

Eksamen

25.11.2016

RFG2003

Servering, bransje og miljø/ Servering, bransje og miljø

Programområde: Restaurant og matfag

Nynorsk

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timar.
Hjelpemiddel	Alle hjelpemiddel er tillatne, bortsett frå Internett og andre verktøy som kan brukast til kommunikasjon.
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>
Vedlegg	Ingen
Informasjon om vurderinga	Du blir vurdert i kva grad du har nådd kompetansemåla i læreplan i faget

Situasjonsbeskriving:

Tenk deg at bedrifta du arbeider i skal ha ansvaret for eit selskap med 80 gjestar i oktober. Selskapet gjeld eit 50-års jubileum.

Oppgåve 1

Komponer ein trerettars meny av høg prisklasse med drikkevarer (med og utan alkohol). Gjestane skal også få servert nattmat. Det er viktig at gjestane får ei god oppleving frå dei kjem til dei forlèt lokalet.

To av gjestane har cøliaki.

Moment ein legg vekt på:

- Arbeidsplan
- Menyar, både normalkost og spesialkost
- Drikkevarer
- Oppdekking i samsvar med årstida selskapet blir halde på.
- Kva gjestane kan forvente seg av service under arrangementet.

Grunnje vala dine, og løys oppgåva slik at du får vist kompetansen din i måla frå læreplanen du kan lese under.

Læreplanmål

Mål for opplæringa er at eleven skal kunne:

- drøfte kva god service, brukar- og gjestebehandling er, og vise dette i praksis
- Komponere menyar og lage måltid ut frå omsyn til kultur og religion.
- Berekne kostnader og salspris knytt til produksjon og sal av mat og drikke.
- Presentere, anbefale og servere mat, alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer.

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timer.
Hjelpemidler	Alle hjelpemidler er tillatt, bortsett fra Internett og andre verktøy som kan brukes til kommunikasjon.
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>
Vedlegg	
Informasjon om vurderingen	Du blir vurdert i hvilken grad du har nådd kompetansemålene i læreplanen i faget.

Situasjonsbeskrivelse:

Tenk deg at bedriften du jobber i skal ha ansvaret for et selskap med 80 gjester i oktober. Selskapet gjelder et 50-års jubileum.

Oppgave 1

Komponer en treretters meny av høy prisklasse med drikkevarer (med og uten alkohol). Gjestene skal også få servert nattmat. Det er viktig at gjestene får en god opplevelse fra de kommer til de forlater lokalet.

To av gjestene har cøliaki.

Momenter som vil bli vektlagt:

