

Gymnasieexamen inom hotell- och restaurangbranschen

Läroplan för de yrkesinriktade examensdelarna

Kompetensområdet för kock, kock
Kompetensområdet för kundservice, servitör



Läroplanen godkänd av styrelsen för Ålands gymnasium 11.10.2016
REVIDERAD 17.4.2018

Innehåll

1	INLEDNING.....	2
1.1	Utbildningens mål.....	3
1.1.1	Yrkeskompetens inom sjöfartsbranschen	3
1.1.2	Behörighet som ansvarig föreståndare för restaurang med utskänkningstillstånd.....	3
1.2	Samverkan med arbetslivet	4
1.3	Kompetensområdenas uppbyggnad.....	5
2	YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR.....	7
2.1	Att verka inom logi- och restaurangverksamhet, 30 kp	7
	KOMPETENSOMRÅDET FÖR KOCK	16
2.2	Tillredning av lunchrätter, 40 kp.....	16
2.3	Tillredning av mat i portioner, 20 kp.....	25
2.4	A la carte-matlagning, 20 kp.....	34
2.5	Storkök, 15 kp	43
2.6	Fartygsekonomi, 20 kp	52
2.7	Lokalproducerade råvaror och olika trender inom matlagning, 5 kp.....	60
2.8	Mat och dryck i kombination, 5 kp.....	67
	KOMPETENSOMRÅDET FÖR KUNDSERVICE	76
2.9	Kundservice och försäljning, 25 kp.....	76
2.10	Servering av mat i portioner och drycker, 35 kp.....	86
2.11	À la carte-servering, 20 kp.....	96
2.12	Kaféservice, 15 kp.....	105
2.13	Fördjupad yrkeskompetens, 10 kp	114

1 INLEDNING

Utbildningen som leder till gymnasieexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen ska ge de studerande möjlighet att utveckla kompetens att verka i en servicebransch och ge kunder förväntad service.

Förutom hotell-, restaurang- och cateringbranschen finns olika företag och organisationer som har behov av yrkesutövare med kunskap om matproduktion och service. Turism och besöksnäring är en viktig del av det åländska näringslivet och under högsäsong är efterfrågan på arbetskraft mycket stor. Det finns således ett stort behov av yrkeskunnig arbetskraft med branschkunskaper.

Undervisningen är inriktad på kundservice och försäljning samt matproduktion. I utbildningen ska studeranden få fördjupad insikt och förståelse för hur marknadsföring, försäljning, service, produkt och entreprenörskap samverkar när det gäller att skapa ett vinnande koncept.

Språkkunskaper, förmåga att kommunicera och social kompetens är viktiga färdigheter för dagens och morgondagens yrkesverksamma. Det är viktigt att på ett positivt sätt kunna marknadsföra sig själv, det företag eller den organisation där man är anställd eller sitt eget företag. Utbildningen ska sporra studeranden att utveckla språkliga och kommunikativa färdigheter så att hen på ett framgångsrikt sätt kan agera i sitt framtida liv.

Yrkesutövare i branschen måste vara beredda att möta andra kulturer och umgängesmönster. Utbildningen ska därför ge studeranden en grundläggande insikt i mångkulturella frågor. Utbildningen ska ge studeranden möjlighet att diskutera kring hur traditioner och etiska uppfattningar påverkar människor.

Utbildningen ska medvetandegöra studeranden om vikten att utföra sitt arbete på ett sådant sätt att kundernas förväntningar beaktas i varierande situationer. Studeranden bör också känna till konsumenters rättigheter och skyldigheter.

Branschen förutsätter en god samarbetsförmåga och utbildningen ska inriktas på att ge studeranden möjlighet att utveckla kompetenser att arbeta i team.

För att säkra framtida existens måste alla gemensamt verka för en hållbar utveckling. Också företagen har ett ansvar för hållbar utveckling och allt fler företag blir medvetna om att miljöcertifiering innebär en konkurrensfördel. Utbildningens uppgift är att ge studeranden ett sådant kunnande och en sådan övertygelse att hen är beredd att arbeta för en hållbar utveckling både i sitt arbete och vardagsliv.

Hälsa och arbetarskydd har prioritet i utbildningen. Studeranden ska i sin utbildning få kännedom om föreskrifter och anvisningar om arbetarskyddet och implementera dessa i sin verksamhet. Hen ska lära sig identifiera olika faror och hälsorisker, såväl fysiska som psykiska. Studeranden ska under utbildningen lära sig hur olika riskmoment kan förebyggas och hur arbetstagare och arbetsgivare på ett konstruktivt sätt hanterar risker och skador.

Gymnasieexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen ska ge studerande kunnskap och yrkeskicklighet att verka i branschen samt ge grunder för fortsatta studier. Utbildningen ska också stödja de studerandes personlighetsutveckling och ge studerande förutsättningar att verka som aktiva medlemmar i samhället.

1.1 Utbildningens mål

Målet med gymnasieexamen inom hotell- och restaurangbranschen är att ge en kvalitativ och bred utbildning i matproduktion och kundservice.

Sysselsättningsmöjligheterna bedöms vara goda även om efterfrågan på arbetskraft kan variera beroende på säsong. En studerande som avlagt examen ska kunna ta personligt ansvar och handla med gott omdöme.

Studeranden ska både under och efter studierna känna tillfredsställelse med sitt yrkesval. Under utbildningen ska hen ges möjligheter att utveckla sig som individ och inom sitt yrke så att hen blir en tillgång för arbets- och samhällsliv.

Utbildningen ger allmän högskolebehörighet. På basis av en nordisk överenskommelse ger examen också behörighet för högskolestudier i Norden. För att konkurrera om mer kvalificerade uppgifter i branschen krävs ofta mer kvalificerat kunnande som förvärfvas på högskolenivå. Studerande som har siktet inställt på högskolestudier rekommenderas välja den högskoleförberedande utbildningshelheten (HUTH) som ger bredare behörighet för vidare studier. Den högskoleförberedande utbildningshelheten ger också konkurrensfördelar vid ansökan till yrkeshögskola samt djupare grundkunskaper i svenska, engelska, matematik och samhällskunskap.

Efter avlagd gymnasieexamen inom hotell- och restaurangbranschen ska studeranden kunna arbeta som anställd, men också som egen företagare. Studeranden ska kunna vara en aktiv del av en arbetsgemenskap och på ett funktionellt sätt ge kunder service och samarbeta med kollegor.

Examensbenämningen är **kock** inom kompetensområdet för kock och **servitör** inom kompetensområdet för kundservice.

1.1.1 Yrkeskompetens inom sjöfartsbranschen

En kockstuderande som vill uppnå behörighet som fartygskock ska enligt förordningen om fartygsbemanning, besättningens behörighet och vakthållning (FFS 2013:166) även avlägga den valbara examensdelen "Fartygsekonomi" samt examensdelen "Säkerhet och säkerhetsutbildning" från grundexamen inom sjöfartsbranschen.

En studerande kan uppnå behörighet som ekonomibiträde genom att avlägga den valbara examensdelen "Fartygsekonomi" samt examensdelen "Säkerhet och säkerhetsutbildning" i grundexamen inom sjöfartsbranschen.

1.1.2 Behörighet som ansvarig föreståndare för restaurang med utskänkningstillstånd

Behörighet som ansvarig föreståndare för restaurang med utskänkningstillstånd uppnås genom att en studerande avlägger den obligatoriska examensdelen "Kundservice och försäljning" inom kompetensområdet för kundservice och deltar i minst en månads lärande i arbete (LIA) i verksamheter med alkoholservering.

En studerande som valt kompetensområdet för kock kan uppnå behörighet som ansvarig föreståndare genom att komplettera sin examen med examensdelen "Försäljning och servering av drycker" och delta i minst en månads lärande i arbete (LIA) i verksamheter med alkoholservice.

I examensbetyget ska noteras om studerande har den behörighet som avses i § 21b i alkohollagen.

1.2 Samverkan med arbetslivet

Utbildningen i skolan och lärande i arbete som sker ute på olika arbetsplatser, ska tillsammans utgöra en helhet som motsvarar utbildningens mål. Gymnasieexamen inom hotell- och restaurangbranschen innefattar minst 30 kompetenspoäng lärande i arbete (LIA). LIA är en viktig del av utbildningen och ger studeranden möjlighet att möta de reella krav som branschen ställer. LIA ska ge studeranden möjlighet att öka och finslipa sin kompetens i praktiska och verkliga situationer. Då en studerande under en längre sammanhängande period får delta och verka på en arbetsplats utvecklas förståelse för vad arbetet innebär och vilka krav som ställs på en yrkesverksam person i branschen. LIA och samverkan med arbetslivet är också ett sätt att förmedla vikten av ständigt lärande och arbetslivets krav på ständig kompetensutveckling. Lärande i arbete ger insikt i och förståelse för företagandets villkor.

Studerandes erfarenheter från arbetsplatsen ska på olika sätt utnyttjas i skolan och arbetslivet får genom LIA en inblick i skolans verksamhet.

Det är möjligt att arbetsplatsförlägga hela eller delar av examensdelarna.

Skolan ska etablera ett samarbete med olika företag och organisationer så att studerande har tillgång till LIA som en kvalitativ och målinriktad del av utbildningen. Studeranden, skolan och företaget/organisationen tecknar ett skriftligt LIA-avtal som klargör mål, villkor och vederbörandes rättigheter och skyldigheter. Studeranden har rätt till kontinuerlig handledning under perioderna av LIA.

När en studerande kommer till den arbetsplats där LIA ska genomföras ska hen veta vad som förväntas. På motsvarande sätt måste den eller de ansvariga på arbetsplatsen vara införstådda med mål och syfte med LIA och vad den studerande ska få ut av LIA-perioden och hur den ska bedömas. För den enskilde studeranden och för den ansvariga på arbetsplatsen är det viktigt att ansvarig lärare besöker arbetsplatsen för att på olika sätt ge sitt stöd.

Yrkesprovet kan genomföras under LIA-perioderna.

1.3 Kompetensområdenas uppbyggnad

Gymnasieexamen inom hotell- och restaurangbranschen består av

- yrkesinriktade examensdelar, 135 kompetenspoäng, varav 90 kompetenspoäng är obligatoriska och 45 kompetenspoäng är valbara
- gemensamma examensdelar, allmänna ämnen, 35 kompetenspoäng
- fritt valbara examensdelar, 10 kompetenspoäng.

Omfattningen av en examen är 180 kompetenspoäng inom kompetensområdet för kock och kompetensområdet för kundservice. Studierna är fördelade på tre läsår, men studietiden kan variera individuellt.

En studerande kan i sin examen ta in examensdelar från andra kompetensområden om detta breddar eller fördjupar studerandens yrkeskompetens. Utöver detta kan studerande även ta in i sin examen examensdelar som är nationellt godkända.

