

# Eksamen

27.05.2020

RMF1003 Bransje, fag og miljø

**Programområde:** Restaurant- og matfag Vg1

# Nynorsk

<b>Eksamensinformasjon</b>	
<b>Eksamenstid</b>	Eksamen varer i 4 timar.
<b>Hjelpemiddel</b>	Alle hjelpemiddel er tillatne, unnateke ope Internett, samskriving, chat og andre moglegheiter for å utveksle informasjon med andre.
<b>Bruk av kjelder</b>	<p>Dersom du bruker kjelder i svaret ditt, skal du alltid føre dei opp på ein slik måte at lesaren kan finne fram til dei.</p> <p>Du skal føre opp forfattar og fullstendig tittel på både lærebøker og annan litteratur. Dersom du bruker utskrift eller sitat frå Internett, skal du føre opp nøyaktig nettadresse og nedlastingsdato.</p>
<b>Informasjon om vurderinga</b>	<p><b>VURDERINGSRETTLEIING FOR SVARET</b></p> <p>– Når du løyser oppgåva, må du beskrive og grunngi vala du gjer.</p> <p>– Kompetansen din i faget ut frå kompetansemåla i læreplanen viser du ved å</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• presentere og bruke fagstoff og grunngi synspunkta dine og forslaga dine til løysingar på oppgåva</li><li>• trekke inn ulike synspunkt og løysingar som er relevante for problemstillingane i oppgåva</li><li>• gjere greie for resultatet/konsekvensane av dei faglege vala dine</li><li>• meistre relevante grunnleggande ferdigheiter</li><li>• bruke eksempel der det er relevant</li><li>• bruke fagterminologi, hjelpemiddel og vedlegg på ein formålstenleg og etterretteleg måte</li></ul>
<b>Andre opplysningar</b>	NB! Du skal svare på alle oppgåvene.

## Oppgave 1

I restaurant- og matfaga står ein overfor mange ulike etiske problemstillingar. Dei etiske spelereglane i bransjen vil hjelpe deg til å utføre jobben din på ein god måte.

- a) Vel deg eit yrke innanfor restaurant- og matfaga, og gjer greie for ulike etiske problemstillingar bedrifta står overfor i samband med produksjon og servering av mat.
- b) Forklar utdjupande ulike yrkesetiske plikter du har som tilsett.

## Oppgave 2

I restaurant- og matfaga vil service til kundar og gjestar ha mykje å seie for økonomien til bedrifta. Som servitør har du derfor eit stort ansvar for servicen i restauranten.

- a) Gjer greie for ulike måtar ein servitør kommuniserer på, og for korleis dette kan påverke salet i bedrifta.
- b) «Sanningas augneblink» er eit omgrep som blir brukt i servicebransjen. Forklar omgrepet, og gi eksempel på ein slik situasjon.

## Oppgave 3

Heldigvis er det ikkje ofte ein treng å utføre førstehjelp i vår bransje.

- a) Nemn to eksempel på situasjonar der det er nødvendig å utføre førstehjelp når du arbeider på eit kjøkken. Beskriv kva du vil gjere for å avgrense skadeomfanget.
- b) Forklar desse omgrepa:
  - HACCP
  - dekantere
  - napere
  - forvelle

## Bokmål

### Eksamensinformasjon

<b>Eksamenstid</b>	Eksamen varer i 4 timer.
<b>Hjelpemidler</b>	Alle hjelpemidler er tillatt, unntatt åpent Internett, samskriving, chat og andre muligheter for å utveksle informasjon med andre.
<b>Bruk av kilder</b>	<p>Hvis du bruker kilder i besvarelsen din, skal du alltid oppgi dem på en slik måte at leseren kan finne fram til dem.</p> <p>Du skal oppgi forfatter og fullstendig tittel på både lærebøker og annen litteratur. Hvis du bruker utskrift eller sitat fra Internett, skal du oppgi nøyaktig nettsadresse og nedlastingsdato.</p>
<b>Informasjon om vurderingen</b>	<p><b>VURDERINGSVEILEDNING FOR BESVARELSEN</b></p> <p>– Når du løser oppgaven, må du beskrive og begrunne valgene du gjør.</p> <p>– Kompetansen din i faget ut fra kompetansemålene i læreplanen viser du ved å</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• presentere og bruke fagstoff og begrunne dine synspunkter og forslag til løsninger på oppgaven</li><li>• trekke inn ulike synspunkter og løsninger som er relevante for oppgavens problemstillinger</li><li>• gjøre rede for resultatet/konsekvensene av de faglige valgene dine</li><li>• mestre relevante grunnleggende ferdigheter</li><li>• bruke eksempler der det er relevant</li><li>• bruke fagterminologi, hjelpemidler og vedlegg på en hensiktsmessig og etterrettelig måte</li></ul>
<b>Andre opplysninger</b>	NB! Du skal svare på alle oppgavene.

## Oppgave 1

I restaurant- og matfagene står man overfor mange ulike etiske problemstillinger. De etiske spillereglene i bransjen vil hjelpe deg til å utføre jobben din på en god måte.

