

Lærekandidatens opplæringsplan

Servitørfaget

Start dato:

Slutt dato:

Bedriftens navn

Sign. bedrift

Sign. kandidat

Kun for Vestfold og Telemark fylkeskommune

For lærekandidaten gjelder følgende opplæringsmål:

KV659 Kompetansemål og vurdering vg3 servitørfaget

- KM8150a planlegge servering av mat ut fra lokale, nasjonale og internasjonale tradisjoner
- KM8150b planlegge servering av mat ut fra trender
- KM8150c planlegge servering av mat ut fra sesonger og anledninger
- KM8150d planlegge servering av drikke ut fra lokale, nasjonale og internasjonale tradisjoner
- KM8150e planlegge servering av drikke ut fra trender
- KM8150f planlegge servering av drikke ut fra sesonger og anledninger
- KM8150g gjennomføre servering av mat ut fra lokale, nasjonale og internasjonale tradisjoner
- KM8150h gjennomføre servering av mat ut fra trender
- KM8150i gjennomføre servering av mat ut fra sesonger og anledninger
- KM8150j gjennomføre servering av drikke ut fra lokale, nasjonale og internasjonale tradisjoner
- KM8150k gjennomføre servering av drikke ut fra trender
- KM8150l gjennomføre servering av drikke ut fra sesonger og anledninger
- KM8150m vurdere servering av mat ut fra lokale, nasjonale og internasjonale tradisjoner
- KM8150n vurdere servering av mat ut fra trender
- KM8150o vurdere servering av mat ut fra sesonger og anledninger
- KM8150p vurdere servering av drikke ut fra lokale, nasjonale og internasjonale tradisjoner
- KM8150q vurdere servering av drikke ut fra trender
- KM8150r vurdere servering av drikke ut fra sesonger og anledninger
- KM8150s dokumentere servering av mat ut fra lokale, nasjonale og internasjonale tradisjoner
- KM8150t dokumentere servering av mat ut fra trender
- KM8150u dokumentere servering av mat ut fra sesonger og anledninger
- KM8150v dokumentere servering av drikke ut fra lokale, nasjonale og internasjonale tradisjoner
- KM8150w dokumentere servering av drikke ut fra trender
- KM8150x dokumentere servering av drikke ut fra sesonger og anledninger
- KM8151a vise kreativitet i arbeidet med å dekke og dekorere bord
- KM8151b søke inspirasjon gjennom bruk av digitale verktøy
- KM8151c ivareta fagets krav til estetikk
- KM8152a utvikle faglige ferdigheter
- KM8152b arbeide effektivt
- KM8152c reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon i virksomheten
- KM8152d reflektere over tiltak som kan bidra til forbedringsarbeid i virksomheten
- KM8153a vurdere forslag om alkoholfrie drikkevarer ut fra retter og gjestens ønsker
- KM8153b vurdere forslag om alkoholholdige drikkevarer ut fra retter og gjestens ønsker
- KM8153c anbefale alkoholfrie drikkevarer ut fra retter og gjestens ønsker
- KM8153d anbefale alkoholholdige drikkevarer ut fra retter og gjestens ønsker
- KM8153e begrunne forslag om alkoholfrie drikkevarer ut fra retter og gjestens ønsker
- KM8153f begrunne forslag om alkoholholdige drikkevarer ut fra retter og gjestens ønsker
- KM8154a gjøre rede for rutiner for profesjonell behandling av kundeklager
- KM8154b reflektere over hvordan dette er god kundebehandling

- KM8155a gjennomføre mottakskontroll
- KM8155b gjennomføre lagerrulling
- KM8155c vurdere sammenhengen mellom vareflyt, svinn og ressursutnyttelse
- KM8156a gjøre rede for virksomhetens organisering
- KM8156b gjøre rede for arbeidstaker rettigheter
- KM8156c gjøre rede for arbeidstaker plikter
- KM8156d gjøre rede for arbeidsgivers rettigheter
- KM8156e gjøre rede for arbeidsgivers plikter
- KM8156f gjøre rede for hvordan partene i arbeidslivet samarbeider
- KM8156g gjøre rede for hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre arbeidsliv
- KM8157a gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner
- KM8157b drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater
- KM8158a bruke verktøy på en kvalifisert måte
- KM8158b bruke maskiner på en kvalifisert måte
- KM8158c bruke utstyr på en kvalifisert måte
- KM8158d utføre forebyggende daglig vedlikehold
- KM8158e rapportere feil
- KM8158f gjøre rede for konsekvenser ved avvik
- KM8159a anvende emballeringsmetoder
- KM8159b anvende lagringsmetoder
- KM8159c gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet
- KM8159d gjøre rede for hvordan dette påvirker ressursutnyttelse
- KM8160a følge krav og rutiner for merking
- KM8160b følge krav og rutiner for sporing
- KM8160c reflektere over konsekvenser ved avvik
- KM8161a beskrive virksomhetens mål
- KM8161b beskrive virksomhetens historie
- KM8161c reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift
- KM8162a gjøre rede for avfall i virksomheten
- KM8162b håndtere avfall i virksomheten
- KM8162c reflektere over hvordan avfall påvirker miljøet
- KM8162d reflektere over hvordan utslipp påvirker miljøet
- KM8163a gjøre rede for rammevilkår
- KM8163b gjøre rede for lover og forskrifter
- KM8163c forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten
- KM8164a gjøre rede for rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten
- KM8164b følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten
- KM8165a reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke produkter
- KM8165b reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke produkter
- KM8165c gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten
- KM8166a sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk
- KM8166b sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god produksjonshygiene i samsvar med _____

