

Eksamen

05.06.2019

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. Omsetjingsprogram er ikkje tillatne i norsk.
Bruk av kjelder	Dersom du bruker kjelder i svaret ditt, skal dei alltid førast opp på ein slik måte at lesaren kan finne fram til dei. 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.
Vedlegg	0
Vedlegg som skal leverast inn	Ingen
Informasjon om vurderinga	Køyreplan Menyplanlegging/Spesialkost Drikkevarer (med og utan alkohol) Bordoppsett Oppdekking Hygiene
Andre opplysningar	Ingen

RFG2003 servering, bransje og miljø

Situasjonsbeskriving

I anledning fylkessamanslåinga ved årsskiftet 2019/2020 har kjøkkenet på hotellet der du er tilsett fått ansvar for eit opplegg for 60 gjestar.

Oppgåve

Oppdraget ditt er å planlegge heile arrangementet detaljert skriftleg. Det skal serverast ein trerettars festmeny, og ein av råvarene skal vere andebryst. I tillegg må du kome med forslag til drikkevarer (med og utan alkohol). Du skal òg planlegge kva gjestane kan forvente under arrangementet.

Ein av gjestane har cøliaki og to har fiskeallergi.

Moment til hjelp for løysing av oppgåva:

- Køyreplan/arbeidsplan
- Menyar (detaljert) og spesialkost
- Drikkevarer
- Oppdekking
- Kva gjestane kan forvente seg under arrangementet

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

Mål for opplæringa er at eleven skal kunne:

- klargjere lokal og foreta oppdekking og servering.
- tilverke måltid som bidreg til helse, velvære og sosialt samkvem.
- drøfte kva god service, brukar- og gjestebehandling er, og vise dette i praksis.
- presentere, anbefale og servere mat, alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer.
- bruke eigna maskiner og eigna utstyr i serveringsarbeidet.
- Tilverke varme og kalde rettar og drikker i serveringslokalet, anrette og servere dei.
- berekne kostnadar og salspris knytte til produksjon og sal av mat og drikke.
- gjennomføre enkle salsfremmande tiltak.
- gjere greie for krav til helse, miljø og sikkerheit innan kokk- og servitørfag, og følge dei i praksis.
- følge ergonomiske prinsipp og bruke riktig verneutstyr.

- drøfte etiske problemstillinger knytte til kokk- og servitørfag og det ansvaret det inneber å lage og tilby mat og drikke til andre.
- drøfte kva profesjonell yrkesutøving inneber i kokk- og servitørfag.
- bruke relevante faguttrykk.
- gjere miljømedvitne val i produksjon og avfallshåndtering
- Praktisere førstehjelp som er relevant for kokk- og servitørfag.

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. Oversettelsesprogram er ikke tillatt i norsk.
Bruk av kilder	Hvis du bruker kilder i besvarelsen din, skal disse alltid oppgis på en slik måte at leseren kan finne fram til dem. 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 nettadresse og nedlastingsdato.
Vedlegg	
Informasjon om vurderingen	Kjøreplan Menyplanlegging/Spesialkost Drikkevarer (med og uten alkohol) Bordoppsett Oppdekking Hygiene
Andre opplysninger	Ingen

RFG2003 servering, bransje og miljø

Situasjonsbeskrivelse

I anledning fylkessammenslåing ved årsskiftet 2019/2020 har kjøkkenet på hotellet hvor du er ansatt fått ansvar for et opplegg for 60 gjester.

Oppgave

Ditt oppdrag er å planlegge hele arrangementet detaljert skriftlig. Det skal serveres en treretters festmeny, og en av råvarene skal være andebryst. I tillegg må du komme med forslag til drikkevarer (med og uten alkohol). Du skal også planlegge hva gjestene kan forvente under arrangementet.

En av gjestene har cøliaki og to har fiskeallergi.

Momenter til hjelp for løsning av oppgaven:

- Kjøreplan/arbeidsplan
- Menyer (detaljert) og spesialkost
- Drikkevarer
- Oppdekking
- Hva gjestene kan forvente seg under arrangementet

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

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne:

- klargjøre lokaler og foreta oppdekking og servering.
- forberede måltider som bidrar til helse, velvære og sosialt samkvem
- drøfte hva god service, bruker- og gjestebehandling er, og vise dette i praksis
- gjennomføre enkle salgsfremmende tiltak.
- presentere, anbefale og servere mat, alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer.
- bruke egnede maskiner og egnet utstyr i serveringsarbeidet.
- tilberede varme og kalde retter og drikker i serveringslokalet, anrette og servere dem.
- beregne kostnader og salgspris knyttet til produksjon og salg av mat og drikke.
- gjennomføre enkle salgsfremmende tiltak.
- gjøre rede for krav til helse, miljø og sikkerhet innen kokk- og servitørfag, og følge dem i praksis.
- følge ergonomiske prinsipper og bruke riktig verneutstyr.
- drøfte etiske problemstillinger knyttet til kokk- og servitørfag.

- beregne kostnader og salgspris knyttet til produksjon av salg av mat og drikke.
- drøfte hva profesjonell yrkesutøvelse innebærer i kokk- og servitørfag.
- bruke relevante faguttrykk.
- gjøre miljøbevisste valg i produksjon og avfallshåndtering.
- praktisere førstehjelp som er relevant for kokk- og servitørfag.



www.vigoiks.no/eksamen