunikere professionelt med gæster, kollegaer og samarbejdspartnere i komplekse situationer • reflektere over egen kommunikation og værtsrolle med henblik på løbende faglig udvikling • træffe selvstændige beslutninger, der understøtter den samlede gæsteoplevelse.
Feedback	Eleverne modtager løbende mundtlig og skriftlig feedback gennem undervisningsforløbet. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens deltagelse, opgavebesvarelser, praktiske øvelser, præsentationer, tests og øvrige læringsaktiviteter. Feedbacken gives som en dialog mellem underviser og elev med fokus på at understøtte elevens læring og faglige udvikling. Gennem feedbacken synliggøres elevens styrker, udviklingsområder og næste skridt i forhold til fagets mål, så eleven får mulighed for at omsætte feedbacken til handling i det videre læringsforløb.
- Evaluerings - Bedømmelsesgrundlag - Bedømmelseskriterie	Eleven bedømmes på baggrund af en samlet vurdering af elevens faglige præstationer og graden af opfyldelse af fagets mål. Bedømmelsen kan blandt andet baseres på skriftlige test, mundtlig overhøring, opgavebesvarelser samt elevens engagement og aktive deltagelse i undervisningen. Der gives en afsluttende karakter efter 7-trinsskalaen.

Servering III – Fagnr. 22872 – Tjener 3

Titel	Servering – Fagnr. 22872 – Tjener 3
Præsentation af forløbet	Faget bygger videre på de serveringskompetencer, som eleven har udviklet på Tjener 1 og Tjener 2. Undervisningen har fokus på at planlægge, koordinere og gennemføre servering på ekspertniveau, hvor klassiske serveringsteknikker, professionelt værtskab og høj faglig kvalitet går hånd i hånd. Eleven arbejder med komplekse serveringsopgaver ved selskaber, konferencer og andre arrangementer, hvor der stilles krav til selvstændighed, præcision og overblik. Der lægges vægt på, at eleven kan kombinere serveringsteknik, drikkevarerservering, borddækning og gæstebetjening til en sammenhængende helhedsoplevelse. Faget har desuden fokus på samarbejdet mellem køkken og restaurant samt på at træffe faglige beslutninger, der understøtter både gæsteoplevelsen og virksomhedens kvalitet.
Omfang	1,5 uge (Ekspert)
Fagets mål Kompetencemål: 1, 6, 7 Præstationsstandard: Rutineret Avanceret Ekspert Varighed: 3,0 uge Afkortning EUV1 og EUV2 elever = 1 uge	Formål Formålet med faget er, at eleven udvikler ekspertkompetencer inden for servering, så komplekse serveringsopgaver kan planlægges, gennemføres og vurderes selvstændigt med fokus på kvalitet, samarbejde og den samlede gæsteoplevelse. 1. Eleven kan foretage fadservering, tallerkenservering samt anrette til buffet 2. Eleven kan forklare og dække op til selskaber og konferencer efter de faglige regler for borddækning 3. Eleven kan forklare, bestille og udføre borddekoration, herunder blomsterdekoration og andre dekorationsopgaver 4. Eleven kan anvende viden om farvelære og traditioner til borddækning og dekoration til forskellige anledninger 5. Eleven kan anvende viden om produktionsgange og –flow i køkken og restaurant ved servering 6. Eleven kan mixe/fremstille og servere drinks, kaffe og te med avec 7. Eleven kan anvende viden om drikkevarer og servere disse i korrekte glas 8. Eleven kan flambere, tranchere, filetere og udføre andre serveringer foran gæsten 9. Eleven kan dekantere vin foran gæsten

	10. Eleven kan vise hvordan, der tages hensyn til personlig hygiejne og fødevarehygiejne ved servering
Undervisningsforløbets opbygning og indhold	Vejledende lektionsplan Lektion, Indhold 1 (3 timer), Avancerede serveringsteknikker og kvalitet i gæstebetjeningen 2 (3 timer), Borddækning, borddekoration og servering ved eksklusive arrangementer 3 (3 timer), Flambering, tranchering, filetering og øvrige klassiske serveringsdiscipliner 4 (3 timer), Dekantering, servering af vin, spiritus og øvrige drikkevarer 5 (3 timer), Buffeter, konferencer og større selskaber – planlægning og gennemførelse 6 (3 timer), Produktionsflow, koordinering og samarbejde mellem køkken og restaurant 7 (3 timer), Praktiske serveringsøvelser med fokus på tempo, kvalitet og præcision 8 (3 timer), Komplekse serviceforløb og håndtering af uforudsete situationer 9 (3 timer), Tværfaglig restaurantcase med fokus på planlægning og afvikling 10 (4 timer), Praktisk helhedscase, evaluering, feedback og afsluttende test 11 (3 timer), Fine dining, etikette og international serveringskultur 12 (3 timer), Selvstændig planlægning og gennemførelse af et komplet serviceforløb Samlet timetal: 37 timer Efter gennemført undervisning kan eleven selvstændigt planlægge, koordinere og gennemføre komplekse serveringsopgaver samt anvende klassiske serveringsteknikker på et professionelt niveau med fokus på kvalitet, samarbejde og den samlede gæsteoplevelse. Eleven kan: • planlægge og gennemføre servering ved selskaber, konferencer og større arrangementer • udføre klassiske serveringsdiscipliner sikkert og professionelt • anvende serveringsteknikker med høj præcision og kvalitet • koordinere serveringen i samarbejde med køkken og øvrige medarbejdere • træffe faglige beslutninger i uforudsete serveringssituationer • vejlede gæster om servering og drikkevarer på et professionelt niveau

	reflektere over kvaliteten af den samlede gæsteoplevelse og egen faglige praksis
Feedback	Eleverne modtager løbende mundtlig og skriftlig feedback gennem undervisningsforløbet. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens deltagelse, opgavebesvarelser, praktiske øvelser, præsentationer, tests og øvrige læringsaktiviteter. Feedbacken gives som en dialog mellem underviser og elev med fokus på at understøtte elevens læring og faglige udvikling. Gennem feedbacken synliggøres elevens styrker, udviklingsområder og næste skridt i forhold til fagets mål, så eleven får mulighed for at omsætte feedbacken til handling i det videre læringsforløb.
- Evaluerings - Bedømmelsesgrundlag - Bedømmelseskriterie	Eleven bedømmes på baggrund af en samlet vurdering af elevens faglige præstationer og graden af opfyldelse af fagets mål. Bedømmelsen kan blandt andet baseres på skriftlige test, mundtlig overhøring, opgavebesvarelser samt elevens engagement og aktive deltagelse i undervisningen. Der gives en afsluttende karakter efter 7-trinsskalaen.