En studerande kan i sin examen avlägga den högskoleförberedande utbildningshelheten (HUTH) som består av studier enligt Ålands lyceums läroplan i svenska, engelska, matematik, geografi, fysik, kemi och samhällskunskap.

Utbildningen som leder till gymnasieexamen inom hotell- och restaurang följer Läroplansgrunder för den allmänbildande gymnasieutbildningen och den grundläggande yrkesutbildningen (99US2/31.5.2016; ÅLR 2016/3900). Enligt denna läroplansgrund ska utbildningsstyrelsens examensgrunder för yrkesinriktad grundexamen inom hotell- och restaurangbranschen (föreskrift 44/011/2014, 4/011/2015, 43/011/2015) utgöra grund för de yrkesinriktade examensdelarna. Läroplanen i allmänna ämnen inom grundläggande yrkesutbildning utfärdad av Ålands landskapsregering reglerar undervisningen i gemensamma examensdelar (100US2/31.5.2016; ÅLR 2016/3902). Pedagogiskt upplägg, värdegrund, grund för fritt valda examensdelar samt bedömning och betyg beskrivs i Läroplan för Ålands yrkesgymnasium, allmän del för utbildning som leder till gymnasieexamen med yrkesinriktning fastställd av styrelsen för Ålands gymnasium 20.9.2016.

Uppbyggnaden av utbildningen för gymnasieexamen inom hotell- och restaurangbranschen framgår av nedanstående tabell:

GYMNASIEEXAMEN INOM HOTELL- OCH RESTAURANG MED EXAMENSBENÄMNINGEN KOCK och SERVITÖR			
180 kompetenspoäng			
OBLIGATORISKA YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR, 30 kp			
Åländsk kod	Examensdelens namn	Kp	Utb.styr. kod
2.1	Att verka inom logi- och restaurangverksamhet	30 kp	2.1.1
KOMPETENSOMRÅDET FÖR KOCK, OBLIGATORISKA YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR, 60 kp			
2.2	Tillredning av lunchrätter	40 kp	2.4.1

2.3	Tillredning av mat i portioner	20 kp	2.4.2
KOMPETENSOMRÅDET FÖR KOCK, VALBARA YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR, 45 kp			
2.4	A´ la carte matlagning	20 kp	2.5.1
2.5	Storkök	15 kp	2.5.18
2-6	Fartygsekonomi	20 kp	2.5.12
2.7	Lokalproducerade råvaror och olika trender inom matlagning	5 kp	2.5.19
2.8	Mat och dryck i kombination	5 kp	2.5.19
KOMPETENSOMRÅDET FÖR KUNDSERVICE, OBLIGATORISKA YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR, 60 kp			
2.9	Kundservice och försäljning	25 kp	2.3.1
2.10	Servering av mat i portioner och drycker	35 kp	2.3.2
KOMPETENSOMRÅDET FÖR KUNDSERVICE, VALBARA YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR, 45 kp			
2.11	A´ la carte-servering	20 kp	2.5.2
2.12	Kaféservice	15 kp	2.5.4
2.13	Fördjupad yrkeskompetens	10 kp	2.5.19
VALBARA EXAMENSDELAR, 10 kp			
GEMENSAMMA EXAMENSDELAR, ALLMÄNNA ÄMNEN, 35 kp			
	Kunnande i kommunikation och interaktion - Svenska 5 kp - Engelska 4 kp - Språk 2 kp	11 kp	
	Kunnande i matematik och naturvetenskaper - Matematik 6 kp - Fysik och kemi 2 kp - IKT 1 kp	9 kp	
	Kunnande som behövs i samhället och arbetslivet - Samhällsfärdigheter 1 kp - Arbetslivsfärdighet 1 kp - Företagsamhet och företagsverksamhet 1 kp - Upprätthållande av arbetsförmåga, idrott, motion och hälsokunskap 5 kp	8 kp	
	Socialt och kulturellt kunnande - Kännedom om olika kulturer 2 kp - Miljö- och hållbarhetskunnande 1 kp - Svenska 1 kp - Engelska 2 kp - Samhällsfärdigheter med inriktning på det åländska samhället och kulturen 1 kp	7 kp	

En studerande på kompetensinriktningen för kock kan ersätta den valbara yrkesinriktade examensdelen "Storkök", som omfattar 15 kp, med studier vid Ålands lyceum för att avlägga den högskoleförberedande utbildningshelheten. En studerande på kompetensinriktningen för kundservice kan ersätta den valbara yrkesinriktade

examensdelen "Kaféservice, som omfattar 15 kp, med studier vid Ålands lyceum för att avlägga den högskoleförberedande utbildningshelheten.

2 YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR

2.1 Att verka inom logi- och restaurangverksamhet, 30 kp

Obligatorisk yrkesinriktad examensdel för båda kompetensinriktningar

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande

- iordningställer kund- och arbetsutrymmena
- framställer verksamhetsställets produkter och tjänster för försäljning
- ser till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet
- betjänar kunderna
- säljer produkter eller tjänster samt registrerar försäljning
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen och/eller iordningställer rummen på logiföretag
- arbetar med diskhantering
- rengör arbetsredskap, maskiner och utrustning samt kund- och arbetsutrymmen
- följer planen för egenkontroll

Bedömning

Behärskande av arbetsprocessen

Att arbeta i skift

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna• planerar och schemalägger under handledning arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift• iordningställer med någon annans hjälp på överenskommet sätt kund- och/eller arbetsutrymmena eller rummen på ett logiföretag inför kundernas ankomst
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• planerar och schemalägger enligt anvisning arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift

	<ul style="list-style-type: none">• iordningställer enligt anvisning kund- och arbetsutrymmena och/eller rummen på ett logiföretag inför kundernas ankomst
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• planerar och schemalägger på eget initiativ arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift enligt instruktionerna• iordningställer självständigt kund- och/eller arbetsutrymmena eller rummen på ett logiföretag inför kundernas ankomst

Arbete inom kundservice och matlagning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• fungerar i vanliga servicesituationer och vågar kommunicera med kunderna• deltar under handledning i förberedelsearbete och tillredning av frukost- eller lunchrätter samt undviker svinn• utför med någon annans hjälp arbetsuppgifter inom framläggning av produkter, servering, kundservice, försäljning och arbetsuppgifter relaterade till betalning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• uppträder vänligt i servicesituationer• deltar enligt anvisningarna i förberedelsearbete och tillredning av frukost- eller lunchrätter samt undviker svinn• utför enligt anvisningarna arbetsuppgifter inom framläggning av produkter, servering, kundservice, försäljning och arbetsuppgifter relaterade till betalning
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• uppträder på ett kundorienterat och vänligt sätt i olika servicesituationer• deltar på eget initiativ i förberedelsearbete och tillredning av frukost- eller lunchrätter samt undviker svinn• utför på eget initiativ arbetsuppgifter inom framläggning av produkter, servering, kundservice, försäljning och arbetsuppgifter relaterade till betalning enligt instruktionerna

Kvalitativ verksamhet som utövas enligt principer om hållbar utveckling

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• ser med någon annans hjälp till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet• arbetar med diskhantering och gör rent diskutrymmena• sorterar avfall enligt anvisningar• städar upp och ordnar arbets- och kundutrymmen med hjälp av någon annan.
--------------	--

Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • ser enligt anvisningarna till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet • arbetar i de olika faserna i diskhanteringen och gör rent diskutrymmena • sorterar avfall på eget initiativ • städar upp och ordnar enligt anvisning arbets- och kundutrymmen
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • ser på ett ansvarsfullt sätt och på eget initiativ till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet • arbetar raskt och på eget initiativ i de olika faserna i diskhanteringen samt upprätthåller en god renhållning och ordning under arbetet • sorterar noggrant avfall på eget initiativ • städar upp och ordnar på eget initiativ arbets- och kundutrymmen samt håller dem välstädade och i ordning under arbetet.

Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och -material

Tillredning av frukost- eller lunchmat och arbete inom kundservice

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • tillreder med någon annans hjälp frukost- eller lunchmat av olika råvaror genom att använda sig av lämpliga tillredningsmetoder eller iordningställer försäljningsdisken • betjänar kunderna under handledning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • tillreder enligt anvisning frukost- eller lunchmat av olika råvaror genom att använda sig av lämpliga tillredningsmetoder eller iordningställer försäljningsdisken • betjänar kunderna enligt anvisning
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • tillreder självständigt frukost- eller lunchmat av olika råvaror genom att använda sig av lämpliga tillredningsmetoder eller gör självständigt i ordning försäljningsdisken i enlighet med instruktionerna • betjänar självständigt kunderna

Behärskande av arbetsredskap och -metoder

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • använder enligt anvisningarna de arbetsredskap, de maskiner och den utrustning som behövs för att utföra arbetsuppgifterna samt nödvändig skyddsutrustning och metoder på ett säkert sätt
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • använder enligt anvisningarna de arbetsredskap, de maskiner och den utrustning som behövs för att utföra arbetsuppgifterna samt nödvändig skyddsutrustning och metoder på ett säkert och ändamålsenligt sätt

	<ul style="list-style-type: none"> • rapporterar om trasiga arbetsredskap till sin överordnade
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • använder på eget initiativ de arbetsredskap, de maskiner och den utrustning som behövs för att utföra arbetsuppgifterna samt nödvändig skyddsutrustning och metoder på ett säkert, noggrant och ekonomiskt sätt • ser till att maskiner, utrustning och arbetsredskap fungerar och rapporterar om trasiga arbetsredskap till sin överordnade

Renhållning av kund- och arbetsutrymmen samt maskiner och utrustning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • rengör med handledning maskiner och utrustning • fyller, tömmer och rengör diskmaskinen med handledning • rengör efter handledning logiutrymmena eller övriga utrymmen och utför arbetsuppgifterna i lämplig ordning samt använder passande rengöringsmedel och metoder
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • rengör maskiner och utrustning enligt rengöringsanvisningarna • fyller, tömmer och rengör diskmaskinen enligt anvisning • rengör logiutrymmena eller övriga utrymmen enligt anvisning och utför arbetsuppgifterna i lämplig ordning samt använder passande rengöringsmedel och metoder
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • rengör på eget initiativ maskiner och utrustning enligt rengöringsanvisningarna • fyller, tömmer och rengör självständigt diskmaskinen • rengör självständigt logiutrymmena eller övriga utrymmen och utför arbetsuppgifterna i lämplig ordning samt använder passande rengöringsmedel och metoder

Registrering av försäljning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • använder i bekanta arbetssituationer kassa eller kassasystem i samband med registrering av försäljning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • använder kassa eller kassasystem i samband med registrering av försäljning enligt anvisning
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • använder otvunget och självständigt kassa eller kassasystem i samband med registrering av försäljning

Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet

Branschkännedom

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> har bekantat sig så väl med verksamhetsställena inom logi- och restaurangbranschen på orten att han eller hon kan namnge logiföretag, restauranger och olika verksamhetsställen
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> har bekantat sig så väl med verksamhetsställena inom logi- och restaurangbranschen i området att han eller hon kan namnge logiföretag, restauranger och olika verksamhetsställen samt presentera deras produkter och tjänster
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> har bekantat sig så väl med de landsomfattande och regionala verksamhetsställena inom logi- och restaurangbranschen samt deras produkter och tjänster att han eller hon kan jämföra dem

Råvarukännedom

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> känner till de vanligaste råvarorna eller produkterna som används i hans arbete och bedömer under handledning deras kvalitet innan användning och under tiden som de används känner till de vanligaste råvarorna eller produkterna som används i hans arbete och bedömer under handledning deras kvalitet innan användning och under tiden som de används
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> känner till de råvaror eller produkter som används i hans arbete och bedömer organoleptiskt deras kvalitet har så god kännedom om olika typer av specialkost (laktosfritt, mjölkfritt, glutenfritt) att han eller hon enligt anvisning på ett förtroendeingivande sätt kan tala om för kunderna vilka av verksamhetsställets produkter som passar dem
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> känner till de råvaror eller produkter som används i hans arbete, bedömer organoleptiskt deras kvalitet och rapporterar på eget initiativ om kvalitetsavvikelser har så god kännedom om olika typer av specialkost (laktosfritt, mjölkfritt, glutenfritt) att han eller hon på ett förtroendeingivande sätt kan tala om för kunderna vilka av verksamhetsställets produkter som passar dem

Att fungera på arbetet och i arbetsgemenskapen

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> har under handledning bekantat sig med reglerna på arbetsplatsen och dess verksamhetssätt och följer dessa
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> har enligt anvisning bekantat sig med reglerna på arbetsplatsen och dess verksamhetssätt och följer dessa

Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• har på eget initiativ bekantat sig med reglerna på arbetsplatsen och dess verksamhets sätt och följer dessa
-----------------	---

Nyckelkompetenser för livslångt lärande

Lärande och problemlösning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• behöver vägledning i utvärderingen av de egna arbetsinsatserna och kan ta emot feedback
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• utvärderar sina arbetsinsatser och kan ta emot feedback
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• utvärderar sina arbetsinsatser och motiverar utvärderingen samt ändrar vid behov sitt arbetssätt

Interaktion och samarbete

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• kan fungera tillsammans med olika slags människor i arbetsgemenskapen och gruppen och begär vid behov hjälp av andra• tar i sitt arbete stöd av andra i arbetsgemenskapen
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• fungerar tillsammans med olika slags människor i arbetsgemenskapen och gruppen• agerar i sitt arbete naturligt i samspel med de som ingår i arbetsgemenskapen
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• fungerar samarbetsvilligt och jämlikt tillsammans med olika slags människor och som deltagare i arbetsgemenskapen och gruppen• fungerar som en aktiv deltagare i arbetsgemenskapen på sitt arbete

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• följer de givna anvisningarna och förorsakar inte fara i sin verksamhet• upprätthåller under handledning funktions- och arbetsförmåga i arbetet• följer planen för egenkontroll
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• följer de givna anvisningarna och förorsakar inte fara i sin verksamhet• upprätthåller funktions- och arbetsförmåga i arbetet• följer planen för egenkontroll

Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• följer på ett ansvarsfullt sätt de givna säkerhetsanvisningarna och förorsakar inte fara i sin verksamhet• upprätthåller aktivt funktions- och arbetsförmåga i arbetet• följer planen för egenkontroll
--------------	--

Yrkesetik

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• uppför sig på ett bra sätt• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• uppför sig på ett bra sätt• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• uppför sig på ett bra sätt och kan anpassa sig till det som situationen kräver• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider

Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Den studerande påvisar sitt kunnande i examensdelen "Att verka inom logi- och restaurangverksamhet" i ett yrkesprov genom att visa sin förmåga att som del av en arbetsgemenskap ta sig an olika uppgifter på ett företag eller verksamhetsställe inom logi- eller restaurangbranschen. Studeranden ställer i ordning kund- och arbetsutrymmena och/eller rummen på ett logiföretag, framställer produkter eller tjänster, betjänar kunder samt ser till att kund- och arbetsutrymmen är välstäda och trivsamma kundserviceuppgifter. Omfattningen av arbetet ska vara tillräcklig för att det kunnande som påvisas ska täcka de i grunden och läroplanen angivna kraven på yrkesskicklighet. Yrkesprovet utförs om möjligt i en professionell miljö och studeranden förutsätts arbeta enligt samma arbetstider som övriga på arbetsplatsen. Om detta inte går att förverkliga bör yrkesprovet genomföras i en miljö som så långt som möjligt liknar en arbetsplats. Yrkesprovet kan om detta krävs ske på flera arbetsplatser, på skolan eller delvis utföras på en arbetsplats och delvis på skolan.

Beskrivning av yrkesprovet

I yrkesprovet för examensdelen "Att verka inom logi- och restaurangverksamhet" utför en studerande som medlem av ett arbetslag en uppgift som är relaterad till de krav på yrkeskunnande som är beskrivna i läroplanen. Under LIA-perioden bekantar sig studeranden med arbetsuppgifterna och har möjlighet att på ett naturligt sätt omsätta sina kunskaper till kunnande i en verklig arbetssituation. Vid yrkesprovet ska studeranden visa att hen behärskar de krav på yrkesskicklighet och det centrala kunnande som examensdelen förutsätter.

Studeringen ska göra upp en plan för yrkesprovet i god tid före yrkesprovets genomförande. I planen ska studeringen beskriva det egna arbetet och hur det centrala kunnandet framkommer i yrkesprovet. Under yrkesprovet ska studeringen presentera en beskrivning av verksamhetsprocesserna på arbetsplatsen.

Lärare har ansvar för att klarlägga om den studerande har inlärningsvårigheter eller andra hinder för att visa sitt kunnande. Dessa bör beaktas då yrkesprovet planeras så att studeringen har möjlighet att påvisa sitt kunnande.

Ansvarsfördelning för planering och genomförande av yrkesprov

Ålands yrkesgymnasium har huvudansvar för planering och genomförande av yrkesprovet. Yrkesgymnasiet har också ansvar för att yrkesrådet får vederbörlig information och att undervisningspersonal och handledare på arbetsplatsen får kunskap om regelverket för yrkesprovet.

Yrkesrådet ska godkänna yrkesprovets utformning. Yrkesrådet ska också övervaka att yrkesprovet sker enligt regelverket. Yrkesrådet behandlar rättelseyrkanden över bedömning av yrkesprov. Yrkesrådets ordförande undertecknar yrkesprovetsbetyget.

Lärare har ansvar för att informera den studerande samt arbetsplatsens handledare om yrkesprovet och hur det bedöms. Lärare har ansvar för att yrkesprovet är så utformat att det motsvarar läroplanens mål och kravnivå för kunnande och yrkesskicklighet. Lärare kan neka studeringen rätt att delta i yrkesprovet om läraren bedömer att studerandens kunnande inte ligger på en sådan nivå att studeringen har tillräcklig yrkesskicklighet att avlägga provet med godkänd bedömning. Lärare deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömning av yrkesprovet tillsammans med arbetsplatshandledare.

Arbetsplatsens handledare deltar i planeringen av yrkesprovet. Handledaren har i samråd med läraren ansvar för att studeringen under LIA-perioden uppnår ett sådant kunnande att studeringen klarar yrkesprovets kravnivå. Handledaren deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömningen av yrkesprovet tillsammans med läraren. **Studeringen** ska inhämta information om de krav på yrkesskicklighet för yrket som beskrivs i läroplanen. Studeringen har ansvar för att tillägna sig den kunskap och det yrkeskunnande som examensdelen kräver. Studeringen ska informera sig om yrkesprovets utformning och bedömningskriterier. Studeringen bestämmer tidpunkt för yrkesprovet tillsammans med ansvarig lärare och arbetsplatsens handledare. Studeringen ska bedöma sitt eget kunnande i en utvärdering och delta i utvärderingssamtalet. Studerandens utvärdering är i regel skriftlig, men av särskilda skäl kan studeringen ges möjlighet till muntlig utvärdering.

Bedömning av yrkesprovet

Lärare och arbetshandledare som bedömer yrkesprovet ska vara sakkunniga inom området. Bedömarna förvissas sig genom frågor att studeringen behärskar den kunskap och har det kunnande som kriterierna förutsätter. Vid bedömningen beaktas studerandens dokumenterade kunnande och kunskaper inom alla centrala delar av examensdelen. Vid utvärderingssamtalet diskuterar studeringen och bedömarna prestationerna. Studeringen har också vid samtalet möjlighet att ge tilläggsinformation.

Läraren och arbetsplatshandledaren tar gemensamt beslut om bedömningen. Bedömningen ges som vitsord enligt skala 1 – 3 och vitsordet ges utifrån de mål och bedömningskriterier som är fastställda för examensdelen. Bedömarna ska dokumentera och motivera sin bedömning på en fastställd blankett. Bedömningen av examensdelen "Att verka inom logi- och restaurangverksamhet" baseras på bedömningen av yrkesprovet.

