



EKSEMPEL

Fag-/ kompetanseprøve i servitørfaget

Navn på kandidat:	
Tidsramme:	
Prøvested/bedrift:	

FAGFORNYELSEN, LK 2020



Prøveleder:	Mobil:
Epost leder:	
Prøvemedlem:	
Epost medlem:	
Navn tilsynsrepresentant:	
Epost:	



Prøven skal avholdes innenfor rammene av normalarbeidstid hvis ikke annet er avtalt.

Oppgaven og vurdering er basert på læreplanen i faget. Den finner du her:

[Læreplan i vg3 servitørfaget \(SER03-02\) \(udir.no\)](#)

Kjerneelementene i faget er:

Håndverksferdigheter, formidling og produktkunnskap

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

Kvalitet og trygg mat og drikke

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

Bærekraftig produksjon

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

Arbeidsliv og yrkesidentitet

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

Vurderingsgrunnlag:

Vurderingskriterier	Kompetansenivå:	Kjennetegn på måloppnåelse
Håndverksferdigheter, formidling og produktkunnskap - Hygiene - Fagkunnskap	Meget godt bestått	Gir svært gode anbefalinger, er svært god til å planlegge og er trygg og sikker i valg og presentasjon av mat- og drikkevarer, serverings- og tilberedningsmetoder og bruk av faguttrykk. Behersker svært godt profesjonell gjestebehandling, og har utfyllende kunnskap om



		mat og drikke, tjenesteyting og mersalg. Arbeider selvstendig og samarbeider meget bra. Har et bevisst forhold til estetikk, klargjøring av lokaler og borddekning, bruk av håndverktøy, maskiner, utstyr og digitale bestillings- og betalingssystemer. Samarbeider svært godt med andre faggrupper for å sette sammen, kalkulere og prissette menyer tilpasset sesong og tradisjon, gjester og anledning.
	Bestått	Gir gode anbefalinger, planlegger godt og er god på valg og presentasjon av mat- og drikkevarer, serverings- og tilberedningsmetoder og bruk av faguttrykk. Behandler gjester profesjonelt og har god kunnskap om mat og drikke, tjenesteyting og mersalg. Arbeider stort sett selvstendig og samarbeider bra. Tenker estetikk og kan klargjøre lokaler og dekke bord, bruke håndverktøy, maskiner, utstyr og digitale bestillings- og betalingssystemer. Samarbeider bra med andre faggrupper for å sette sammen, kalkulere og prissette menyer tilpasset sesong og tradisjon, gjester og anledning.
	Ikke bestått	Klarer ikke i tilstrekkelig grad å gi anbefalinger og er lite god på planlegging og valg og presentasjon av mat- og drikkevarer, serverings- og tilberedningsmetoder og/eller bruk av faguttrykk. Er lite profesjonell og har utilfredsstillende kunnskap om mat og drikke, tjenesteyting og mersalg. Er uselvstendig og samarbeider dårlig. Er lite bevisst estetikk og klargjøring av lokaler eller dekking av bord, klarer ikke å bruke håndverktøy, maskiner, utstyr og/eller digitale bestillings- og betalingssystemer tilfredsstillende. Samarbeider mindre bra med andre faggrupper om tilpassede menyer.
Kvalitet og trygg mat og drikke	Meget godt bestått	Har svært god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene. Har stor forståelse for trygg behandling og servering av mat og drikke og om å følge virksomhetens kvalitetssystem. Forstår og følger lover og



		forskrifter som regulerer produksjon, salg og servering av mat og drikke.
	Bestått	Har god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene. Forstår trygg behandling og servering av mat og drikke og følger virksomhetens kvalitetssystem. Følger lover og forskrifter som regulerer produksjon, salg og servering av mat og drikke.
	Ikke bestått	Har mangelfull personlig hygiene og manglende forståelse for produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene. Kjenner dårlig virksomhetens kvalitetssystem. Følger ikke alltid lover og forskrifter som regulerer produksjon, salg og servering av mat og drikke.
Bærekraftig produksjon	Meget godt bestått	Planlegger, samarbeider og kommuniserer svært godt for å redusere svinn og øke lønnsomhet. Er svært god på ressursutnyttelse og forstår bransjens påvirkning på miljøet gjennom valg av produkter. Håndterer alltid avfall korrekt, resirkulerer og forebygger utslipp til miljøet og forstår viktigheten av dette.
	Bestått	Planlegger, samarbeider og kommuniserer godt for å redusere svinn og øke lønnsomhet. Er god på ressursutnyttelse og kjenner bransjens påvirkning på miljøet gjennom valg av produkter. Håndterer stort sett avfall korrekt, resirkulerer og forebygger utslipp til miljøet.
	Ikke bestått	Planlegger, samarbeider og kommuniserer for dårlig for å redusere svinn og øke lønnsomhet. Utnytter i liten grad ressurser tilfredsstillende og har mangelfull forståelse for bransjens påvirkning på miljøet gjennom valg av produkter. Håndterer i for liten grad avfall korrekt
Arbeidsliv og yrkesidentitet	Meget godt bestått	Kjenner godt pliktene og rettighetene i arbeidslivet og betydningen av trepartssamarbeidet. Har svært god sosial kompetanse og kan reflektere og tenke kritisk.
	Bestått	Kjenner pliktene og rettighetene i arbeidslivet. Har god sosial kompetanse og kan stort sett reflektere og tenke kritisk.



	Ikke bestått	Kjenner dårlig pliktene og rettighetene i arbeidslivet. Har svak sosial kompetanse. Behersker dårlig kritisk tenking.
Refleksjon og egenvurdering	Meget godt bestått	Meget god refleksjon og egenvurdering i forhold til alle kompetansemål.
	Bestått	God refleksjon og egenvurdering i forhold til alle kompetansemål.
	Ikke bestått	Mangelfull refleksjon og egenvurdering.

Prøvenemnda skal gå gjennom oppgaven og forklare vurderingsgrunnlaget sammen med kandidaten ved oppstart av prøven.

Legitimasjon:

Type dokumentasjon: