# Opplæringsplan i

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| LK20 | Læreplan i vg3 servitørfaget | SER03-02 |

|  |  |
| --- | --- |
| Kandidatens navn: |  |
| Start dato |  |
| Slutt dato |  |
| Opplæringskontorets navn |  |
| Bedriftens navn |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Sign.opplæringskontor | Sign. kandidat | Sign.bedrift |

Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8150** | **planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere servering av mat og drikke ut fra lokale, nasjonale og internasjonale tradisjoner, trender, sesonger og anledninger** |  |  |  |
|  | a | planlegge servering av mat ut fra lokale, nasjonale og internasjonale tradisjoner |  |  |  |
|  | b | planlegge servering av mat ut fra trender |  |  |  |
|  | c | planlegge servering av mat ut fra sesonger og anledninger |  |  |  |
|  | d | planlegge servering av drikke ut fra lokale, nasjonale og internasjonale tradisjoner |  |  |  |
|  | e | planlegge servering av drikke ut fra trender |  |  |  |
|  | f | planlegge servering av drikke ut fra sesonger og anledninger |  |  |  |
|  | g | gjennomføre servering av mat ut fra lokale, nasjonale og internasjonale tradisjoner |  |  |  |
|  | h | gjennomføre servering av mat ut fra trender |  |  |  |
|  | i | gjennomføre servering av mat ut fra sesonger og anledninger |  |  |  |
|  | j | gjennomføre servering av drikke ut fra lokale, nasjonale og internasjonale tradisjoner |  |  |  |
|  | k | gjennomføre servering av drikke ut fra trender |  |  |  |
|  | l | gjennomføre servering av drikke ut fra sesonger og anledninger |  |  |  |
|  | m | vurdere servering av mat ut fra lokale, nasjonale og internasjonale tradisjoner |  |  |  |
|  | n | vurdere servering av mat ut fra trender |  |  |  |
|  | o | vurdere servering av mat ut fra sesonger og anledninger |  |  |  |
|  | p | vurdere servering av drikke ut fra lokale, nasjonale og internasjonale tradisjoner |  |  |  |
|  | q | vurdere servering av drikke ut fra trender |  |  |  |
|  | r | vurdere servering av drikke ut fra sesonger og anledninger |  |  |  |
|  | s | dokumentere servering av mat ut fra lokale, nasjonale og internasjonale tradisjoner |  |  |  |
|  | t | dokumentere servering av mat ut fra trender |  |  |  |
|  | u | dokumentere servering av mat ut fra sesonger og anledninger |  |  |  |
|  | v | dokumentere servering av drikke ut fra lokale, nasjonale og internasjonale tradisjoner |  |  |  |
|  | w | dokumentere servering av drikke ut fra trender |  |  |  |
|  | x | dokumentere servering av drikke ut fra sesonger og anledninger |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8155** | **gjennomføre mottakskontroll og lagerrullering og vurdere sammenhengen mellom vareflyt, svinn og ressursutnyttelse** |  |  |  |
|  | a | gjennomføre mottakskontroll |  |  |  |
|  | b | gjennomføre lagerrullering |  |  |  |
|  | c | vurdere sammenhengen mellom vareflyt, svinn og ressursutnyttelse |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8166** | **sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene, i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk, og gjøre rede for konsekvenser av avvik** |  |  |  |
|  | a | sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk |  |  |  |
|  | b | sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god produksjonshygiene i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk |  |  |  |
|  | c | sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god næringsmiddelhygiene i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk |  |  |  |
|  | d | gjøre rede for konsekvenser av avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8176** | **forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystem og reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten, kunder og samarbeidspartnere** |  |  |  |
|  | a | forstå kvalitetssystem |  |  |  |
|  | b | arbeide i tråd med kvalitetssystem |  |  |  |
|  | c | reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten |  |  |  |
|  | d | reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for kunder |  |  |  |
|  | e | reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for samarbeidspartnere |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8174** | **utvikle menyer basert på tilgjengelige råvarer og produkter, gjøre rede for anbefalingene og vurdere alternative løsninger basert på gjestenes ønsker og behov** |  |  |  |
|  | a | utvikle menyer basert på tilgjengelige råvarer og produkter |  |  |  |
|  | b | gjøre rede for anbefalingene |  |  |  |
|  | c | vurdere alternative løsninger basert på gjestenes ønsker og behov |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8173** | **presentere og tilpasse mat og drikke ut fra gjestenes behov, allergier og intoleranser og vurdere hvordan dette kan bidra til en fullverdig og trygg matopplevelse** |  |  |  |
|  | a | presentere mat og drikke ut fra gjestenes behov |  |  |  |
|  | b | presentere mat og drikke ut fra allergier |  |  |  |
|  | c | presentere mat og drikke ut fra intoleranser |  |  |  |