KOMPETENSOMRÅDET FÖR KOCK

2.2 Tillredning av lunchrätter, 40 kp

Obligatorisk yrkesinriktad examensdel inom kompetensområdet för kock

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande

- tar emot och lagrar råvaror och andra förnödenheter
- hanterar och använder livsmedel av olika förädlingsgrad
- lagar lunchrätter och gör bakverk i enlighet med grundläggande recept och tillagningsmetoder
- utökar och minskar antalet portioner i recept
- anpassar rätter till kunders och kundgruppers behov
- deltar vid behov i planeringen av menyn
- tidsplanerar sina dagliga arbetsuppgifter
- lägger fram maträtterna
- deltar i kundservicen i enlighet med verksamhetsställets affärskoncept eller verksamhetsidé
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- följer planen för egenkontroll

Bedömning

Behärskande av arbetsprocessen

Att arbeta i skift

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• planerar under handledning sitt arbetsskift enligt beställningsordrar eller beräknat antal kunder• tidsplanerar och strukturerar sitt arbete som medlem i arbetsgruppen
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med utgångspunkt i beställningsordrar eller beräknat antal kunder enligt anvisning

	<ul style="list-style-type: none">• tidsplanerar och strukturerar sitt arbete som medlem i arbetsgruppen enligt anvisningarna och håller sig till tidtabellen
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis• planerar och schemalägger på eget initiativ arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med utgångspunkt i anvisningarna, beställningsordrar eller beräknat antal kunder• planerar och schemalägger på eget initiativ arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med utgångspunkt i anvisningarna, beställningsordrar eller beräknat antal kunder

Tillredning av lunchrätter och kundservice

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• tar emot, magasinerar och hanterar råvaror och andra förnödenheter enligt anvisning• lagar med handledning välsmakande, näringsrik och hälsosam lunchmat• ställer fram lunchmat enligt anvisning• sätter enligt anvisning ihop modellportioner i enlighet med näringsrekommendationerna• betjänar kunderna på ett vänligt sätt eller i enlighet med företagets eller verksamhetsställets servicemodell, men behöver ibland vägledning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• tar emot, magasinerar och hanterar råvaror och andra förnödenheter• lagar välsmakande, näringsrik och hälsosam lunchmat• ställer fram lunchmat och ser till att maten räcker• sätter ihop modellportioner i enlighet med näringsrekommendationerna• betjänar kunderna på ett vänligt sätt i enlighet med företagets eller verksamhetsställets servicemodell
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• tar på eget initiativ emot, magasinerar och hanterar råvaror och andra förnödenheter• lagar på eget initiativ välsmakande, näringsrik och hälsosam lunchmat enligt verksamhetsställets recept• ställer på eget initiativ och på ett fulländat sätt fram lunchmat och ser till att maten räcker• sätter självständigt ihop modellportioner i enlighet med näringsrekommendationerna• betjänar kunderna på ett vänligt och kundorienterat sätt i enlighet med företagets eller verksamhetsställets servicemodell

Upprätthållande av en ren och ordningsam arbetsmiljö

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• städar och ordnar arbetsmiljön• arbetar med diskhantering och sorterar avfall
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• städar och ordnar arbetsmiljön på eget initiativ• arbetar på eget initiativ med diskhantering och sorterar avfall
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• städar och ordnar noggrant arbetsmiljön samtidigt som hen utför andra arbetsuppgifter• arbetar med diskhantering samtidigt som hen utför andra arbetsuppgifter om det behövs och sorterar avfall

Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och -material

Råvaruhantering

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• känner igen de vanligaste råvarorna som används på verksamhetsstället och bedömer organoleptiskt deras färskhet och kvalitet• väljer, förbehandlar och använder enligt anvisning råvaror till lunchrätterna och undviker svinn
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• känner igen de råvaror som används på verksamhetsstället och bedömer organoleptiskt deras färskhet och kvalitet• väljer, förbehandlar och använder råvaror till lunchrätterna och undviker svinn
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• känner igen de råvaror som används på verksamhetsstället och bedömer organoleptiskt deras färskhet och kvalitet samt rapporterar avvikelser• väljer självständigt råvaror till lunchrätterna samt förbehandlar och lagar välsmakande maträtter av dem och undviker svinn

Användning av redskap, utrustning och metoder för matlagning och bakning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• använder nödvändiga maskiner, utrustning och redskap under tiden som hen lagar lunchrätterna och bakar samt rengör dem• lagar lunchrätter och bakar med hjälp av de vanligaste metoderna genom att använda sig av grundläggande recept eller ett receptprogram• förvarar enligt anvisning råvaror och mat i rätt temperatur även under serveringen• använder tryggt skyddsutrustning, arbetsredskap och arbetsmetoder enligt anvisningarna.
-----------------	--

Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • använder på eget initiativ nödvändiga maskiner, utrustning och redskap under tiden som hen lagar lunchrätterna och bakar samt rengör dem • lagar lunchrätter och bakar med hjälp av de vanligaste metoderna genom att använda sig av grundläggande recept eller ett receptprogram • förvarar råvaror och mat i rätt temperatur även under serveringen • använder tryggt skyddsutrustning, arbetsredskap och arbetsmetoder enligt anvisningarna.
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • använder obehindrat och självständigt nödvändiga maskiner, utrustning och redskap under tiden som hen lagar lunchrätterna och bakar samt rengör dem • lagar självständigt lunchrätter och bakar med hjälp av de vanligaste metoderna genom att använda sig av grundläggande recept eller ett receptprogram • förvarar på eget initiativ råvaror och mat i rätt temperatur även under serveringen • använder tryggt skyddsutrustning, arbetsredskap och arbetsmetoder enligt anvisningarna • ser till att maskiner, utrustning och arbetsredskap fungerar och rapporterar om trasiga arbetsredskap till sin överordnade.

Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet

Att verka i enlighet med affärskoncept eller verksamhetsidé

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • har gjort sig så förtrogen med den egna arbetsplatsens affärskoncept eller verksamhetsidé att han eller hon under handledning kan presentera de viktigaste produkterna och tjänsterna
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • har gjort sig så förtrogen med den egna arbetsplatsens affärskoncept eller verksamhetsidé att han eller hon kan presentera de viktigaste produkterna och tjänsterna
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • har gjort sig så förtrogen med den egna arbetsplatsens affärs- eller verksamhetsidé att han eller hon kan presentera de viktigaste produkterna och tjänsterna samt samarbetsparterna

Kvalitativ verksamhet som utövas enligt principer om hållbar utveckling

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • verkar under handledning i enlighet med kvalitetskraven
--------------	---

Goda G2	<ul style="list-style-type: none">sätter sig in i de kvalitetskrav som ställs på arbetet och verkar enligt anvisning
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">sätter sig in i de kvalitetskrav som ställs på arbetet och följer dessa på ett ansvarsfullt sätt

Kännedom om råvaror och maträtter

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">har gjort sig så förtrogen med maträtterna och råvarorna att han eller hon under handledning kan berätta om företagets eller verksamhetsställets maträtter och råvaror samt deras ursprung
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">har gjort sig så förtrogen med maträtterna och råvarorna att han eller hon enligt anvisning kan presentera företagets eller verksamhetsställets maträtter och råvaror samt deras ursprung
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">har gjort sig förtrogen med maträtterna och råvarorna i så hög grad att han eller hon på ett mångsidigt sätt kan berätta om företagets eller verksamhetsställets maträtter och råvaror samt deras ursprung

Att följa näringsrekommendationerna

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">är så insatt i de grundläggande principerna för hälsosam kost att han eller hon under handledning kan laga välsmakande, hälsosam och näringsrik lunchmat
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">är så insatt i de grundläggande principerna för hälsosam kost att han eller hon kan laga välsmakande, hälsosam och näringsrik lunchmat
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">är så insatt i de grundläggande principerna för hälsosam kost att han eller hon självständigt kan laga välsmakande, hälsosam och näringsrik lunchmat enligt recept

Att laga specialkost

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">har under handledning satt sig in i vegetarisk kost och olika typer av specialkost samt tolkar innehållsdeklarationer så bra att han eller hon med någon annans hjälp kan laga de vanligaste lunchrätterna för personer med specialkost
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">har satt sig in i vegetarisk kost och olika typer av specialkost samt tolkar innehållsdeklarationer så bra att han eller hon enligt

	anvisning kan laga de vanligaste lunchrätterna för personer med specialkost
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">har satt sig in i vegetarisk kost och olika typer av specialkost samt tolkar innehållsdeklarationer så bra att han eller hon självständigt kan laga de vanligaste lunchrätterna för personer med specialkost

Anpassning av recept

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">utökar och minskar antalet portioner samt anpassar recept enligt anvisningarna genom att använda receptprogram som används i branschen
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">utökar och minskar antalet portioner samt anpassar recept enligt anvisning genom att använda receptprogram som används i branschen
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">känner till portionsstorleken för olika kundgrupper samt utökar och minskar självständigt antalet portioner och anpassar recept genom att använda receptprogram som används i branschen

Planering av menyn

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">har satt sig in i principerna för planeringen av menyn i så hög grad att han eller hon kan presentera de maträtter som företagets eller verksamhetsställets lunchlista består av och deltar vid behov i planeringen av menyn under handledning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">känner till principerna för planeringen av menyn och planerar vid behov lunchmenyn enligt anvisning
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">känner till principerna för planeringen av menyn och planerar vid behov självständigt lunchmenyn

Nyckelkompetenser för livslångt lärande

Lärande och problemlösning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">kan handla enligt anvisningarna i arbetssituationer
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar sitt agerande efter givna anvisningar

Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar på eget initiativ sitt agerande i enlighet med feedback
--------------	---

Interaktion och samarbete

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• arbetar som medlem i arbetsgruppen• utför uppgifter som är på hans ansvar men behöver tidvis handledning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• arbetar som medlem i arbetsgruppen• utför noggrant de arbetsuppgifter som ligger på hans ansvar
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• arbetar självständigt som medlem i arbetsgruppen• agerar ansvarsfullt, stödjer och hjälper andra samt tar i sitt arbete hänsyn till följande arbetsskede och följande arbetstagare

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• följer planen för egenkontroll• iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• följer planen för egenkontroll• iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• följer planen för egenkontroll• iakttar på ett ansvarsfullt sätt företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser

Yrkesetik

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser• uppför sig på ett bra sätt• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet• uppför sig på ett bra sätt• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider

Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet• uppför sig på ett bra sätt och kan anpassa sig till det som situationen kräver• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
-----------------	---

Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Den studerande påvisar sitt kunnande i examensdelen "Tillredning av lunchrätter" i ett yrkesprov genom att visa sin förmåga att utföra arbetsuppgifter inom matlagning och kundservice på restaurang eller i storkök i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Studeranden tar emot och hanterar råvaror och andra varor, lagar och lägger fram lunchrätter samt utför egenkontroll. Omfattningen av arbetet ska vara tillräcklig för att det kunnande som påvisas ska täcka de i grunden och läroplanen angivna kraven på yrkesskicklighet. Yrkesprovet utförs om möjligt i en professionell miljö och studeranden förutsätts arbeta enligt samma arbetstider som övriga på arbetsplatsen. Om detta inte går att förverkliga bör yrkesprovet genomföras i en miljö som så långt som möjligt liknar en arbetsplats. Yrkesprovet kan om detta krävs ske på flera arbetsplatser, på skolan eller delvis utföras på en arbetsplats och delvis på skolan.

Beskrivning av yrkesprovet

I yrkesprovet för examensdelen "Tillredning av lunchrätter" utför en studerande som medlem av ett arbetslag en uppgift som är relaterad till de krav på yrkeskunnande som är beskrivna i läroplanen. Under LIA-perioden bekantar sig studeranden med arbetsuppgifterna och har möjlighet att på ett naturligt sätt omsätta sina kunskaper till kunnande i en verklig arbetssituation. Vid yrkesprovet ska studeranden visa att hen behärskar de krav på yrkesskicklighet och det centrala kunnande som examensdelen förutsätter.