Gastronomi og menu III – Fagnr. 22877 – Tjener 3

Titel	Gastronomi og menu III – Fagnr. 22877 – Tjener 3
Præsentation af forløbet	Faget bygger videre på de gastronomiske kompetencer, som eleven har udviklet på Tjener 1 og Tjener 2. Undervisningen har fokus på at udvikle, planlægge og begrunde komplette gastronomiske løsninger, hvor menu, drikkevarer, gæstens ønsker og virksomhedens koncept indgår som en samlet helhed. Eleven arbejder med avanceret menuudvikling, gastronomiske sammenhænge og sammensætning af mad og drikkevarer med udgangspunkt i kvalitet, sæson, kultur, økonomi og målgruppe. Der lægges vægt på, at eleven kan argumentere fagligt for sine valg og tilpasse løsninger til forskellige restaurationskoncepter og gæstetyper. Faget har fokus på at styrke elevens evne til at arbejde selvstændigt og professionelt med gastronomi som en central del af den samlede gæsteoplevelse.
Omfang	1,0 uge (Ekspert)
Fagets mål Kompetencemål: 3 Præstationsstandard: Rutineret Avanceret Ekspert Varighed: 3,0 uger	Formål Formålet med faget er, at eleven udvikler ekspertkompetencer inden for gastronomi og menuplanlægning, så gastronomiske løsninger kan udvikles, begrundes og tilpasses forskellige gæster, koncepter og restaurationsformer. 1. Eleven kan forklare grundlæggende principper for gastronomi 2. Eleven kan anvende viden om gastronomi ved menu sammensætning 3. Eleven kan sammensætte menuer efter sæson, farve, tilberedning, smag, diæt, sundhed, anledning/begivenhed og kultur/religion 4. Eleven kan udarbejde og planlægge menuer i forhold til gæstens ønsker og anledning under hensyntagen til køkkenet 5. Eleven kan give forslag til menuer til måltider samt til forskellige anledninger 6. Eleven har viden om sammensætning af drikkevarer og gastronomi og kan gæsteforklare herom 7. Eleven kan forstå og anvende franske mad- og drikkevareudtryk

Undervisningsforløbets opbygning og indhold	Vejledende lektionsplan Lektion, Indhold 1 (3 timer), Gastronomisk analyse af restaurantkoncepter og menuers opbygning 2 (3 timer), Udvikling af menuer til forskellige målgrupper, sæsoner og restaurationsformer 3 (3 timer), Gastronomi og drikkevarer – avanceret sammensætning og faglig argumentation 4 (3 timer), Internationale gastronomiske tendenser, diæter og særlige gæstebehov 5 (3 timer), Økonomi, bæredygtighed og ressourceanvendelse i menuplanlægning 6 (3 timer), Udvikling af komplette menukoncepter med faglig begrundelse 7 (3 timer), Præsentation, faglig argumentation og evaluering af menukoncepter 8 (4 timer), Helhedscase: Udvikling, præsentation og begrundelse af en komplet gastronomisk løsning samt afsluttende test Samlet timetal: 25 timer Efter gennemført undervisning kan eleven selvstændigt udvikle, begrunde og præsentere gastronomiske løsninger, der tager udgangspunkt i gæstens ønsker, virksomhedens koncept og de gastronomiske principper. Eleven kan: • udvikle menuer, der understøtter forskellige restaurationskoncepter og målgrupper • begrunde valg af råvarer, tilberedningsmetoder og menuopbygning ud fra gastronomiske principper • sammensætte mad og drikkevarer til en helhedsoplevelse med faglige argumenter • tilpasse menuer til særlige diæter, kulturer og anledninger • anvende franske mad- og drikkevareudtryk sikkert i en professionel sammenhæng • præsentere og argumentere for gastronomiske løsninger over for gæster og kollegaer • reflektere over gastronomiske valg i forhold til kvalitet, bæredygtighed og virksomhedens koncept
--	---

Feedback	Eleverne modtager løbende mundtlig og skriftlig feedback gennem undervisningsforløbet. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens deltagelse, opgavebesvarelser, praktiske øvelser, præsentationer, tests og øvrige læringsaktiviteter. Feedbacken gives som en dialog mellem underviser og elev med fokus på at understøtte elevens læring og faglige udvikling. Gennem feedbacken synliggøres elevens styrker, udviklingsområder og næste skridt i forhold til fagets mål, så eleven får mulighed for at omsætte feedbacken til handling i det videre læringsforløb.
- Evaluering - Bedømmelsesgrundlag - Bedømmelseskriterie	Eleven bedømmes på baggrund af en samlet vurdering af elevens faglige præstationer og graden af opfyldelse af fagets mål. Bedømmelsen kan blandt andet baseres på skriftlige test, mundtlig overhøring, opgavebesvarelser samt elevens engagement og aktive deltagelse i undervisningen. Der gives en afsluttende karakter efter 7-trinsskalaen.