|  | d | tilpasse mat og drikke ut fra gjestenes behov |  |  |  |
|  | e | tilpasse mat og drikke ut fra allergier |  |  |  |
|  | f | tilpasse mat og drikke ut fra intoleranser |  |  |  |
|  | g | vurdere hvordan dette kan bidra til en fullverdig matopplevelse |  |  |  |
|  | h | vurdere hvordan dette kan bidra til en trygg matopplevelse |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8172** | **anvende utstyr og bruke kreativitet ved tilberedning og servering av kalde og varme drikker etter lokale, nasjonale og internasjonale oppskrifter** |  |  |  |
|  | a | anvende utstyr ved tilberedning av kalde drikker etter lokale, nasjonale og internasjonale oppskrifter |  |  |  |
|  | b | anvende utstyr ved tilberedning av varme drikker etter lokale, nasjonale og internasjonale oppskrifter |  |  |  |
|  | c | bruke kreativitet ved tilberedning av kalde drikker etter lokale, nasjonale og internasjonale oppskrifter |  |  |  |
|  | d | bruke kreativitet ved tilberedning av varme drikker etter lokale, nasjonale og internasjonale oppskrifter |  |  |  |
|  | e | anvende utstyr ved servering av kalde drikker etter lokale, nasjonale og internasjonale oppskrifter |  |  |  |
|  | f | anvende utstyr ved servering av varme drikker etter lokale, nasjonale og internasjonale oppskrifter |  |  |  |
|  | g | bruke kreativitet ved servering av kalde drikker etter lokale, nasjonale og internasjonale oppskrifter |  |  |  |
|  | h | bruke kreativitet ved servering av varme drikker etter lokale, nasjonale og internasjonale oppskrifter |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8171** | **bruke mise en place for ulike serveringsmetoder og teknikker og reflektere over hvordan valg av metode kan bidra til profesjonell gjestebehandling og tjenesteyting** |  |  |  |
|  | a | bruke mise en place for ulike serveringsmetoder og teknikker |  |  |  |
|  | b | reflektere over hvordan valg av metode kan bidra til profesjonell gjestebehandling |  |  |  |
|  | c | reflektere over hvordan valg av metode kan bidra til profesjonell tjenesteyting |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8151** | **vise kreativitet i arbeidet med å dekke og dekorere bord, søke inspirasjon gjennom bruk av digitale verktøy og ivareta fagets krav til estetikk** |  |  |  |
|  | a | vise kreativitet i arbeidet med å dekke og dekorere bord |  |  |  |
|  | b | søke inspirasjon gjennom bruk av digitale verktøy |  |  |  |
|  | c | ivareta fagets krav til estetikk |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8168** | **yte profesjonell service og gjestebehandling og reflektere over hvordan servitøren kan bidra til kvalitet på mat og drikke, måltidsglede, reiselivsopplevelse og mersalg** |  |  |  |
|  | a | yte profesjonell service og gjestebehandling |  |  |  |
|  | b | reflektere over hvordan servitøren kan bidra til kvalitet på mat og drikke |  |  |  |
|  | c | reflektere over hvordan servitøren kan bidra til måltidsglede |  |  |  |
|  | d | reflektere over hvordan servitøren kan bidra til reiselivsopplevelse |  |  |  |
|  | e | reflektere over hvordan servitøren kan bidra til mersalg |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8154** | **gjøre rede for rutiner for profesjonell behandling av kundeklager og reflektere over hvordan dette er god kundebehandling** |  |  |  |
|  | a | gjøre rede for rutiner for profesjonell behandling av kundeklager |  |  |  |
|  | b | reflektere over hvordan dette er god kundebehandling |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8170** | **følge lover, forskrifter og retningslinjer for servering av alkoholholdig drikke, være tydelig i kommunikasjon med gjester og sette grenser, rapportere avvik og gjøre rede for konsekvenser ved brudd på regelverk** |  |  |  |
|  | a | følge lover, forskrifter og retningslinjer for servering av alkoholholdig drikke |  |  |  |
|  | b | være tydelig i kommunikasjon med gjester og sette grenser |  |  |  |
|  | c | rapportere avvik |  |  |  |
|  | d | gjøre rede for konsekvenser ved brudd på regelverk |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8153** | **vurdere, anbefale og begrunne forslag om alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer ut fra retter og gjestens ønsker** |  |  |  |
|  | a | vurdere forslag om alkoholfrie drikkevarer ut fra retter og gjestens ønsker |  |  |  |
|  | b | vurdere forslag om alkoholholdige drikkevarer ut fra retter og gjestens ønsker |  |  |  |
|  | c | anbefale alkoholfrie drikkevarer ut fra retter og gjestens ønsker |  |  |  |
|  | d | anbefale alkoholholdige drikkevarer ut fra retter og gjestens ønsker |  |  |  |
|  | e | begrunne forslag om alkoholfrie drikkevarer ut fra retter og gjestens ønsker |  |  |  |
|  | f | begrunne forslag om alkoholholdige drikkevarer ut fra retter og gjestens ønsker |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8167** | **utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, gjester og samarbeidspartnere** |  |  |  |
|  | a | utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk |  |  |  |
|  | b | utvikle fagidentitet gjennom å tilegne seg kunnskap |  |  |  |