Studeranden ska göra upp en plan för yrkesprovet i god tid före yrkesprovets genomförande. I planen ska studeranden beskriva det egna arbetet och hur det centrala kunnandet framkommer i yrkesprovet. Under yrkesprovet ska studeranden presentera en beskrivning av verksamhetsprocesserna på arbetsplatsen.

Lärare har ansvar för att klargöra om den studerande har inlärningssvårigheter eller andra hinder för att visa sitt kunnande. Dessa bör beaktas då yrkesprovet planeras så att studeranden har möjlighet att påvisa sitt kunnande.

Ansvarsfördelning för planering och genomförande av yrkesprov

Ålands yrkesgymnasium har huvudansvar för planering och genomförande av yrkesprovet. Yrkesgymnasiet har också ansvar för att yrkesrådet får vederbörlig information och att undervisningspersonal och handledare på arbetsplatsen får kunskap om regelverket för yrkesprovet.

Yrkesrådet ska godkänna yrkesprovets utformning. Yrkesrådet ska också övervaka att yrkesprovet sker enligt regelverket. Yrkesrådet behandlar rättelseyrkande över bedömning av yrkesprovet. Yrkesrådets ordförande undertecknar yrkesprovsbetyget.

Lärare har ansvar för att informera den studerande samt arbetsplatsens handledare om yrkesprovet och hur det bedöms. Lärare har ansvar för att yrkesprovet är så utformat att det motsvarar läroplanens mål och kravnivå för kunnande och yrkesskicklighet. Lärare kan neka studeranden rätt att delta i yrkesprovet om läraren bedömer att studerandens kunnande inte ligger på en sådan nivå att studeranden har tillräcklig yrkesskicklighet att avlägga provet med godkänd bedömning. Lärare deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömning av yrkesprovet tillsammans med arbetsplatshandledare.

Arbetsplatsens handledare deltar i planeringen av yrkesprovet. Handledaren har i samråd med läraren ansvar för att studeranden under LIA-perioden uppnår ett sådant kunnande att studeranden klarar yrkesprovets kravnivå. Handledaren deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömningen av yrkesprovet tillsammans med läraren.

Studeranden ska inhämta information om de krav på yrkesskicklighet för yrket som beskrivs i läroplanen. Studeranden har ansvar för att tillägna sig den kunskap och det yrkeskunnande som examensdelen kräver. Studeranden ska informera sig om yrkesprovets utformning och bedömningskriterier. Studeranden bestämmer tidpunkt för yrkesprovet tillsammans med ansvarig lärare och arbetsplatsens handledare. Studeranden ska bedöma sitt eget kunnande i en utvärdering och delta i utvärderingssamtalet. Studerandens utvärdering är i regel skriftlig, men av särskilda skäl kan studeranden ges möjlighet till muntlig utvärdering.

Bedömning av yrkesprovet

Lärare och arbetshandledare som bedömer yrkesprovet ska vara sakkunniga inom området. Bedömarna förvissas sig om genom frågor att studeranden behärskar den kunskap och har det kunnande som kriterierna förutsätter. Vid bedömningen beaktas studerandens dokumenterade kunnande och kunskaper inom alla centrala delar av examensdelen. Vid utvärderingssamtalet diskuterar studeranden och bedömarna prestationerna. Studeranden har också vid samtalet möjlighet att ge tilläggsinformation.

Läraren och arbetsplatshandledaren tar gemensamt beslut om bedömningen. Bedömningen ges som vitsord enligt skala 1 – 3 och vitsordet ges utifrån de mål och bedömningskriterier som är fastställda för examensdelen.

Bedömarna ska dokumentera och motivera sin bedömning på en fastställd blankett.

Bedömningen av examensdelen "Tillredning av lunchrätter" baseras på bedömningen av yrkesprovet.

2.3 Tillredning av mat i portioner, 20 kp

Obligatorisk yrkesinriktad examensdel inom kompetensområdet för kock

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande

- schemalägger sina dagliga arbetsuppgifter
- anpassar rätter till kunders och kundgruppers behov
- lagar mat i portioner och beställningsmåltider samt bakar
- lägger fram portioner
- deltar i kundservicen i enlighet med verksamhetsställets affärskoncept eller verksamhetsidé
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- följer planen för egenkontroll
- följer gastronomins grundläggande principer
- ser till att kunderna är nöjda
- utvärderar det egna arbetet och verksamheten

Bedömning

Behärskande av arbetsprocessen

Att arbeta i skift

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• planerar och tidsbestämmer arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• planerar och tidsbestämmer arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med utgångspunkt i antal kunder och enligt beställningsorder
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis• planerar och tidsbestämmer självständigt arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med utgångspunkt i antal kunder och enligt beställningsorder

Tillredning av mat i portioner

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">förbereder och lagar mat i portioner men behöver ibland vägledninglägger fram mat i portioner och i rätt portionsstorlekar
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">förbereder och lagar på eget initiativ mat i portioner enligt anvisningarnalägger fram mat i portioner och i rätt portionsstorlekar på ett snyggt och fulländat sätt
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">förbereder och lagar självständigt mat i portioner enligt verksamhetsställets receptlägger fram mat i portioner i rätt portionsstorlekar anpassat till typ av tillställning på ett fulländat sätt med jämn kvalitet och enligt överenskommet serveringssätt

Kvalitativ verksamhet som utövas enligt principer om hållbar utveckling

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">ser till att arbetsmiljön är prydlig och i ordningtar hand om diskhantering och sorterar avfall
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">ser till att arbetsmiljön är prydlig och i ordningtar på eget initiativ hand om diskhantering och sorterar avfall
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">ser till att arbetsmiljön är prydlig och i ordningtar på eget initiativ hand om diskhantering samtidigt som hen utför det övriga arbetet och sorterar avfall

Att se till att kunderna är nöjda

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">tar under handledning emot feedback om tjänsterna eller produkterna från kunder och tackar kundenarbetar under handledning i enlighet med verksamhetsställets affärs- och verksamhetsidé i kundservicen
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">tar emot feedback om tjänsterna eller produkterna från kunder, tackar kunden och vidareförmedlar feedbacken till sin överordnadearbetar i enlighet med verksamhetsställets affärs- eller verksamhetsidé i kundservicen
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">ber aktivt om feedback på tjänsterna eller produkterna, tackar kunden och vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade

	<ul style="list-style-type: none">• arbetar obehindrat i enlighet med verksamhetsställets affärs- eller verksamhetsidé i kundservicen
--	---

Förberedelse inför skiftbyte eller kommande arbetsdag

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• utför under handledning arbetsuppgifter förknippade med skiftbyte eller kommande arbetsdag i enlighet med rutinerna på arbetsplatsen
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• utför enligt anvisning arbetsuppgifter förknippade med skiftbyte eller kommande arbetsdag i enlighet med rutinerna på arbetsplatsen
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• utför till största delen självständigt arbetsuppgifter förknippade med skiftbyte eller kommande arbetsdag i enlighet med rutinerna på arbetsplatsen

Säkert och ansvarsfullt agerande

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• följer arbetsplatsens säkerhetsbestämmelser och förorsakar inte fara för sig själv eller andra
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• följer arbetsplatsens säkerhetsbestämmelser och tar i sitt arbete hänsyn till arbetsgemenskapens, arbetskamraternas, sin egen och kundernas säkerhet
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• följer arbetsplatsens säkerhetsbestämmelser och tar i sitt arbete hänsyn till arbetsgemenskapens, arbetskamraternas, sin egen och kundernas säkerhet• känner igen och informerar om faror och risker som hen noterat

Utvärdering av egen verksamhet

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• utvärderar styrkorna i den egna verksamheten och i arbetet samt utvecklingsbehoven
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• utvärderar styrkorna i den egna verksamheten och i arbetet och möjligheterna att verka inom yrkesbranschen
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• utvärderar på eget initiativ styrkorna i den egna verksamheten och i arbetet och möjligheterna att verka inom yrkesbranschen

Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och -material

Råvaruanvändning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">väljer och använder råvaror till mat i portioner och beställningsmåltider samt bedömer deras kvalitet
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">väljer och använder råvaror till mat i portioner och beställningsmåltider samt bedömer deras kvalitet på eget initiativ
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">väljer och använder självständigt råvaror till mat i portioner och beställningsmåltider samt bedömer deras kvalitet

Användning av metoder och redskap för matlagning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">lagar välsmakande och näringsrik mat i portioner av jämn kvalitet till olika kundgrupper med hjälp av olika metoderagerar enligt anvisning på ett lönsamt och ekonomiskt sätt och tar hänsyn till svinnagerar enligt anvisning på ett lönsamt och ekonomiskt sätt och tar hänsyn till svinnrengör de maskiner, apparater och redskap som behövs för matlagningen.
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">lagar välsmakande och näringsrik mat i portioner av jämn kvalitet till olika kundgrupper med hjälp av olika metoder i enlighet med portionskort eller enligt anvisningagerar på ett lönsamt och ekonomiskt sätt och tar hänsyn till svinnanvänder på eget initiativ lämpliga maskiner, apparater och redskap för att laga mat i portionerrengör på eget initiativ de maskiner, apparater och redskap som behövs för matlagningen enligt anvisning.
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">lagar självständigt välsmakande och näringsrik mat i portioner av jämn kvalitet till olika kundgrupper med hjälp av olika metoder i enlighet med portionskort eller enligt anvisningagerar på ett lönsamt och ekonomiskt sätt och förutser svinnanvänder självständigt lämpliga maskiner, apparater och redskap för att laga mat i portionerrengör självständigt de maskiner, apparater och redskap som behövs för matlagningen.

Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet

Att dra nytta av gastronomiska kunskaper

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">följer enligt anvisningarna de vanligaste gastronomiska principerna vid sammanställningen av matportionerna
-----------------	---

	<ul style="list-style-type: none">• sammanställer under handledning matportioner med hänsyn till varornas smak, färg, struktur, portionsstorlek och uppläggning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• följer de vanligaste gastronomiska principerna vid sammanställningen av matportionerna• sammanställer matportioner med hänsyn till varornas smak, färg, struktur, portionsstorlek och uppläggning
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• följer självständigt de vanligaste gastronomiska principerna vid sammanställningen av matportionerna• sammanställer självständigt matportioner med hänsyn till varornas smak, färg, struktur, portionsstorlek och uppläggning

Att följa näringsrekommendationer och laga specialkost

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• sammanställer matportioner i enlighet med näringsrekommendationerna• anpassar och lagar maträtter anpassade enligt specialkost i enlighet med kundernas behov
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• sammanställer matportioner i enlighet med näringsrekommendationerna• anpassar och lagar maträtter anpassade enligt specialkost i enlighet med kundernas behov
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• sammanställer matportioner i enlighet med näringsrekommendationerna• anpassar och lagar självständigt maträtter anpassade enligt specialkost i enlighet med kundernas behov

Kostnadseffektiv och framgångsrik verksamhet

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• arbetar under handledning enligt tidtabellen och med hänsyn till övriga resurser• sätter sig in i branschens kostnadsstruktur och arbetar under handledning på ett kostnadseffektivt sätt
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• arbetar enligt tidtabellen och med hänsyn till övriga resurser enligt anvisningarna• sätter sig in i branschens kostnadsstruktur och arbetar på ett kostnadseffektivt sätt
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• arbetar på eget initiativ enligt tidtabellen och med hänsyn till övriga resurser samt på ett sätt som främjar företagets eller organisationens resultat

	<ul style="list-style-type: none"> • sätter sig in i branschens kostnadsstruktur och arbetar på ett kostnadseffektivt och produktivt sätt
--	--

Att verka enligt principerna för en hållbar utveckling

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • iakttar arbetsplatsens verksamhetspraxis för hållbar utveckling
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • iakttar arbetsplatsens verksamhetspraxis för en hållbar utveckling
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • iakttar på ett ansvarsfullt sätt arbetsplatsens verksamhetspraxis för en hållbar utveckling

Nyckelkompetenser för livslångt lärande

Lärande och problemlösning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • planerar sitt arbete och tar emot feedback • planerar sitt arbete och tar emot feedback
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • planerar det egna arbetet och tar emot feedback samt handlar i enlighet med den feedback hen fått • agerar flexibelt i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras enligt anvisning
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • planerar det egna arbetet och tar emot feedback samt handlar i enlighet med den feedback hen fått • kan agera självständigt i enlighet med situationen när arbetet förändras och ändrar vid behov sitt arbetssätt

Interaktion och samarbete

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • fungerar som medlem i arbetsgruppen i utförandet av matlagningsuppgifterna • hjälper till att utföra arbetsuppgifter på andra ställen på arbetsplatsen om hen blir ombedd om det • informerar under handledning de andra arbetstagarna om förändringar och önskemål
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • fungerar som en aktiv medlem i arbetsgruppen när hen utför arbetsuppgifter inom matlagning på restaurang/bar/kafé • hjälper till att utföra arbetsuppgifter på andra ställen på arbetsplatsen • informerar enligt anvisning de andra arbetstagarna om förändringar och önskemål

Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • fungerar som en aktiv och positiv medlem i arbetsgruppen när hen utför arbetsuppgifter inom matlagning på restaurang/bar/kafé • hjälper även till att utföra arbetsuppgifter på andra ställen på arbetsplatsen när hen märker att det behövs i enlighet med situationen • bidrar med det egna arbetet till framgången för servicen som helhet genom att informera och samarbeta med de andra arbetstagarna på restaurangen/baren/kaféet
-----------------	---

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • följer planen för egenkontroll • följer säkerhetsföreskrifter och -anvisningar • upprätthåller funktions- och arbetsförmåga i arbetet • vet vilka anvisningar hen ska följa i en livräddande första hjälpen-situation
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • följer planen för egenkontroll • upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön • följer verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -anvisningar • upprätthåller på eget initiativ funktions- och arbetsförmåga i arbetet • vet vilka anvisningar hen ska följa i en livräddande första hjälpen-situation
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • följer planen för egenkontroll • upprätthåller självständigt säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön • upprätthåller aktivt funktions- och arbetsförmåga i arbetet • följer säkerhetsföreskrifter och -anvisningar på ett ansvarsfullt sätt samt känner igen och informerar om faror och risker som hen noterat • vet vilka anvisningar hen ska följa i en livräddande första hjälpen-situation

Yrkesetik

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunderna likvärdigt med hänsyn till skillnader i kulturell eller annan bakgrund • ser under handledning till att kundernas behov tillgodoses i det egna arbetet • iakttar reglerna för tystnadsplikt • följer givna arbetstider
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunderna likvärdigt med hänsyn till skillnader i kulturell eller annan bakgrund • ser enligt anvisning till att kundernas behov tillgodoses i det egna arbetet • iakttar reglerna för tystnadsplikt

	<ul style="list-style-type: none">• följer givna arbetstider
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• betjänar kunderna likvärdigt och taktfullt med hänsyn till skillnader i kulturell eller annan bakgrund• ser självständigt till att kundernas behov tillgodoses i det egna arbetet• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider

Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Den studerande påvisar sitt kunnande i examensdelen "Tillredning av mat i portioner" i ett yrkesprov genom att visa sin förmåga att utföra arbetsuppgifter inom matlagning för representationskunder på en restaurang, personalrestaurang eller storkök. Uppgifterna utförs i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Studeranden förbereder, lagar och lägger fram mat i portioner, planerar och schemalägger sina arbetsuppgifter, följer planen för egenkontroll samt ser till att kund- och arbetsutrymmen är städade och trivsamma. Omfattningen av arbetet ska vara tillräcklig för att det kunnande som påvisas ska täcka de i grunden och läroplanen angivna kraven på yrkesskicklighet. Yrkesprovet utförs om möjligt i en professionell miljö och studeranden förutsätts arbeta enligt samma arbetstider som övriga på arbetsplatsen. Om detta inte går att förverkliga bör yrkesprovet genomföras i en miljö som så långt som möjligt liknar en arbetsplats. Yrkesprovet kan om detta krävs ske på flera arbetsplatser, på skolan eller delvis utföras på en arbetsplats och delvis på skolan.

Beskrivning av yrkesprovet

I yrkesprovet för examensdelen "Tillredning av mat i portioner" utför en studerande som medlem av ett arbetslag en uppgift som är relaterad till de krav på yrkeskunnande som är beskrivna i läroplanen. Under LIA-perioden bekantar sig studeranden med arbetsuppgifterna och har möjlighet att på ett naturligt sätt omsätta sina kunskaper till kunnande i en verklig arbetssituation. Vid yrkesprovet ska studeranden visa att hen behärskar de krav på yrkesskicklighet och det centrala kunnande som examensdelen förutsätter.

Studeranden ska göra upp en plan för yrkesprovet i god tid före yrkesprovets genomförande. I planen ska studeranden beskriva det egna arbetet och hur det centrala kunnandet framkommer i yrkesprovet. Under yrkesprovet ska studeranden presentera en beskrivning av verksamhetsprocesserna på arbetsplatsen.

Lärare har ansvar för att klarlägga om den studerande har inlärningssvårigheter eller andra hinder för att visa sitt kunnande. Dessa bör beaktas då yrkesprovet planeras så att studeranden har möjlighet att påvisa sitt kunnande.

Ansvarsfördelning för planering och genomförande av yrkesprov

Ålands yrkesgymnasium har huvudansvar för planering och genomförande av yrkesprovet. Yrkesgymnasiet har också ansvar för att yrkesrådet får vederbörlig information och att undervisningspersonal och handledare på arbetsplatsen får kunskap om regelverket för yrkesprovet.

Yrkesrådet ska godkänna yrkesprovets utformning. Yrkesrådet ska också övervaka att yrkesprovet sker enligt regelverket. Yrkesrådet behandlar rättelseyrkande över bedömning av yrkesprovet. Yrkesrådets ordförande undertecknar yrkesprovsbetyget.

Lärare har ansvar för att informera den studerande samt arbetsplatsens handledare om yrkesprovet och hur det bedöms. Lärare har ansvar för att yrkesprovet är så utformat att det motsvarar läroplanens mål och kravnivå för kunnande och yrkesskicklighet. Lärare kan neka studeranden rätt att delta i yrkesprovet om läraren bedömer att studerandens kunnande inte ligger på en sådan nivå att studeranden har tillräcklig yrkesskicklighet att avlägga provet med godkänd bedömning. Lärare deltar i utvärderingssamtalet och besluter om bedömning av yrkesprovet tillsammans med arbetsplatshandledare.

Arbetsplatsens handledare deltar i planeringen av yrkesprovet. Handledaren har i samråd med läraren ansvar för att studeranden under LIA-perioden uppnår ett sådant kunnande att studeranden klarar yrkesprovets kravnivå. Handledaren deltar i utvärderingssamtalet och besluter om bedömningen av yrkesprovet tillsammans med läraren.

Studeranden ska inhämta information om de krav på yrkesskicklighet för yrket som beskrivs i läroplanen. Studeranden har ansvar för att tillägna sig den kunskap och det yrkeskunnande som examensdelen kräver. Studeranden ska informera sig om yrkesprovets utformning och bedömningskriterier. Studeranden bestämmer tidpunkt för yrkesprovet tillsammans med ansvarig lärare och arbetsplatsens handledare. Studeranden ska bedöma sitt eget kunnande i en utvärdering och delta i utvärderingssamtalet. Studerandens utvärdering är i regel skriftlig, men av särskilda skäl kan studeranden ges möjlighet till muntlig utvärdering.

Bedömning av yrkesprovet

Lärare och arbetshandledare som bedömer yrkesprovet ska vara sakkunniga inom området. Bedömarna förvissas sig om genom frågor att studeranden behärskar den kunskap och har det kunnande som kriterierna förutsätter. Vid bedömningen beaktas studerandens dokumenterade kunnande och kunskaper inom alla centrala delar av examensdelen. Vid utvärderingssamtalet diskuterar studeranden och bedömarna prestationerna. Studeranden har också vid samtalet möjlighet att ge tilläggsinformation.

Läraren och arbetsplatshandledaren tar gemensamt beslut om bedömningen. Bedömningen ges som vitsord enligt skala 1 – 3 och vitsordet ges utifrån de mål och bedömningskriterier som är fastställda för examensdelen.

Bedömarna ska dokumentera och motivera sin bedömning på en fastställd blankett.

Bedömningen av examensdelen "Tillredning av mat i portioner" baseras på bedömningen av yrkesprovet.