Vin og drikkevarelære III – Fagnr. 22884 – Tjener 3

Titel	Vin og drikkevarelære III – 22884 – Tjener 3
Præsentation af forløbet	Faget afslutter undervisningen i vin og drikkevarer på tjeneruddannelsen og samler den viden og de færdigheder, som eleven har opnået på Tjener 1 og Tjener 2. Undervisningen har fokus på at anvende den samlede drikkevarefaglige viden i praksis gennem analyse, vejledning og professionelle anbefalinger til forskellige gæster og serveringssituationer. Eleven arbejder med sammenhængen mellem vin, øvrige drikkevarer, gastronomi og gæsteoplevelsen. Der lægges vægt på at kunne begrunde anbefalinger med udgangspunkt i stil, kvalitet, oprindelse og menuens sammensætning. Faget har fokus på at styrke elevens evne til at arbejde sikkert og professionelt med drikkevarer som en naturlig del af tjenerens samlede faglighed.
Omfang	0,5 uge (Avanceret)
Fagets mål Kompetencemål: 4 Præstationsstandard: Rutineret Avanceret Varighed: 4,5 uge Afkortning INGEN!	Formål Formålet med faget er, at eleven samler og anvender sin viden om vin og øvrige drikkevarer fra de tidligere undervisningsforløb og udvikler kompetencer til at foretage fagligt begrundede valg og anbefalinger i professionelle gæstesituationer. Eleven skal kunne anvende viden om drikkevarers oprindelse, fremstillingsmetoder, stil og kvalitet til at vejlede gæsten om valg af drikkevarer i forhold til menu, anledning og gæstens ønsker. 1. Eleven kan forklare vinens historie og principper for vindyrkning 2. Eleven kan forklare de grundlæggende principper og processer i forbindelse med opbevaring og servering af vin og andre drikkevarer 3. Eleven kan forklare de miljømæssige påvirkninger og dyrkningsmuligheder i vinmarken og hvordan disse vil påvirke vinens stil og kvalitet 4. Eleven kan forklare hvordan miljømæssige påvirkninger, dyrkningsmuligheder, vinfremstilling og flakselagring påvirker stil og kvalitet af vine fremstillet af udvalgte druesorter 5. Eleven kender til stil og kvalitet af vine produceret af regionalt vigtige blå og grønne druesorter 6. Eleven kan forklare hvordan produktionsprocessen kan påvirke stilarter af mousserende og forstærkede vine 7. Eleven har kendskab til fransk vinlovgivning og kan forklare om franske vinområder

	8. Eleven kan identificere, forklare og vejlede om udvalgte vine og stilarter fra hovedområderne i Frankrig 9. Eleven kan identificere, forklare og vejlede om vine fra Tyskland, Østrig, Italien, Ungarn, Spanien og Portugal og har kendskab til disse landes vinlove 10. Eleven kan identificere, forklare og vejlede om vine fra Sydafrika, Australien, New Zealand, Chile, Argentina og USA 11. Eleven kan identificere, forklare og vejlede om de vigtigste hedvine fra Spanien, Portugal og Frankrig 12. Eleven kan forklare spiritus og øl, herunder om fremstillingsmetoder 13. Eleven kan identificere, forklare og vejlede om udvalgte spiritus, øl og andre drikkevares anvendelse 14. Eleven kan forklare om kolde og varme drikke uden alkohol
Undervisningsforløbets opbygning og indhold	Vejledende lektionsplan Lektion, Indhold 1 (3 timer), Opsamling på vinens kvalitetsfaktorer, dyrkning, fremstilling, lagring og sensorisk analyse 2 (3 timer), Sammenligning af vinlande, områder, druesorter og stilarter gennem smagning og faglig argumentation 3 (3 timer), Mad og drikkevarer – professionelle anbefalinger, gæstevejledning og begrundelse af valg 4 (4 timer), Helhedscases med vin og øvrige drikkevarer, gæstevejledning, smagning, faglig argumentation, opsamling og afsluttende test Samlet timetal: 13 timer Efter gennemført undervisning kan eleven anvende sin samlede viden om vin og øvrige drikkevarer til at analysere, begrunde og formidle professionelle drikkevareanbefalinger med udgangspunkt i gæstens ønsker, menuen og restaurantens koncept. Eleven kan: • analysere vinens stil og kvalitet ud fra oprindelse, dyrkningsforhold, fremstilling og lagring • sammenligne vine fra forskellige områder og druesorter ud fra stil, kvalitet og anvendelse • begrunde valg af vin og øvrige drikkevarer til forskellige retter og menuer • vejlede gæsten professionelt om vin, spiritus, øl og øvrige drikkevarer • anvende faglig terminologi sikkert i dialogen med gæster og kollegaer • argumentere fagligt for sine anbefalinger med udgangspunkt i gastronomi, gæstens ønsker og den samlede gæsteoplevelse.

Feedback	Eleverne modtager løbende mundtlig og skriftlig feedback gennem undervisningsforløbet. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens deltagelse, opgavebesvarelser, praktiske øvelser, præsentationer, tests og øvrige læringsaktiviteter. Feedbacken gives som en dialog mellem underviser og elev med fokus på at understøtte elevens læring og faglige udvikling. Gennem feedbacken synliggøres elevens styrker, udviklingsområder og næste skridt i forhold til fagets mål, så eleven får mulighed for at omsætte feedbacken til handling i det videre læringsforløb.
- Evaluering - Bedømmelsesgrundlag - Bedømmelseskriterie	Eleven bedømmes på baggrund af en samlet vurdering af elevens faglige præstationer og graden af opfyldelse af fagets mål. Bedømmelsen kan blandt andet baseres på skriftlige test, mundtlig overhøring, opgavebesvarelser samt elevens engagement og aktive deltagelse i undervisningen. Der gives en afsluttende karakter efter 7-trinsskalaen.