|  | c | kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger |  |  |  |
|  | d | kommunisere presist og forståelig i samhandling med gjester |  |  |  |
|  | e | kommunisere presist og forståelig i samhandling med samarbeidspartnere |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8152** | **utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten** |  |  |  |
|  | a | utvikle faglige ferdigheter |  |  |  |
|  | b | arbeide effektivt |  |  |  |
|  | c | reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon i virksomheten |  |  |  |
|  | d | reflektere over tiltak som kan bidra til forbedringsarbeid i virksomheten |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8165** | **reflektere over hvordan ønskede og uønskede mikroorganismer kan påvirke produkter og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten** |  |  |  |
|  | a | reflektere over hvordan ønskede mikroorganismer kan påvirke produkter |  |  |  |
|  | b | reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke produkter |  |  |  |
|  | c | gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8164** | **gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten** |  |  |  |
|  | a | gjøre rede for rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten |  |  |  |
|  | b | følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8175** | **følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø** |  |  |  |
|  | a | følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet |  |  |  |
|  | b | bruke verneutstyr |  |  |  |
|  | c | jobbe ergonomisk riktig |  |  |  |
|  | d | utføre førstehjelp |  |  |  |
|  | e | bidra til et trygt arbeidsmiljø |  |  |  |
|  | f | bidra til et inkluderende arbeidsmiljø |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8163** | **gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten** |  |  |  |
|  | a | gjøre rede for rammevilkår |  |  |  |
|  | b | gjøre rede for lover og forskrifter |  |  |  |
|  | c | forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8160** | **følge krav og rutiner for merking og sporing og reflektere over konsekvenser ved avvik** |  |  |  |
|  | a | følge krav og rutiner for merking |  |  |  |
|  | b | følge krav og rutiner for sporing |  |  |  |
|  | c | reflektere over konsekvenser ved avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8159** | **anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse** |  |  |  |
|  | a | anvende emballeringsmetoder |  |  |  |
|  | b | anvende lagringsmetoder |  |  |  |
|  | c | gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet |  |  |  |
|  | d | gjøre rede for hvordan dette påvirker ressursutnyttelse |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8158** | **bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold, rapportere feil og gjøre rede for konsekvenser ved avvik** |  |  |  |
|  | a | bruke verktøy på en kvalifisert måte |  |  |  |
|  | b | bruke maskiner på en kvalifisert måte |  |  |  |
|  | c | bruke utstyr på en kvalifisert måte |  |  |  |
|  | d | utføre forebyggende daglig vedlikehold |  |  |  |
|  | e | rapportere feil |  |  |  |
|  | f | gjøre rede for konsekvenser ved avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8157** | **gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner og drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater** |  |  |  |
|  | a | gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner |  |  |  |
|  | b | drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8162** | **gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet** |  |  |  |
|  | a | gjøre rede for avfall i virksomheten |  |  |  |
|  | b | håndtere avfall i virksomheten |  |  |  |
|  | c | reflektere over hvordan avfall påvirker miljøet |  |  |  |
|  | d | reflektere over hvordan utslipp påvirker miljøet |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8169** | **reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likeverd og likestilling** |  |  |  |
|  | a | reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likeverd |  |  |  |
|  | b | reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likestilling |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8161** | **beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift** |  |  |  |
|  | a | beskrive virksomhetens mål |  |  |  |
|  | b | beskrive virksomhetens historie |  |  |  |
|  | c | reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8156** | **gjøre rede for virksomhetens organisering, arbeidstaker og arbeidsgivers rettigheter og plikter, hvordan partene i arbeidslivet samarbeider, og hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre arbeidsliv** |  |  |  |
|  | a | gjøre rede for virksomhetens organisering |  |  |  |
|  | b | gjøre rede for arbeidstaker rettigheter |  |  |  |
|  | c | gjøre rede for arbeidstaker plikter |  |  |  |
|  | d | gjøre rede for arbeidsgivers rettigheter |  |  |  |
|  | e | gjøre rede for arbeidsgivers plikter |  |  |  |
|  | f | gjøre rede for hvordan partene i arbeidslivet samarbeider |  |  |  |
|  | g | gjøre rede for hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre arbeidsliv |  |  |  |