2.4 A la carte-matlagning, 20 kp

Valbar yrkesinriktad examensdel inom kompetensområdet för kock

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande

- planerar sina dagliga arbetsuppgifter och indelningen av arbetet i olika moment
- förbereder och lagar restaurangens à la carte-maträtter, tillbehör och efterrätter i enlighet med portionskortet
- använder råvaror och matlagningsmetoder på ett mångsidigt sätt
- fulländar och lägger fram maträtter för servering
- fungerar i samarbete med serveringspersonalen i betjäningen av kunderna
- lagar maträtter enligt kundernas olika typer av specialkost med utgångspunkt i à la carte-rätterna
- städar upp och ordnar verksamhetsmiljön
- använder gastronomiska principer vid tillagningen och sammanställningen av maträtterna
- följer planen för egenkontroll

Bedömning

Behärskande av arbetsprocessen

Planering av arbetsuppgifterna under arbetsskiftet

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• planerar och schemalägger under handledning sitt arbetsskift enligt beställningsorder och beräknat antal kunder
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis

	<ul style="list-style-type: none">planerar och schemalägger på eget initiativ och på ett ändamålsenligt sätt sitt arbetsskift enligt beställningsorder eller beräknat antal kunder
--	--

Att laga och lägga fram a la carte-maträtter

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">utför förberedande arbetelagar de förrätter, huvudrätter och efterrätter som står på menyn på verksamhetsstället i enlighet med portionskortet, men behöver tidvis handledningutför sitt arbete i enlighet med kundernas beställningställer fram maträtterna på ett prydligt sätt och följer portionsstorlekarna
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">utför förberedande arbete på eget initiativlagar de förrätter, huvudrätter och efterrätter som står på menyn på verksamhetsstället i enlighet med portionskortetutför smidigt sitt arbete i enlighet med kundernas beställningställer fram maträtterna på ett prydligt och estetiskt sätt och följer portionsstorlekarna
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">utför självständigt förberedande arbete på ett sätt som innebär att produkterna är av högsta klasslagar de förrätter, huvudrätter och efterrätter som står på menyn på verksamhetsstället i enlighet med portionskortet och ser till att slutresultatet är av hög kvalitet och maten välsmakandeutför sina arbetsuppgifter inom matlagning på ett självständigt och effektivt sätt i enlighet med kundernas beställningställer på eget initiativ fram maträtterna på ett prydligt och estetiskt sätt och följer portionsstorlekarna

Utförande av arbetsuppgifter relaterade till efterarbete efter matlagning och byte av arbetsskift

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">rengör arbetsutrymmen, redskap, maskiner och utrustning samt lägger tillbaka allt på sin plats.
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">rengör på eget initiativ arbetsutrymmen, redskap, maskiner och utrustning samt lägger tillbaka allt på sin platstillreder enligt anvisning de produkter som behövs vid nästa arbetsskift
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">rengör på eget initiativ arbetsutrymmen, redskap, maskiner och utrustning samt lägger tillbaka allt på sin plats

	<ul style="list-style-type: none">tillreder på eget initiativ de produkter som behövs vid nästa arbetsskift och ger upplysningar om dem
--	---

Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och -material

Val och hantering av råvaror

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">känner igen, väljer och hanterar de råvaror som ingår i maträtterna på menyn
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">känner igen, väljer och hanterar de råvaror som ingår i maträtterna på menyn på eget initiativ
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">känner obehindrat igen, väljer och hanterar de råvaror som ingår i maträtterna på menyn i varierande arbetssituationer

Användning av matlagningsredskap, -maskiner och -utrustning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">använder och rengör enligt anvisning de maskiner och redskap samt den utrustning som behövs vid tillagningen av à la carte-rätterna
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">använder och rengör de maskiner och redskap samt den utrustning som behövs vid tillagningen av à la carte-rätterna
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">använder och rengör på eget initiativ de maskiner och redskap samt den utrustning som behövs vid tillagningen av à la carte-rätterna

Användning av matlagningsmetoder

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">tillreder a la carte-rätter med hjälp av verksamhetsställets maskiner, utrustning och redskaptillreder a la carte-rätter på ett lönsamt och ekonomiskt sätttillreder enskilda beställda maträtter
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">tillreder a la carte-rätter med lämpliga metoder med hjälp av verksamhetsställets maskiner, utrustning och redskaptillreder a la carte-rätter på ett lönsamt och ekonomiskt sätt i enlighet med portionskort eller enligt anvisning och tar hänsyn till svinntillreder några beställda maträtter samtidigt
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">använder på eget initiativ lämpliga metoder under tillredningen av a la carte-rätter med hjälp av verksamhetsställets maskiner, utrustning och redskap

	<ul style="list-style-type: none">• tillreder självständigt a la carte-rätter på ett lönsamt och ekonomiskt sätt i enlighet med portionskort eller enligt anvisning och tar hänsyn till svinn• tillreder flera beställda maträtter samtidigt och växlar smidigt över från en arbetsuppgift till en annan även då oväntade situationer uppstår
--	--

Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet

Att verka enligt affärskonceptet

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• verkar under handledning enligt arbetsplatsens affärskoncept
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• verkar enligt arbetsplatsens affärskoncept
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• verkar enligt arbetsplatsens affärskoncept

Att dra nytta av gastronomiska kunskaper

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• känner till de vanligaste gastronomiska maträtterna och använder gastronomisk terminologi• är så förtrogen med gastronomi att han eller hon under handledning följer de vanligaste gastronomiska principerna vid planeringen, tillredningen och sammanställningen av maträtterna
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• känner till gastronomiska maträtter och använder obehindrat gastronomisk terminologi• är så förtrogen med gastronomi att han eller hon följer de vanligaste gastronomiska principerna vid planeringen, tillredningen och sammanställningen av maträtterna
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• har bred kännedom om gastronomiska maträtter och använder obehindrat gastronomisk terminologi• är så förtrogen med gastronomi att han eller hon självständigt följer de vanligaste gastronomiska principerna vid planeringen, tillredningen och sammanställningen av maträtterna

Att dra nytta av kunskaper om maträtter

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• är så förtrogen med nationella och internationella råvaror, produkter och maträtter att han eller hon kan presentera a la carte-rätternas sammansättning• tillreder enligt anvisning hela nationella eller internationella a la carte-måltider
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• är så förtrogen med nationella och internationella råvaror, produkter och maträtter att han eller hon kan presentera a la carte-rätternas sammansättning samt råvarornas ursprung• tillreder på eget initiativ hela nationella eller internationella a la carte-måltider

Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• är så förtrogen med nationella och internationella råvaror, produkter och maträtter att han eller hon kan presentera a la carte-rätternas sammansättning samt råvarornas ursprung• tillreder självständigt hela nationella eller internationella a la carte-måltider
-----------------	---

Tillredning av maträtter till kunder med specialkost

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• anpassar och tillreder enligt anvisning maträtter i enlighet med behoven hos kunder med specialkost som motsvarar a la carte-maträtterna
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• anpassar och tillreder på eget initiativ maträtter i enlighet med behoven hos kunder med specialkost som motsvarar a la carte-maträtterna
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• anpassar och tillreder på ett självständigt och ansvarsfullt sätt maträtter i enlighet med behoven hos kunder med specialkost som motsvarar a la carte-maträtterna

Prissättning av maträtter

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• räknar under handledning ut kostnaderna för maträtterna och ett försäljningspris i enlighet med målvinsten
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• räknar enligt anvisning ut kostnaderna för maträtterna och ett försäljningspris i enlighet med målvinsten
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• räknar självständigt ut kostnaderna för maträtterna och ett försäljningspris i enlighet med målvinsten

Nyckelkompetenser för livslångt lärande

Lärande och problemlösning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• planerar sitt arbete, men behöver handledning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras• utvärderar resultatet av arbetet och tar emot feedback
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• planerar det egna arbetet och kan agera enligt anvisning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras• utvärderar resultatet av arbetet under arbetets gång, tar emot feedback och handlar enligt den

Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• planerar självständigt de uppgifter som ligger på hens ansvar och kan agera flexibelt i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras• utvärderar resultatet av arbetet, motiverar sin utvärdering och utvecklar sina arbetsinsatser med utgångspunkt i den feedback hen fått
-----------------	---

Interaktion och samarbete

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• fungerar som medlem i arbetsgruppen i utförandet av sina arbetsuppgifter på restaurang
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• fungerar som en aktiv medlem i arbetsgruppen och i samarbete med serveringspersonalen i utförandet av sina arbetsuppgifter på restaurang
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• fungerar som en aktiv och positiv medlem i arbetsgruppen och i samarbete med serveringspersonalen i utförandet av sina arbetsuppgifter på restaurang

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• följer planen för egenkontroll• upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön i bekanta situationer• iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• följer planen för egenkontroll• upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön• iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• följer planen för egenkontroll• upprätthåller på ett ansvarsfullt sätt säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön• iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser

Yrkesetik

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• ser under handledning till att kundernas behov tillgodoses i tillredningen av maträtter• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
-----------------	---

Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• ser enligt anvisning till att kundernas behov tillgodoses i tillredningen av maträtter• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• ser självständigt till att kundernas behov tillgodoses i tillredningen av maträtter• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider

Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Den studerande påvisar sitt kunnande i examensdelen "A la carte-matlagning" i ett yrkesprov genom att visa sin förmåga att utföra arbetsuppgifter inom matlagning på restaurang. Arbetet sker i samarbete med övrig personal. Studeranden förbereder, lagar och lägger fram à la carte-rätter enligt menyn och genom att använda sig av portionskort. Omfattningen av arbetet ska vara tillräcklig för att det kunnande som påvisas ska täcka de i grunden och läroplanen angivna kraven på yrkesskicklighet. Yrkesprovet utförs om möjligt i en professionell miljö och studeranden förutsätts arbeta enligt samma arbetstider som övriga på arbetsplatsen. Om detta inte går att förverkliga bör yrkesprovet genomföras i en miljö som så långt som möjligt liknar en arbetsplats. Yrkesprovet kan om detta krävs ske på flera arbetsplatser, på skolan eller delvis utföras på en arbetsplats och delvis på skolan.

Beskrivning av yrkesprovet

I yrkesprovet för examensdelen "A la carte-matlagning" utför en studerande som medlem av ett arbetslag en uppgift som är relaterad till de krav på yrkeskunnande som är beskrivna i läroplanen. Under LIA-perioden bekantar sig studeranden med arbetsuppgifterna och har möjlighet att på ett naturligt sätt omsätta sina kunskaper till kunnande i en verklig arbetssituation. Vid yrkesprovet ska studeranden visa att hen behärskar de krav på yrkesskicklighet och det centrala kunnande som examensdelen förutsätter.

Studeranden ska göra upp en plan för yrkesprovet i god tid före yrkesprovets genomförande. I planen ska studeranden beskriva det egna arbetet och hur det centrala kunnandet framkommer i yrkesprovet. Under yrkesprovet ska studeranden presentera en beskrivning av verksamhetsprocesserna på arbetsplatsen.

Lärare har ansvar för att klarlägga om den studerande har inlärningssvårigheter eller andra hinder för att visa sitt kunnande. Dessa bör beaktas då yrkesprovet planeras så att studeranden har möjlighet att påvisa sitt kunnande.

Ansvarsfördelning för planering och genomförande av yrkesprov

Ålands yrkesgymnasium har huvudansvar för planering och genomförande av yrkesprovet. Yrkesgymnasiet har också ansvar för att yrkesrådet får vederbörlig information och att undervisningspersonal och handledare på arbetsplatsen får kunskap om regelverket för yrkesprovet.