Økonomi, salg og innovation II – Fagnr. 22886 – Tjener 3

Titel	Økonomi, salg og innovation II– 22886 – Tjener 3
Præsentation af forløbet	Faget bygger videre på de kompetencer inden for økonomi, salg og innovation, som eleven har udviklet på Tjener 2. Undervisningen har fokus på at anvende økonomiske og forretningsmæssige værktøjer til at træffe fagligt begrundede beslutninger, der understøtter virksomhedens drift, udvikling og konkurrenceevne. Eleven arbejder med sammenhængen mellem service, salg, økonomi, innovation og virksomhedens strategi. Der lægges vægt på, at eleven kan analysere muligheder, udvikle løsninger og vurdere konsekvenserne af egne beslutninger med udgangspunkt i virksomhedens koncept, gæster og ressourcer. Faget har fokus på at styrke elevens helhedsforståelse for restaurantens drift og på at udvikle en professionel og forretningsorienteret tilgang til tjenerfaget.
Omfang	1,0 uge (Ekspert)
Fagets mål Kompetencemål: 5,10, 12 Præstationsstandard: Avanceret Ekspert Varighed: 2 uger	Formål Formålet med faget er, at eleven udvikler ekspertkompetencer inden for økonomi, salg og innovation, så økonomiske, salgsmæssige og innovative værktøjer kan anvendes til at udvikle virksomhedens drift, styrke gæsteoplevelsen og understøtte virksomhedens konkurrenceevne. 1. Eleven kan forstå service og værtskab som begreber og kan sætte sig selv, tjenerrollen og virksomhedens image i relation til dette 2. Eleven kan forklare og anvende salgsfremmende teknikker 3. Eleven kan forklare hvilke elementer, der er vigtige i det personlige salg 4. Eleven kan forklare forskellige slagssituationer og potentielle salgsmuligheder 5. Eleven kan forklare betydningen af virksomhedens image i relation til kundesegmenter og som konkurrenceparameter 6. Eleven kan beskrive virksomhedens omverden og forklare hvilken betydning denne har for virksomheden 7. Eleven kan gennem praktiske øvelser og undersøgelser vurdere nye ideer og alternative muligheder for produktudvikling og/ eller forbedrede arbejdsprocesser eller metoder 8. Eleven har viden om og kan forklare branchens forretningstyper (hotel og restaurant) og udviklingen i disse

	9. Eleven har viden om og kan forklare relevante love og regler inden for Restaurationsloven og Markedsføringsloven 10. Eleven har viden om og kan forklare bestillings- og afbestillingsregler, som er gældende for branchen og branchekutyme 11. Eleven har på grundlæggende niveau viden om, hvad en plan for etablering af egen virksomhed skal indeholde og kan se ud 12. Eleven kan grundlæggende beskrive virksomhedens faste og variable omkostninger samt indtægter og udgifter 13. Eleven kan prissætte menuer og drikkevarer under hensyn til fortjeneste 14. Eleven kan forklare, hvordan tjeneren kan være med til at bidrage til et optimalt ressourceforbrug 15. Eleven har viden om skat og afgifter og kan beregne moms 16. Eleven kan forklare, hvad begreberne oplevelsesøkonomi og virksomhedsdrift omfatter 17. Eleven kan forklare betydningen af virksomhedens energiforbrug i forhold til virksomhedens udgifter
Undervisningsforløbets opbygning og indhold	Vejledende lektionsplan Lektion, Indhold 1 (3 timer), Restaurantens økonomi, virksomhedsdrift og forretningsforståelse 2 (3 timer), Salgsstrategier, mersalg og optimering af gæsteoplevelsen 3 (3 timer), Innovation, produktudvikling og udvikling af servicekoncepter 4 (3 timer), Ressourceforbrug, bæredygtighed og økonomiske prioriteringer 5 (3 timer), Lovgivning, virksomhedens ansvar og beslutningstagning i praksis 6 (3 timer), Case arbejde: Analyse af restaurantens drift og udviklingsmuligheder 7 (3 timer), Udvikling og præsentation af et forbedringsforslag til en restaurantvirksomhed 8 (4 timer), Helhedscase: Økonomi, salg og innovation i en praksisnær restaurantsituation samt afsluttende test Samlet timetal: 25 timer Efter gennemført undervisning kan eleven anvende økonomiske, salgsmæssige og innovative værktøjer til selvstændigt at analysere, udvikle og begrunde løsninger, der understøtter virksomhedens drift, gæsteoplevelse og konkurrenceevne. Eleven kan: • analysere sammenhængen mellem service, salg og virksomhedens økonomi

	• udvikle forslag til forbedringer af produkter, service og arbejdsprocesser • vurdere økonomiske konsekvenser af forskellige beslutninger • anvende salgs- og værtskabsprincipper til at styrke virksomhedens resultater • inddrage relevant lovgivning i praksisnære problemstillinger • begrunde valg ud fra virksomhedens koncept, gæstens behov og økonomiske mål • præsentere og argumentere for udviklingsforslag med udgangspunkt i en professionel helhedsforståelse
Feedback	Eleverne modtager løbende mundtlig og skriftlig feedback gennem undervisningsforløbet. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens deltagelse, opgavebesvarelser, praktiske øvelser, præsentationer, tests og øvrige læringsaktiviteter. Feedbacken gives som en dialog mellem underviser og elev med fokus på at understøtte elevens læring og faglige udvikling. Gennem feedbacken synliggøres elevens styrker, udviklingsområder og næste skridt i forhold til fagets mål, så eleven får mulighed for at omsætte feedbacken til handling i det videre læringsforløb.
- Evaluering - Bedømmelsesgrundlag - Bedømmelseskriterie	Eleven bedømmes på baggrund af en samlet vurdering af elevens faglige præstationer og graden af opfyldelse af fagets mål. Bedømmelsen kan blandt andet baseres på skriftlige test, mundtlig overhøring, opgavebesvarelser samt elevens engagement og aktive deltagelse i undervisningen. Der gives en afsluttende karakter efter 7-trinsskalaen.

