

Tjener

Uddannelsens navn	
<p>Prøvens grundlag er som minimum følgende udvalgte mål fra det uddannelsesspecifikke fag.</p>	<p>Viden:</p> <p>9) Dansk og international madkultur. 10) Opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning. 11) Gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer.</p> <p>Færdigheder:</p> <p>3) indkøbe, bestille, modtage og forarbejde råvarer, 4) anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol,</p> <p>Kompetencer:</p> <p>7) servere almindeligt forekommende kolde og varme drikke i hotel- og restaurationsvirksomhed, 10) foretage opdækning, enkle serveringsformer og afrydning inden for restaurationsområdet, 13) arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger,</p>
<p>I den konkrete prøve skal der efter et tilfældighedsprincip indgå andre af fagets mål</p>	
<p>Eksaminationsgrundlaget skal give eleven mulighed for at demonstrere sin viden, færdigheder og kompetencer i forhold til de udvalgte mål. Derfor skal eksaminationsgrundlaget omfatte:</p>	<p>Skal demonstrere viden, færdigheder og kompetencer som indgår i eksaminationsgrundlaget for den mundtlige og praktiske prøve.</p> <p>Ugen før prøven, trækkes et produkt, der skal være den røde tråd i en skriftlig projekt.</p> <p>Projektet skal fremlægges mundtligt, via et it baseret præsentationsværktøj. Præsentationen og den praktiske opgaves formål er at vise tilegnelse af de erhvervsfaglige og personlige kompetencer i uddannelsen. Projektet tager udgangspunkt i det uddannelsesspecifikke fag.</p>
<p>Bedømmelsesgrundlaget skal give grundlag for at bedømme elevens viden, færdigheder og kompetencer, derfor skal bedømmelsesgrundlaget omfatte:</p>	<p>Punkter der skal beskrives i præsentationen: Produkt/drikkevare, menulære, tilberedningsmetoder, serveringsformer, hygiejne og egenkontrol</p> <p>Dokumentation for opdækning af et bord ud fra en valgfri anledning , samt produktion af en alkoholfri drinks (varmt eller koldt) eller flambering (trækkes på praktik prøvens dag). Der vil være dialog om den praktiske opgaver samt arbejdsplanlægningen. Dialogen om bordet kan også omfatte valg af service, pynt, hygiejneregler, ergonomi og kalkulation</p>
<p>Der fastsættes følgende bedømmeskriterier, der er præcise og udtømmende i forhold til de udvalgte mål:</p>	<p>Eleven bedømmes på:</p> <p>Planlægning 10%</p> <p>-Arbejdsplanlægning af den praktiske opgave</p>

viden, færdigheder og kompetencer	<p>Arbejdsprocessen 20% -Elevens evne til at følge arbejdsplanen og refleksioner over evt. afvigelser. -Elevens anvendelse af materialer, værktøj og udstyr samt overholdelse af hygiejne- og ergonomiske forskrifter.</p> <p>Faglig dialog 60% -Elevens evne til formidle sin viden i forbindelse med den praktiske opgave i restauranten og den mundtlige fremlæggelse samt svare på uddybende spørgsmål.</p> <p>Produktet 10% -Sensorisk bedømmelse af bordet og drikkevaren/flambering. -Korrekt service er anvendt.</p>			
Prøven er	Praktisk	Mundtlig	Skriftlig	En kombination
	x	x	x	Praktisk og mundtligt
Prøvens varighed pr. elev er 30 minutter	Eksaminationen har en varighed på 30 minutter – forberedelsen er 5 arbejdsdage			
Særlige forhold hvis prøven tilrettelægges som gruppeprøve	Prøven er individuel og kan ikke gennemføres som gruppeprøve			