- virksomhetens rutiner og regelverk
- KM8166c sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god næringsmiddelhygiene i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk
- KM8166d gjøre rede for konsekvenser av avvik
- KM8167a utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk
- KM8167b utvikle fagidentitet gjennom å tilegne seg kunnskap
- KM8167c kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger
- KM8167d kommunisere presist og forståelig i samhandling med gjester
- KM8167e kommunisere presist og forståelig i samhandling med samarbeidspartnere
- KM8168a yte profesjonell service og gjestebehandling
- KM8168b reflektere over hvordan servitøren kan bidra til kvalitet på mat og drikke
- KM8168c reflektere over hvordan servitøren kan bidra til måltids glede
- KM8168d reflektere over hvordan servitøren kan bidra til reiselivsopplevelse
- KM8168e reflektere over hvordan servitøren kan bidra til mersalg
- KM8169a reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfelleskap kan fremme likeverd
- KM8169b reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfelleskap kan fremme likestilling
- KM8170a følge lover, forskrifter og retningslinjer for servering av alkoholholdig drikke
- KM8170b være tydelig i kommunikasjon med gjester og sette grenser
- KM8170c rapportere avvik
- KM8170d gjøre rede for konsekvenser ved brudd på regelverk
- KM8171a bruke mise en place for ulike serveringsmetoder og teknikker
- KM8171b reflektere over hvordan valg av metode kan bidra til profesjonell gjestebehandling
- KM8171c reflektere over hvordan valg av metode kan bidra til profesjonell tjenesteyting
- KM8172a anvende utstyr ved tilberedning av kalde drikker etter lokale, nasjonale og internasjonale oppskrifter
- KM8172b anvende utstyr ved tilberedning av varme drikker etter lokale, nasjonale og internasjonale oppskrifter
- KM8172c bruke kreativitet ved tilberedning av kalde drikker etter lokale, nasjonale og internasjonale oppskrifter
- KM8172d bruke kreativitet ved tilberedning av varme drikker etter lokale, nasjonale og internasjonale oppskrifter
- KM8172e anvende utstyr ved servering av kalde drikker etter lokale, nasjonale og internasjonale oppskrifter
- KM8172f anvende utstyr ved servering av varme drikker etter lokale, nasjonale og internasjonale oppskrifter
- KM8172g bruke kreativitet ved servering av kalde drikker etter lokale, nasjonale og internasjonale oppskrifter
- KM8172h bruke kreativitet ved servering av varme drikker etter lokale, nasjonale og internasjonale oppskrifter
- KM8173a presentere mat og drikke ut fra gjestenes behov
- KM8173b presentere mat og drikke ut fra allergier
- KM8173c presentere mat og drikke ut fra intoleranser
- KM8173d tilpasse mat og drikke ut fra gjestenes behov
- KM8173e tilpasse mat og drikke ut fra allergier
- KM8173f tilpasse mat og drikke ut fra intoleranser
- KM8173g vurdere hvordan dette kan bidra til en fullverdig matopplevelse
- KM8173h vurdere hvordan dette kan bidra til en trygg matopplevelse
- KM8174a utvikle menyer basert på tilgjengelige råvarer og produkter
- KM8174b gjøre rede for anbefalingene
- KM8174c vurdere alternative løsninger basert på gjestenes ønsker og behov
- KM8175a følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet

-
- KM8175b bruke verneutstyr
- KM8175c jobbe ergonomisk riktig
- KM8175d utføre førstehjelp
- KM8175e bidra til et trygt arbeidsmiljø
- KM8175f bidra til et inkluderende arbeidsmiljø
- KM8176a forstå kvalitetssystem
- KM8176b arbeide i tråd med kvalitetssystem
- KM8176c reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten
- KM8176d reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for kunder
- KM8176e reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for samarbeidspartnere