

Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen, 2019-

Kompetensområde: kundservice (servitör)

Uppbyggd på: Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen (1.8.2018). Gäller studerande som har påbörjat sina studier efter 1.8.2019

Obligatoriska examensdelar + kompetensområdet	85 kp
ATT ARBETA INOM RESTAURANGVERKSAMHET	20 kp
Grunder inom matlagning 1	3 kp
Grunder inom matlagning 2	2 kp
Tillredningsmetoder 1	2 kp
Tillredningsmetoder 2	1 kp
Hygienkompetens	1 kp
Servering 1	3 kp
Servering 2	3 kp
Råvaror och specialkost 1	2 kp
Råvaror och specialkost 2	1 kp
LIA (Att arbeta)	2 kp
KUNDSERVICE OCH FÖRSÄLJNING	25 kp
Kundservice 1	2 kp
Kundservice 2	2 kp
Alkoholfria drycker 1	1 kp
Alkoholfria drycker 2	2 kp
Branschen	2 kp
Försäljning 1	1 kp
Försäljning 2	1 kp
Restauranglära	3 kp
Receptionsarbete	3 kp
LIA 1 (Kundservice)	5 kp
LIA 2 (Kundservice)	3 kp
SERVERING AV MAT I PORTIONER OCH DRYCKER	40 kp
Måltider 1	2 kp
Måltider 2	3 kp
Serveringsteknik 1	1 kp
Serveringsteknik 2	1 kp

Serveringsteknik 3	1 kp
Lunchservering 1	2 kp
Lunchservering 2	1 kp
Lunchservering 3	2 kp
Kassateknik 1	1 kp
Kassateknik 2	1 kp
Projekt 1	1 kp
Projekt 2	2 kp
Projekt 3	1 kp
Svaga drycker 1	2 kp
Svaga drycker 2	2 kp
Branschspråk	2 kp
Restaurangservering 1	2 kp
Restaurangservering 2	3 kp
Utskänkning	2 kp
LIA 1 (Mat i portion)	2 kp
LIA 2 (Mat i portion)	3 kp
LIA 3 (Mat i portion)	3 kp
Valbara examensdelar	60 kp
CAFÉSERVICE/HUTH	10 kp
Cafémat	2 kp
Cafédrycker	2 kp
Caféservice 1	1 kp
Caféservice 2	1 kp
LIA (Café)	4 kp
GASTRONOMISKA ÅLAND (LOKAL EXAMENSDEL)	10 kp
Gastronomiska företag 1	3 kp
Gastronomiska företag 2	2 kp
Gastronomiska upplevelser 1	2 kp
Gastronomiska upplevelser 2	3 kp
FÖRSÄLJNING OCH SERVERING AV DRYCKER	25 kp
Barteknik 1	1 kp
Barteknik 2	1 kp
Barteknik 3	1 kp
Barteknik 4	2 kp
Öl och cider 1	1 kp
Öl och cider 2	1 kp
Vin 1	1 kp
Vin 2	1 kp
Vin 3	1 kp
Vin 4	1 kp

Tema 1	1 kp
Tema 2	1 kp
Starka drycker 1	1 kp
Starka drycker 2	1 kp
Starka drycker 3	1 kp
Starka drycker 4	1 kp
Mat och dryck 1	1 kp
Mat och dryck 2	2 kp
LIA (Drycker)	5 kp
ARBETE SOM KRÄVER SPETSKOMPETENS	15 kp
Menyplanering	2 kp
Restauranghantverk 1	1 kp
Restauranghantverk 2	2 kp
Restauranghantverk 3	1 kp
Miljö 1	1 kp
Miljö 2	1 kp
Restaurangdrift 1	1 kp
Restaurangdrift 2	1 kp
Event	1 kp
HR	2 kp
LIA (Spets)	2 kp