- a) Velg deg et yrke innenfor restaurant- og matfagene, og gjør rede for ulike etiske problemstillinger bedriften står overfor i forbindelse med produksjon og servering av mat.
- b) Forklar utdypende ulike yrkesetiske plikter du har som ansatt.

## Oppgave 2

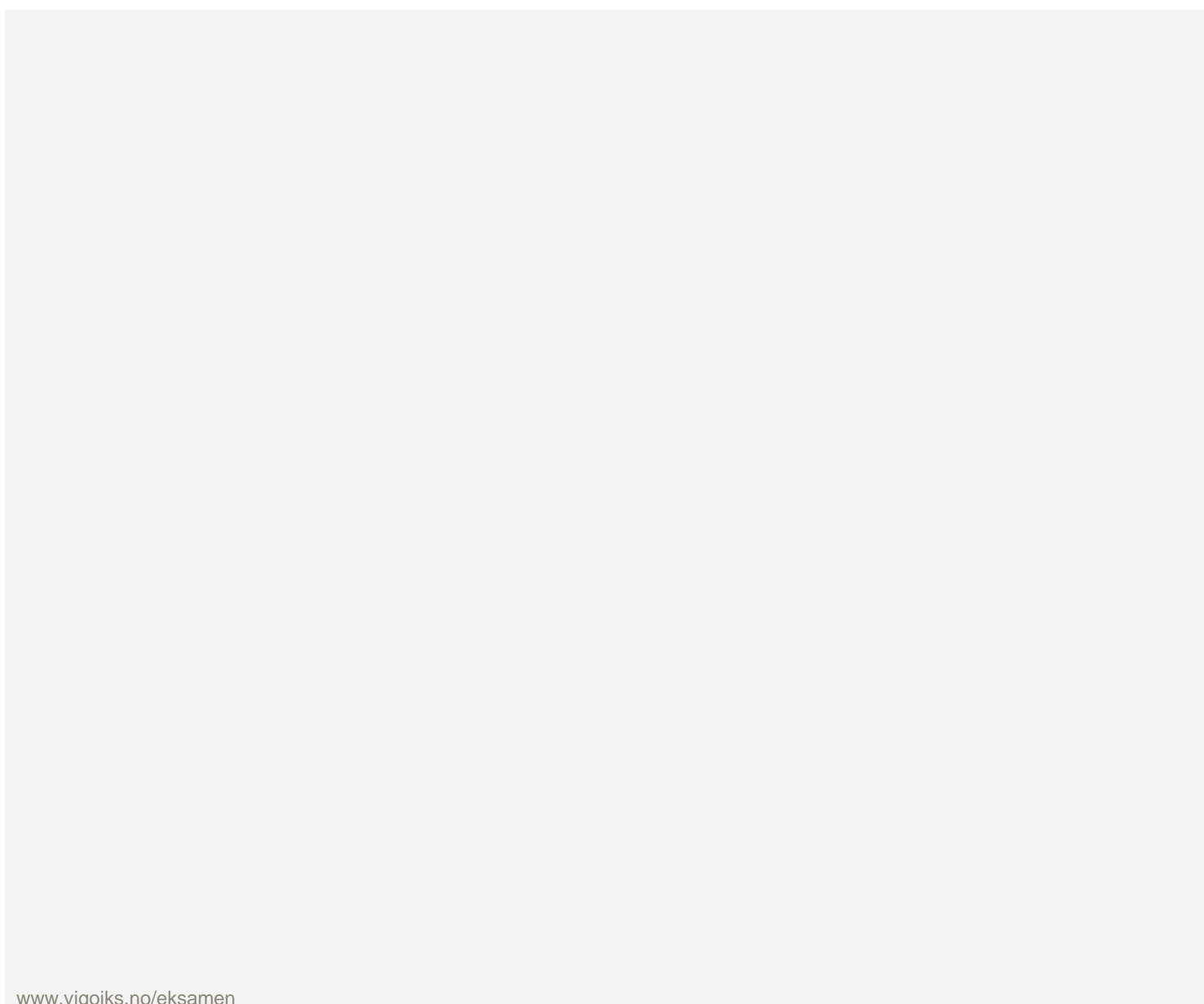
I restaurant- og matfagene vil service til kunder og gjester ha mye å si for bedriftens økonomi. Som servitør har du derfor et stort ansvar for servicen i restauranten.

- a) Gjør rede for ulike måter en servitør kommuniserer på, og for hvordan dette kan påvirke salget i bedriften.
- b) «Sannhetens øyeblikk» er et begrep som brukes i servicebransjen. Forklar begrepet, og gi eksempler på en slik situasjon.

## Oppgave 3

Heldigvis er det ikke ofte man trenger å utføre førstehjelp i vår bransje.

- a) Nevn to eksempler på situasjoner hvor det er nødvendig å utføre førstehjelp når du arbeider på et kjøkken. Beskriv hva du vil gjøre for å begrense skadeomfanget.
- b) Forklar følgende begrep:
  - HACCP
  - dekantere
  - napere
  - forvelle



[www.vigoiks.no/eksamen](http://www.vigoiks.no/eksamen)