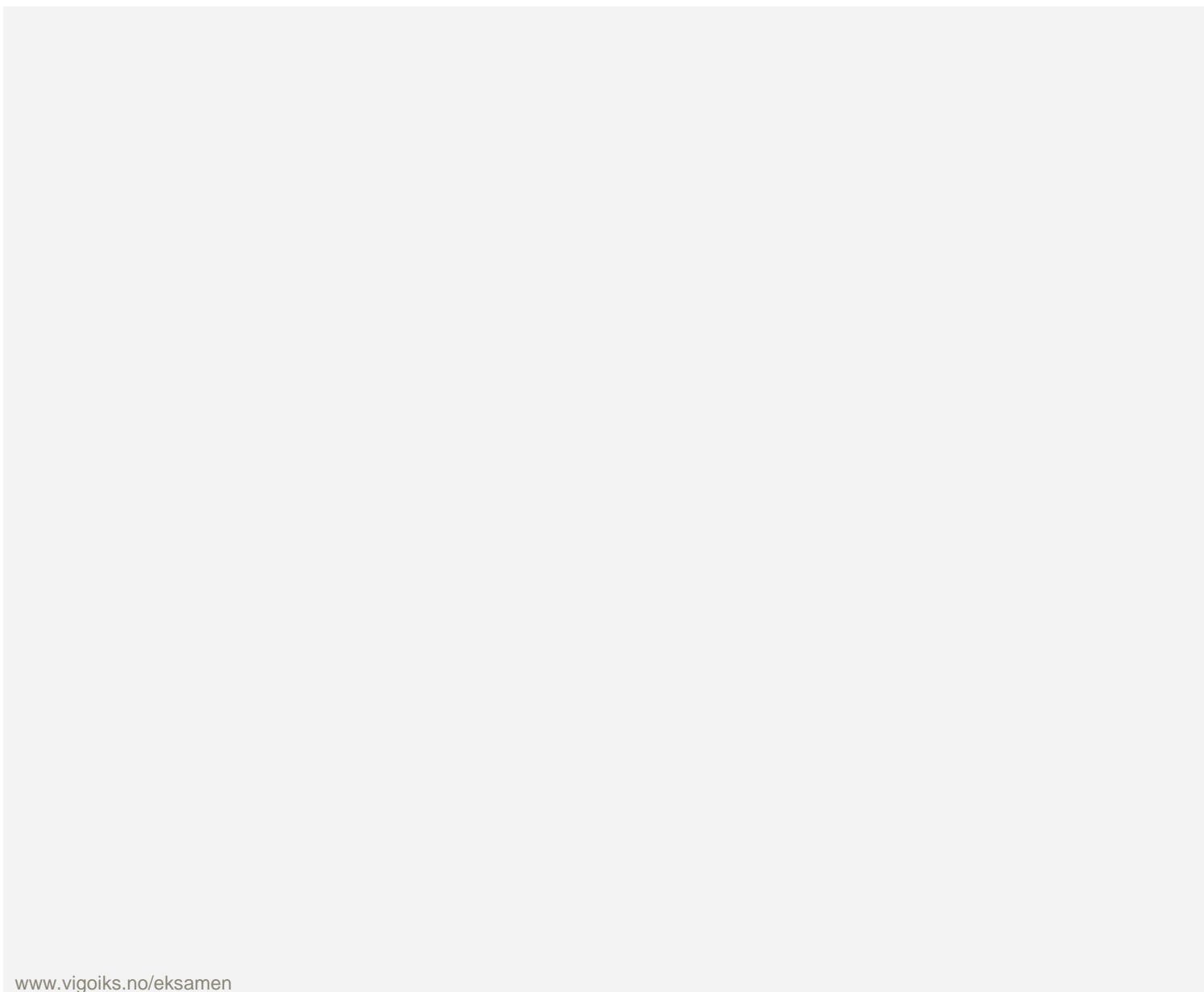
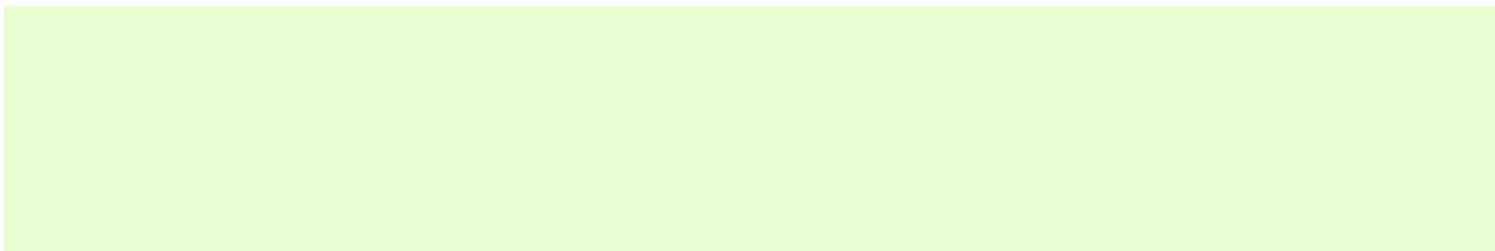
- Arbeidsplan
- Menyer, både normalkost og spesialkost
- Drikkevarer
- Oppdekking i samsvar med årstiden selskapet avholdes på.
- Hva gjestene kan forvente seg av service under arrangementet.

Begrunn valgene dine, og løs oppgaven slik at du får vist din kompetanse i målene fra læreplanen under.

Læreplanmål

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne:

- drøfte hva god service, bruker- og gjestebehandling er, og vise dette i praksis
- 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, alkoholholdige drikkevarer.



www.vigoiks.no/eksamen