Profilfag

Bartender og Barista (Profilfag) – Fagnr. 22893 – Tjener

Titel	Bartender/barista – 22893 – Tjener
Præsentation af forløbet	I forløbet arbejder eleverne med spiritus, cocktails, kaffe, te og kakao med fokus på råvarernes oprindelse, fremstilling, sensorik og anvendelse. Der arbejdes med systematisk smagning af spiritus samt praktisk bartender- og baristaarbejde. Eleverne arbejder desuden med aktuelle trends, innovation, råvarer fra naturen og bæredygtighed i forbindelse med udvikling og fremstilling af drinks.
Omfang	2,0 uge
Fagets mål Kompetencemål: 6 Præstationsstandard: Ekspert Varighed: 2 uger	På ekspertniveau forventes det, at eleven kan arbejde selvstændigt og sikkert med fagets teori og praksis samt analysere, vurdere, begrunde og formidle faglige valg. Eleven skal kunne kombinere sin viden om spiritus, cocktails, kaffe, te, sensorik og servering og anvende den professionelt i komplekse og praksisnære situationer. 1. Eleven har viden om kaffe, te, spiritus og cocktails samt deres oprindelse, smagsprofiler og egenskaber 2. Elev kan beskrive sensorik ved forskellige kaffe, te og kakao 3. Eleven kan beskrive hvor og hvordan kaffe, te og kakao dyrkes og betydningen af fx pris, klima og smag 4. Eleven kan beskrive den sensoriske betydning af ristningsgraden af kaffe 5. Eleven har viden og forstår de kemiske processer bag kaffebrygning og mælkeskumning for at optimere smag og tekstur 6. Eleven kan identificere og beskrive smagsnoter i forskellige spiritus som fx whisky, vodka, gin, rom og tequila 7. Eleven kan bruge innovative værktøjer til at nytænke drinks 8. Eleven kan identificere tidens trends inden for drinks 9. Eleven kan anvende råvarer fra naturen til nytænkning af drinks 10. Eleven kan benytte bæredygtighedsprincipper i drinksfremstilling

Undervisningsforløbets opbygning og indhold	Undervisningen veksler mellem teori, systematisk smagning, demonstrationer og praktiske øvelser. Der arbejdes med destillation og de væsentligste spiritustyper med fokus på råvarer, fremstilling, oprindelse, stil og sensoriske egenskaber. Eleverne trænes i systematisk smagning og faglig beskrivelse af spiritus. I den praktiske del arbejdes der med bartenderfaglige teknikker, cocktails og anvendelse af spiritus i baren. Innovation, aktuelle trends, bæredygtighed og anvendelse af råvarer fra naturen inddrages i arbejdet. Der arbejdes desuden praktisk og teoretisk med kaffe og te med fokus på råvarer, sensorik, brygning, ristningsgrad, ekstraktion og mælkeskumning. Vejledende lektionsfordeling: Lektion 1 – Destillering, Spiritus og introduktion til Systematisk smagning Lektion 2 – Cognac, Armagnac og Calvados Lektion 3 – Pomace (Grappa og Marc) Lektion 4 – Whisky(ey) og Bourbon Lektion 5 – Rom (Rhum, Ron, Rum) Lektion 6 – Vodka, gin og akvavit Lektion 7 – Tequila og Mezcal Lektion 8 – Likør generelt Lektion 9 – Spiritus i baren og praktisk bararbejde Lektion 10 – Kaffe og te i praksis (Barista arbejde) Samlet timetal: 50 timer Efter gennemført undervisning kan eleven selvstændigt anvende viden om spiritus, cocktails, kaffe og te samt sensoriske og praktiske færdigheder i arbejdet som bartender og barista. Eleven kan kombinere faglig viden, håndværk, sensorik, innovation og bæredygtighed i udvikling, fremstilling og servering af drikkevarer. Eleven kan: forklare principperne bag destillation og beskrive fremstilling og karakteristika for centrale spiritustyper anvende systematisk smagning til at identificere og beskrive spiritus ud fra aroma, smag og stil
--	---

	anvende spiritus og øvrige råvarer fagligt korrekt i praktisk bararbejde og fremstilling af cocktails arbejde med balance, smag og sensorik ved udvikling og tilpasning af drinks anvende innovative værktøjer, aktuelle trends og råvarer fra naturen til at nytænke drinks inddrage bæredygtighedsprincipper i valg og anvendelse af råvarer forklare dyrkning, forarbejdning og sensoriske egenskaber ved kaffe og te anvende viden om ristning, ekstraktion, brygning og mælkeskumning til at optimere smag og tekstur fremstille og servere kaffe, te, spiritus og cocktails med udgangspunkt i professionelle kvalitetskrav begrunde valg af råvarer, teknikker og servering ud fra produktets egenskaber og den ønskede smagsoplevelse
Feedback	Eleverne modtager løbende mundtlig og skriftlig feedback gennem undervisningsforløbet. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens deltagelse, opgavebesvarelser, praktiske øvelser, præsentationer, tests og øvrige læringsaktiviteter. Feedbacken gives som en dialog mellem underviser og elev med fokus på at understøtte elevens læring og faglige udvikling. Gennem feedbacken synliggøres elevens styrker, udviklingsområder og næste skridt i forhold til fagets mål, så eleven får mulighed for at omsætte feedbacken til handling i det videre læringsforløb.
- Evaluerings - Bedømmelsesgrundlag - Bedømmelseskriterie	Eleven bedømmes på baggrund af en samlet vurdering af elevens faglige præstationer og graden af opfyldelse af fagets mål. Bedømmelsen kan blandt andet baseres på skriftlige test, mundtlig overhøring, opgavebesvarelser samt elevens engagement og aktive deltagelse i undervisningen. Der gives en afsluttende karakter efter 7-trinsskalaen.

