

Vurdering av praksis i servitørfaget

Arbeidsgiver attesterer med dette at:

Navn: -----Fødselsdato:

Har allsidig og relevant praksis i henhold til kompetansemålene i lærerplan for i
vg3/opplæring i bedrift

Stillingsbetegnelse:

Arbeidssted	Fra dato	Til dato	Stillingsprosent

Hovedområder og kompetansemål for servitørfaget:

Håndverksferdigheter, formidling og produktkunnskap	Har arbeidet med(sett kryss)
<ul style="list-style-type: none">planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere servering av mat og drikke ut fra lokale, nasjonale	

og internasjonale tradisjoner, trender, sesonger og anledninger	
<ul style="list-style-type: none"> gjennomføre mottakskontroll og lagerrulling og vurdere sammenhengen mellom vareflyt, svinn og ressursutnyttelse 	
<ul style="list-style-type: none"> sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene, i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk, og gjøre rede for konsekvenser av avvik 	
<ul style="list-style-type: none"> utvikle menyer basert på tilgjengelige råvarer og produkter, gjøre rede for anbefalingene og vurdere alternative løsninger basert på gjestenes ønsker og behov 	
<ul style="list-style-type: none"> presentere og tilpasse mat og drikke ut fra gjestenes behov, allergier og intoleranser og vurdere hvordan dette kan bidra til en fullverdig og trygg matopplevelse 	
<ul style="list-style-type: none"> anvende utstyr og bruke kreativitet ved tilberedning og servering av kalde og varme drikker etter lokale, nasjonale og internasjonale oppskrifter 	
<ul style="list-style-type: none"> bruke mise en place for ulike serveringsmetoder og teknikker og reflektere over hvordan valg av metode kan bidra til profesjonell gjestebehandling og tjenesteyting 	
<ul style="list-style-type: none"> vise kreativitet i arbeidet med å dekke og dekorere bord, søke inspirasjon gjennom bruk av digitale verktøy og ivareta fagets krav til estetikk 	

<ul style="list-style-type: none"> • yte profesjonell service og gjestebehandling og reflektere over hvordan servitøren kan bidra til kvalitet på mat og drikke, måltidsglede, reiselivsopplevelse og mer salg 	
<ul style="list-style-type: none"> • gjøre rede for rutiner for profesjonell behandling av kundeklager og reflektere over hvordan dette er god kundebehandling 	
<ul style="list-style-type: none"> • vurdere, anbefale og begrunne forslag om alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer ut fra retter og gjestens ønsker 	
<ul style="list-style-type: none"> • reflektere over hvordan ønskede og uønskede mikroorganismer kan påvirke produkter og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten 	
<ul style="list-style-type: none"> • følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø 	
<ul style="list-style-type: none"> • følge krav og rutiner for merking og sporing og reflektere over konsekvenser ved avvik 	
<ul style="list-style-type: none"> • anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse 	
<ul style="list-style-type: none"> • bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold, rapportere feil og gjøre rede for konsekvenser ved avvik 	

--	--

Kvalitet og trygg mat og drikke	Har arbeidet med(sett kryss)
<ul style="list-style-type: none"> forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystem og reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten, kunder og samarbeidspartnere 	
<ul style="list-style-type: none"> følge lover, forskrifter og retningslinjer for servering av alkoholholdig drikke, være tydelig i kommunikasjon med gjester og sette grenser, rapportere avvik og gjøre rede for konsekvenser ved brudd på regelverk 	
<ul style="list-style-type: none"> gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten 	
<ul style="list-style-type: none"> gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten 	
Arbeidsliv og yrkesidentitet	Har arbeidet med(sett kryss)
<ul style="list-style-type: none"> utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, gjester og samarbeidspartnere 	
<ul style="list-style-type: none"> utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten 	

<ul style="list-style-type: none">• reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfelleskap kan fremme likeverd og likestilling	
<ul style="list-style-type: none">• beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift	
<ul style="list-style-type: none">• gjøre rede for virksomhetens organisering, arbeidstaker og arbeidsgivers rettigheter og plikter, hvordan partene i arbeidslivet samarbeider, og hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre arbeidsliv	

Sted og dato: _____

Arbeidsgivers stempel og underskrift:
