

Eksamen

20.11.2020

RFG2003 Servering, bransje og miljø

Programområde: Programområde for kokk- og servitørfag

Nynorsk

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timar.
Hjelpemiddel	Alle hjelpemiddel er tillatne, unntatt ope Internett, samskriving, chat og andre moglegheiter for å kunne utveksle informasjon med andre.
Bruk av kjelder	<p>Dersom du bruker kjelder i svaret ditt, skal dei alltid førast 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>
Informasjon om vurderinga	<ul style="list-style-type: none">• Køyreplan• Meny• Drikkevarar• Bordoppsett• Oppdekking• Hygiene• Foredrag

Oppgave 1

RFG 2003 Servering, Bransje og miljø

Situasjonsbeskriving:

Hotellet der du jobbar skal halde eit stort sommarbryllaup. Det er invitert gjestar frå utlandet som er i Noreg for første gong, og dei skal alle overnatte på hotellet.

Oppgave:

Oppgåva di blir å komponere ein trerettars meny med drikkevarar for 60 personar til fredag kveld. Vidare skal du komponere ein firerettars bryllaupsmeny med drikkevarar for 120 personar til laurdagen.

Spesialkost: To av gjestane er muslimar.

Du må òg kome med eit forslag til kva dei utanlandske gjestane kan oppleve av sjåverdigheit under opphaldet.

Dette må du ha med:

- Køyreplan
- Meny
- Drikkevarar
- Bordoppsett
- Oppdekking
- Hygiene

Grunngi vala dine, og løys oppgåva slik at du får vist kompetansen din i måla nemnde under.

Læreplanmål:

Kandidaten skal:

- drøfte kva god service, brukar- og gjestebehandling er og vise dette med praktiske døme.
- komponere menyar og lage måltid ut frå omsyn til kultur og religion.
- berekne kostnadar og salspris knytt til produksjon og sal av mat og drikke.
- presentere, tilrå og servere mat, alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarar.
- gjennomføre enkle salsfremjande tiltak.

- klargjere lokale og gjere oppdekking og servering.
- førebu måltid som bidreg til helse, velfere og sosialt samkvem.
- gjere greie for krav til helse, miljø og sikkerheit innan kokke- og servitørfag, og følgje dei i praksis.
- følgje ergonomiske prinsipp og bruke riktig verneutstyr.
- drøfte etiske problemstillingar knytt til kokke- og servitørfaget.
- bruke relevante faguttrykk.

Bokmål

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timer.
Hjelpemidler	Alle hjelpemiddel er tillatt, unntatt åpent Internett, samskriving, chat og andre muligheter for å kunne utveksle informasjon med andre.
Bruk av kilder	<p>Hvis du bruker kilder i besvarelsen din, skal disse alltid oppgis 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>
Informasjon om vurderingen	<ul style="list-style-type: none">• Kjøreplan• Meny• Drikkevarer• Bordoppsett• Oppdekking• Hygiene• Foredrag

Oppgave 1

RFG 2003 Servering, Bransje og miljø

Situasjonsbeskrivelse:

Et stort sommerbryllup skal holdes på hotellet der du jobber. Det er invitert gjester fra utlandet som er i Norge for første gang, og de skal alle overnatte på hotellet.

Oppgave:

Din oppgave blir å komponere en treretters meny med drikkevarer for 60 personer til fredag kveld. Videre skal du komponere en firerretters bryllupsmeny med drikkevarer for 120 personer til lørdagen.

Spesialkost: To av gjestene er muslimer.

Du må også komme med et forslag til hva de utenlandske gjestene kan oppleve av severdigheter under oppholdet.

Dette må du ha med:

- Kjøreplan
- Menyer
- Drikkevarer
- Bordoppsett
- Oppdekking
- Hygiene

Begrunn valgene dine, og løs oppgaven slik at du får vist kompetansen din i målene nevnt under.

Læreplanmål:

Kandidaten skal:

- drøfte hva god service er, bruker- og gjestebehandling og vise dette med praktiske eksempler.
- komponere menyer og lage måltider ut fra hensyn til kultur og religion.
- beregne kostnader og salgspris knyttet til produksjon og salg av mat og drikke.
- presentere, anbefale og servere mat, alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer.

- gjennomføre enkle salgsfremmende tiltak.
- klargjøre lokaler og foreta oppdekking og servering.
- forberede måltider som bidrar til helse, velvære og sosialt samkvem.
- gjøre rede for krav til helse, miljø og sikkerhet inne kokk- og servitørfag, og følge dem i praksis.
- følge ergonomiske prinsipper og bruke riktig verneutstyr.
- drøfte etiske problemstillinger knyttet til kokk- og servitørfaget.
- bruke relevante faguttrykk.



www.vigoiks.no/eksamen