Faglært Sommelier (Profilfag) – Fagnr. 22891 – Tjener

Titel	Faglært Sommelier – 22891– Tjener
Præsentation af forløbet	I forløbet arbejder eleverne med vin på sommelierniveau med fokus på vindyrkning, vinfremstilling, sensorik, verdens væsentligste vinområder samt sammensætning af vin og mad. Der arbejdes med systematisk analyse og vurdering af vin, hvor eleverne kobler viden om druetype, klima, jordbund, dyrkning og fremstillingsmetoder til vinens stil, kvalitet og sensoriske udtryk. Eleverne arbejder desuden med professionel vejledning og servering samt bæredygtighed i vinproduktionen. Forløbet bygger videre på elevernes tidligere undervisning i vin og drikkevarelære og har fokus på selvstændig anvendelse, analyse, vurdering og formidling af den faglige viden.
Omfang	2,0 uge
Fagets mål Kompetencemål: 14 Præstationsstandard: Ekspert Varighed: 2 uger	På ekspertniveau forventes det, at eleven kan arbejde selvstændigt og sikkert med fagets teori og praksis samt analysere, vurdere, begrunde og formidle faglige valg. Eleven skal kunne kombinere sin viden om vin, sensorik, mad og servering og anvende den professionelt i komplekse og praksisnære situationer. 1. Eleven kan forklare om vindyrkning, vintyper, fremstillingsmetoder og sensorik 2. Eleven kan systematisk analysere en vin 3. Eleven kan forklare udvalgte drikkevarers oprindelse og fremstillingsmetoder 4. Eleven kan identificere, forklare og vejlede vine fra hovedområderne i Frankrig 5. Eleven kan identificere forklare og vejlede om vine fra Tyskland, Østrig, Italien, Ungarn, Spanien og Portugal 6. Eleven kan identificere, forklare og vejlede om de vigtigste hedvine fra Spanien, Portugal og Frankrig 7. Eleven kan identificere, forklare og vejlede om de vigtigste vine fra Sydafrika, Australien, New Zealand, Chile, Argentina og USA 8. Eleven har viden om sammensætningen af vine til fødevarer i relation til sensorik

	9. Eleven kan forklare bæredygtighed i vinproduktion, herunder økologiske vine, biodynamiske vine og naturvin 10. Eleven kan forklare serveringsregler for udvalgte vine
Undervisningsforløbets opbygning og indhold	Vejledende lektionsfordeling Lektion 1 – Systematisk vinanalyse (SAT) – stille vin Lektion 2 – Systematisk vinanalyse (SAT) – mousserende vin Lektion 3 – Systematisk vinanalyse (SAT) – forstærket vin Lektion 4 – Økologisk, biodynamisk, bæredygtig vin og naturvin Lektion 5 – Fra vingård til vinkort – produktion, indkøb og udvælgelse Lektion 6 – Varemodtagelse, vinkælder, lagerstyring og opbevaring Lektion 7 – Vinfejl og kvalitetsvurdering Lektion 8 – Vin og mad samt professionel gæstevejledning Lektion 9 – Sommelierens arbejde ved bordet – klargøring, dekantering og skænkning Lektion 10 – Masterclass og samlet sommelierfaglig anvendelse Samlet timetal: 50 timer Efter gennemført undervisning kan eleven selvstændigt varetage centrale sommelierfaglige arbejdsopgaver fra udvælgelse og indkøb af vin til korrekt opbevaring, kvalitetsvurdering, gæstevejledning og professionel servering. Eleven kan anvende sin tidligere opnåede viden om vinområder, druesorter, fremstillingsmetoder og vinlovgivning i praksis og begrunde sine valg ud fra kvalitet, sensorik, anvendelse og gæstens behov. Eleven kan: anvende systematisk vinanalyse til at vurdere vinens stil, kvalitet, udvikling og anvendelse anvende viden om vinområder, druesorter, fremstillingsmetoder og vinlovgivning i professionelt sommelierarbejde udvælge og vurdere vine med udgangspunkt i kvalitet, stil, anvendelse og virksomhedens behov arbejde med indkøb, varemodtagelse, lagerstyring og rotation af vin anvende korrekte principper for opbevaring og pasning af vinkælder vurdere vinens udvikling og identificere væsentlige vinfejl analysere og begrunde sammensætningen af vin og mad ud fra sensoriske principper vejlede gæsten og formidle vin på et fagligt og professionelt niveau klargøre og servere forskellige vintyper ved korrekt temperatur og med relevant glasvalg og serveringsteknik

	anvende viden om økologisk, biodynamisk, bæredygtig og naturvinsproduktion i vurdering og vejledning vurdere vinens vej fra producent til restaurant og inddrage relevante kommercielle overvejelser begrunde faglige valg med udgangspunkt i en professionel sommelierfaglig helhedsforståelse
Feedback	Eleverne modtager løbende mundtlig og skriftlig feedback gennem undervisningsforløbet. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens deltagelse, opgavebesvarelser, praktiske øvelser, præsentationer, tests og øvrige læringsaktiviteter. Feedbacken gives som en dialog mellem underviser og elev med fokus på at understøtte elevens læring og faglige udvikling. Gennem feedbacken synliggøres elevens styrker, udviklingsområder og næste skridt i forhold til fagets mål, så eleven får mulighed for at omsætte feedbacken til handling i det videre læringsforløb.
- Evaluering - Bedømmelsesgrundlag - Bedømmelseskriterie	Eleven bedømmes på baggrund af en samlet vurdering af elevens faglige præstationer og graden af opfyldelse af fagets mål. Bedømmelsen kan blandt andet baseres på skriftlige test, mundtlig overhøring, opgavebesvarelser samt elevens engagement og aktive deltagelse i undervisningen. Der gives en afsluttende karakter efter 7-trinsskalaen. <u>Der aflægges eksamen i dette fag.</u>

Restaurant Management (Profilfag) – Fagnr. 22890 – Tjener

Titel	Restaurant management – 22890 – Tjener
Præsentation af forløbet	I forløbet arbejder eleverne med praktisk ledelse i restaurationsbranchen med fokus på lederrollen, medarbejdere, kommunikation, motivation, samarbejde og udvikling. Der arbejdes med forskellige ledelsesmodeller og deres anvendelse i praksis. Eleverne trænes i at analysere og håndtere ledelsesmæssige situationer fra restaurantens hverdag og i at reflektere over egen rolle, adfærd og udvikling som leder. Forløbet tager udgangspunkt i praksisnære problemstillinger og kobler ledelsesteori med situationer, som eleverne møder eller kan møde i deres professionelle arbejde.
Omfang	2,0 uger
Fagets mål Kompetencemål: 15 Præstationsstandard: Ekspert Varighed: 2 uger	På ekspertniveau forventes det, at eleven selvstændigt kan anvende relevante ledelsesteorier og -modeller i praksis samt analysere, vurdere og begrunde ledelsesmæssige valg. Eleven skal kunne reflektere over egen ledelsespraksis og bidrage aktivt til udvikling af medarbejdere, samarbejde og arbejdsgange i restauranten. 1. Eleven kan arbejde med forskellige organisations- og ledelsesmodeller 2. Eleven kan varetage ledelsesmæssige funktioner i praksis på eget niveau i restauranten 3. Eleven kan anvende ledelseskommunikation som en del af egen ledelsespraksis i restauranten 4. Eleven kan identificere udviklingsområder for egen ledelsesmæssig læring 5. Eleven kan indgå udviklingsorienterede situationer inden for ledelsesområdet som fx justeringer af arbejdsgange og -processer samt tilgrænsende faglige områder

Undervisningsforløbets opbygning og indhold	Vejledende lektionsfordeling Lektion 1 – Lederrollen og ledelse i praksis Lektion 2 – Ledelsesformer, lederstil og situationsbestemt ledelse Lektion 3 – Kommunikation som ledelsesværktøj Lektion 4 – Motivation og medarbejderudvikling Lektion 5 – Teamsamarbejde og daglig ledelse i restauranten Lektion 6 – Konflikthåndtering og den vanskelige samtale Lektion 7 – Planlægning, delegering og organisering af arbejdet Lektion 8 – Forandringer og udvikling af arbejdsgange Lektion 9 – Egen ledelsespraksis og personlig udvikling Lektion 10 – Restaurant Management i praksis – samlet ledelsescase Samlet timetal: 50 timer Efter gennemført undervisning kan eleven selvstændigt anvende relevante ledelsesteorier og -modeller til at analysere og håndtere praksisnære ledelsesmæssige situationer i restauranten. Eleven kan kommunikere, motivere, organisere og udvikle medarbejdere og arbejdsprocesser samt reflektere over egen rolle og udvikling som leder. Eleven kan: - anvende relevante organisations- og ledelsesmodeller på praksisnære problemstillinger - vurdere og tilpasse egen ledelsesstil til medarbejderen, opgaven og situationen - kommunikere tydeligt og professionelt som en del af den daglige ledelse - anvende feedback som et ledelses- og udviklingsværktøj - anvende motivationsprincipper i arbejdet med forskellige medarbejdere - planlægge, prioritere og delegere arbejdsopgaver i restauranten - understøtte samarbejde og udvikling af teams - identificere og håndtere konflikter og vanskelige samtaler professionelt - analysere arbejdsgange og identificere muligheder for forbedringer - deltage aktivt i gennemførelse og kommunikation af forandringer - reflektere over egen lederrolle, adfærd og ledelsesmæssige styrker og udviklingsområder - begrunde ledelsesmæssige valg med udgangspunkt i teori, praksis og restaurantens behov
--	---

Feedback	Eleverne modtager løbende mundtlig og skriftlig feedback gennem undervisningsforløbet. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens deltagelse, opgavebesvarelser, praktiske øvelser, præsentationer, tests og øvrige læringsaktiviteter. Feedbacken gives som en dialog mellem underviser og elev med fokus på at understøtte elevens læring og faglige udvikling. Gennem feedbacken synliggøres elevens styrker, udviklingsområder og næste skridt i forhold til fagets mål, så eleven får mulighed for at omsætte feedbacken til handling i det videre læringsforløb.
- Evaluerings - Bedømmelsesgrundlag - Bedømmelseskriterie	Eleven bedømmes på baggrund af en samlet vurdering af elevens faglige præstationer og graden af opfyldelse af fagets mål. Bedømmelsen kan blandt andet baseres på skriftlige test, mundtlig overhøring, opgavebesvarelser samt elevens engagement og aktive deltagelse i undervisningen. Der gives en afsluttende karakter efter 7-trinsskalaen.

Kompetence mål

Nr	Kompetencemål	Specialer
1	Eleven kan klargøre og forestå servering, opdækning og afrydninger, herunder anvende faglige arbejdsmetoder til servering på en ergonomisk hensigtsmæssig måde.	Tjener
2	Eleven kan klargøre og forestå servering, opdækning og afrydninger, herunder anvende faglige arbejdsmetoder til servering på en ergonomisk hensigtsmæssig måde.	Tjener
3	Eleven kan anvende viden om gastronomi til at gæsteforklare og sammensætte menuer.	Tjener
4	Eleven kan anvende viden om drikkevarer, deres oprindelse og fremstillingsmetode til at vejlede gæsten om valg af drikkevarer i forhold til valgt menu.	Tjener
5	Eleven kan modtage bestillinger og forestå salg med anvendelse af salgsfremmende teknikker.	Tjener

6	Eleven kan foretage almindelig bar- og caféserving, fremstille drinks og servere kaffe og te med avec.	Tjener
7	Eleven kan anvende faglige arbejdsmetoder, værktøj og udstyr, herunder tilberedninger og anretninger, foran gæsten.	Tjener
8	Eleven kan planlægge selskaber, receptioner, møder og konferencer afstemt efter anledning, gæstetype og formål.	Tjener
9	Eleven kan formidle og kommunikere professionelt med gæsten på grundlag af viden om gæstepsykologi, konflikthåndtering og service med henblik på, at gæsten får en god oplevelse.	Tjener
10	Eleven kan bidrage til værdiskabelse på baggrund af viden om tendenser i branchen, oplevelsesøkonomi og virksomhedsdrift samt bidrage til et optimalt ressourceforbrug.	Tjener
11	Eleven kan bidrage til værdiskabelse på baggrund af viden om tendenser i branchen, oplevelsesøkonomi og virksomhedsdrift samt bidrage til et optimalt ressourceforbrug.	Tjener

12	Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer af praksis.	Tjener
13	Eleven kan udføre arbejdsopgaver i henhold til forskrifter om arbejdspladssikkerhed og inddrage viden herom i det daglige arbejde samt bidrage til udvikling af et godt fysisk og psykisk arbejdsmiljø på arbejdspladsen.	Tjener
14	Eleven kan anvende dansk og engelsk fagsprog i gæstebetjeningen og vejlede gæster på engelsk.	Tjener
15	Eleven kan anvende dansk og engelsk fagsprog i gæstebetjeningen og vejlede gæster på engelsk.	Tjener

Afsluttende prøve

Stk. 1. Uddannelsens afsluttende prøve afholdes som en del af sidste skoleperiode. Prøven skal afdække elevens opnåede kompetencer inden for uddannelsen. Prøven bedømmes efter 7-trinsskalaen. Prøven består af en skriftlig prøve og en praktisk prøve. Prøven udgør en svendeprøve. Prøven afholdes af skolen i samarbejde med det faglige udvalg. Der gives én karakter for hver af de to prøver. Karaktererne for de to prøver meddeles samtidigt umiddelbart efter den praktiske prøve. Opgaverne til prøverne stilles af skolen i samarbejde med den opgavekommission, der er nedsat af det faglige udvalg. Alle opgaver løses individuelt. Det er en forudsætning for at bestå svendeprøven, at begge prøver enkeltvis er bestået.

Prøven afholdes på følgende måde:

- 1) Den skriftlige prøve består af en opgave, der stilles inden for målene for det valgfri uddannelsesspecifikke fag, som eleven har valgt som sit profilfag. Prøven varer 4 timer og besvares elektronisk. Eleverne må anvende de hjælpemidler, der har været anvendt i undervisningen. Prøven afholdes 10 skoledage før den praktiske prøve.
- 2) Den praktiske prøve består af to delprøver. Den første delprøve består af en borddækningsopgave, der varer 1 time og 15 minutter. Den anden delprøve består af opgaver i fremstilling af en drink, en særlig servering, gæsteforklaring og dialog om den praktiske opgaveløsning. Den anden delprøve varer 45 minutter. Eleven trækker to dage før afviklingen af den praktiske delprøve et opgavekort, der indeholder oplysninger om de opgaver, der indgår i de to delprøver. Eleven har herefter 3 timer til at forberede løsning af de opgaver, der er beskrevet i opgavekortet. Forberedelsen udarbejdes som en skriftlig besvarelse. Opgaven til den særlige servering trækkes på prøvedagen under afvikling af den anden delprøve og udføres uden forberedelsestid. Den praktiske prøve forberedes og udføres uden brug af hjælpemidler. Den praktiske prøve gennemføres i slutningen af den sidste skoleuge.

Stk. 2. Grundelementer for prøven, der aflægges efter stk. 1, er følgende for så vidt angår:

1) Skriftlig prøve:

- a) Mål og krav, hvorefter eleven skal demonstrere viden og færdigheder ved beskrivelse, forklaring og argumentation i den skriftlige besvarelse.
- b) Eksaminationsgrundlaget, som udgøres af den skriftlige besvarelse af den stillede opgave.
- c) Bedømmelsesgrundlag, som udgøres af elevens skriftlige besvarelse.
- d) Bedømmelseskriterier, som danner baggrund for en helhedsvurdering af målopfyldelsen. Elevens præstation bedømmes efter de i censorvejledningen nærmere beskrevne bedømmelseskriterier.

2) Praktisk prøve:

- a) Mål og krav, hvorefter eleven skal demonstrere viden og færdigheder ved menu- og drikkevaresammensætning, borddækning, mixning af drink, udførelse af særlig servering samt gæsteforklaring.
- b) Eksaminationsgrundlaget, som udgøres af de trukne opgaver og elevens skriftlige besvarelse heraf samt udførelsen af de praktiske opgaver, jf. stk. 1, nr. 2.
- c) Bedømmelsesgrundlaget, som udgøres af elevens individuelle skriftlige besvarelse og samlede præstation i den praktiske prøve.

d) Bedømmelseskriterier, som danner baggrund for en helhedsvurdering af målopfyldelsen. Elevens præstation bedømmes efter de i censorvejledningen nærmere beskrevne bedømmelseskriterier på:

- i) Menu- og drikkevaresammensætning i forhold til sæson, gæster, anledning, gastronomi, sensorik og økonomi.
- ii) Borddækningsregler.
- iii) Anvendelse af fagudtryk.
- iv) Mixologi.
- v) Særlige serveringer.
- vi) Gæsteforklaring.

Stk. 3. For at der kan udstedes skolebevis, skal eleven have opnået et karaktergennemsnit på mindst 2,0 af alle karakterer for alle fag i hovedforløbet. Det valgfrie uddannelsesspecifikke fag, som eleven har valgt som profilfag skal særskilt bestås. Eventuelle fag, hvor der ikke gives karakter, skal være gennemført efter reglerne om faget. Begge delprøver i den afsluttende prøve skal være bestået.

Stk. 4. Ved uddannelsens afslutning udsteder det faglige udvalg et svendebrev til eleven som dokumentation for, at eleven har opnået kompetence inden for uddannelsen. På svendebrevet påføres resultatet for prøven og det profilfag, som eleven har gennemført. Det faglige udvalg kan påtegne svendebrevet udmærkelse for veludført svendepreve med betegnelserne "Bronze", "Sølv" eller "Guld".

Afsluttende standpunktskarakterer og prøver i fag på gymnasialt niveau indgår i eux-bevis efter reglerne herom i lov om erhvervsfaglig studentereksamen i forbindelse med erhvervsuddannelse (eux) m.v. og bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.