Yrkesrådet ska godkänna yrkesprovets utformning. Yrkesrådet ska också övervaka att yrkesprovet sker enligt regelverket. Yrkesrådet behandlar rättelseyrkande över bedömning av yrkesprovet. Yrkesrådets ordförande undertecknar yrkesprovsbetyget.

Lärare har ansvar för att informera den studerande samt arbetsplatsens handledare om yrkesprovet och hur det bedöms. Lärare har ansvar för att yrkesprovet är så utformat att det motsvarar läroplanens mål och kravnivå för kunnande och yrkesskicklighet. Lärare kan neka studeranden rätt att delta i yrkesprovet om läraren bedömer att studerandens kunnande inte ligger på en sådan nivå att studeranden har tillräcklig yrkesskicklighet att avlägga provet med godkänd bedömning. Lärare deltar i utvärderingssamtalet och besluter om bedömning av yrkesprovet tillsammans med arbetsplatshandledare.

Arbetsplatsens handledare deltar i planeringen av yrkesprovet. Handledaren har i samråd med läraren ansvar för att studeranden under LIA-perioden uppnår ett sådant kunnande att studeranden klarar yrkesprovets kravnivå. Handledaren deltar i utvärderingssamtalet och besluter om bedömningen av yrkesprovet tillsammans med läraren.

Studeranden ska inhämta information om de krav på yrkesskicklighet för yrket som beskrivs i läroplanen. Studeranden har ansvar för att tillägna sig den kunskap och det yrkeskunnande som examensdelen kräver. Studeranden ska informera sig om yrkesprovets utformning och bedömningskriterier. Studeranden bestämmer tidpunkt för yrkesprovet tillsammans med ansvarig lärare och arbetsplatsens handledare. Studeranden ska bedöma sitt eget kunnande i en utvärdering och delta i utvärderingssamtalet. Studerandens utvärdering är i regel skriftlig, men av särskilda skäl kan studeranden ges möjlighet till muntlig utvärdering.

Bedömning av yrkesprovet

Lärare och arbetshandledare som bedömer yrkesprovet ska vara sakkunniga inom området. Bedömarna förvissas sig om genom frågor att studeranden behärskar den kunskap och har det kunnande som kriterierna förutsätter. Vid bedömningen beaktas studerandens dokumenterade kunnande och kunskaper inom alla centrala delar av examensdelen. Vid utvärderingssamtalet diskuterar studeranden och bedömarna prestationerna. Studeranden har också vid samtalet möjlighet att ge tilläggsinformation.

Läraren och arbetsplatshandledaren tar gemensamt beslut om bedömningen. Bedömningen ges som vitsord enligt skala 1 – 3 och vitsordet ges utifrån de mål och bedömningskriterier som är fastställda för examensdelen.

Bedömarna ska dokumentera och motivera sin bedömning på en fastställd blankett.

Bedömningen av examensdelen "A la carte-matlagning" baseras på bedömningen av yrkesprovet.

2.5 Storkök, 15 kp

Valbar yrkesinriktad examensdel inom kompetensområdet för kock

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande

- anpassar recepten till antalet kunder
- följer näringsrekommendationerna
- planerar de olika momenten i tillredningen av maträtterna samt tiden och upplägget
- tillreder maträtter och gör bakverk i enlighet med standardrecept
- anpassar recepten så att de passar kunder eller kundgrupper med specialkost
- tillreder mat med hjälp av storkökets maskiner och utrustning
- lägger fram maträtter för servering och paketerar vid behov maträtter för transport
- deltar i kundservice i enlighet med verksamhets- eller affärskonceptet
- ger vid behov rådgivning och vägledning i kostbeteende
- gör förberedelser inför nästa dag
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- följer planen för egenkontroll

Bedömning

Behärskande av arbetsprocessen

Att arbeta i skift

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis

Matlagning i storkök

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• arbetar i enlighet med en färdig plan• tar hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet samt upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön i bekanta situationer• tillreder den vanligaste maten och gör de vanligaste bakverken i enlighet med standardrecept• tillreder näringsrik och välsmakande mat enligt anvisningarna
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• planerar och tidsplanerar tillredningsmomenten för maträtterna, i vilken ordning arbetsuppgifterna ska utföras och arbetsflödet enligt anvisning• planerar och tidsplanerar tillredningsmomenten för maträtterna, i vilken ordning arbetsuppgifterna ska utföras och arbetsflödet enligt anvisning• tillreder mat och gör bakverk i enlighet med standardrecept• tillreder näringsrik och välsmakande mat
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• planerar på eget initiativ tillredningsmomenten för maträtterna och arbetsflödet samt i vilken ordning arbetsuppgifterna ska utföras och tidsplanen på ett obehindrat sätt samt som en fungerande helhet• tar självständigt hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet och tillämpar det hen lärt sig även i oväntade situationer• tillreder på eget initiativ mat och gör bakverk i enlighet med standardrecept• tillreder näringsrik och välsmakande mat på eget initiativ

Att säkerställa matens kvalitet

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• smakar av och kryddar enligt anvisning maten så att den blir välsmakande
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• smakar av och kryddar maten så att den blir välsmakande samt kontrollerar matens temperatur
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• kontrollerar på eget initiativ matens utseende, smak och struktur samt temperatur och kryddar maten så att den blir välsmakande

Framläggning och paketering

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• lägger fram maträtter för servering samt paketerar och skickar iväg mat och tillbehör för transport vid behov
-----------------	---

Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• lägger fram maträtter för servering samt paketerar och skickar iväg mat och tillbehör som ska transporteras vid behov i enlighet med beställningsorder och enligt anvisning
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• lägger på eget initiativ fram maträtter för servering samt paketerar och skickar vid behov mat och tillbehör för transport i enlighet med beställningsorder

Arbete inom kundservice

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• arbetar vid behov inom kundservice med någon annans hjälp• beter sig artigt och kommunicerar med kunderna i servicesituationer• beter sig artigt och kommunicerar med kunderna i servicesituationer• vägleder enligt anvisning vid behov kunderna i hur man avnjuter en hälsosam måltid enligt näringsrekommendationerna samt finsk mat- och umgängeskultur
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• arbetar vid behov inom kundservice• beter sig artigt och kommunicerar med kunderna på ett serviceinriktat sätt• gör vid behov en modellportion i enlighet med näringsrekommendationerna• vägleder vid behov kunderna i hur man avnjuter en hälsosam måltid enligt näringsrekommendationerna samt finsk mat- och umgängeskultur
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• arbetar på eget initiativ inom kundservice• beter sig artigt och betjänar aktivt kunderna• gör vid behov självständigt en modellportion i enlighet med näringsrekommendationerna• vägleder aktivt kunderna i hur man avnjuter en hälsosam måltid enligt näringsrekommendationerna samt i att uppskatta finsk mat- och umgängeskultur

Förberedelser inför nästa dag eller kommande arbetsskift

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• utför under handledning förberedande arbete
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• kontrollerar menyerna för nästa dag eller arbetsskift och utför förberedande arbete enligt anvisning som medlem i arbetsgruppen
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• kontrollerar menyerna för nästa dag eller arbetsskift och utför förberedande arbete på eget initiativ

Upprätthållande av en ren och ordningsam arbetsmiljö

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• städar och ordnar arbets- och kundutrymmen enligt anvisning• rengör vid behov transportkärl enligt anvisning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• städar och ordnar arbets- och kundutrymmen• arbetar med diskhantering vid behov• rengör vid behov transportkärl
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• städar och ordnar på eget initiativ arbets- och kundutrymmen under hela arbetets gång• arbetar på eget initiativ med diskhantering vid behov• rengör vid behov transportkärl på eget initiativ

Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och -material

Användning av maskiner och utrustning i storkök

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• använder de viktigaste maskinerna och utrustningen i storköket på ett ekonomiskt och säkert sätt
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• använder på eget initiativ storkökets maskiner och utrustning på ett ekonomiskt och säkert sätt• delar enligt anvisning upp matlagningen i olika moment med hänsyn till belastningen på utrustningen i köket
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• använder på eget initiativ storkökets maskiner, utrustning och arbetsredskap på ett mångsidigt, ekonomiskt och säkert sätt• delar upp matlagningen i olika moment med hänsyn till belastningen på utrustningen i köket

Råvaruanvändning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• använder råvaror och komponenter till maten i storköket på ett ändamålsenligt sätt
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• använder råvaror och komponenter till maten i storköket på ett ändamålsenligt sätt och undviker svinn
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• använder på eget initiativ råvaror och komponenter till maten i storköket på ett ändamålsenligt sätt och undviker svinn• använder ersättningsvaror då det fattas råvaror i enlighet med överenskomna anvisningar• jämför mängden mat så att den motsvarar givna anvisningar

Användning av matlagningsmetoder

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">tillreder enligt anvisning stora portionsmängder med hjälp av lämpliga metoder
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">tillreder stora portionsmängder med hjälp av lämpliga metoder
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">tillreder på eget initiativ stora portionsmängder med hjälp av lämpliga metoder

Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet

Kännedom om mat- och umgängeskultur inom branschen

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">handlar enligt anvisning i enlighet med storkökets kundgruppers behov samt enligt mat- och umgängeskulturen
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">handlar i enlighet med storkökets kundgruppers behov samt enligt mat- och umgängeskulturen
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">handlar på eget initiativ i enlighet med storkökets kundgruppers behov samt enligt mat- och umgängeskulturen

Anpassning av recept

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">utökar och minskar under handledning antalet portioner i recepten genom att använda receptprogram som används i branschen
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">utökar och minskar enligt anvisning antalet portioner i recepten genom att använda receptprogram som används i branschen
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">utökar och minskar självständigt antalet portioner i recepten genom att använda receptprogram som används i branschen

Att följa näringsrekommendationerna

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">känner till näringsrekommendationerna för kundgruppen på det egna verksamhetsstället så väl att han eller hon kan tillreda välsmakande och hälsosam mat enligt näringsrekommendationerna
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">kan näringsrekommendationerna för kundgruppen på det egna verksamhetsstället och känner även till dem för övriga kundgrupper så väl att han eller hon kan tillreda välsmakande och

	hälsosam mat enligt näringsrekommendationerna till olika kundgrupper
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">kan näringsrekommendationerna för kundgruppen på det egna verksamhetsstället och för övriga kundgrupper så väl att han eller hon självständigt kan tillreda välsmakande och hälsosam mat enligt näringsrekommendationerna till olika kundgrupper

Kännedom om specialkost

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">är förtrogen med recepten och anpassar under handledning recepten så att de passar olika typer av specialkosttolkar innehållsdeklarationerna för födoämnen och fabrikat så väl att han eller hon kan använda lämpliga råvaror vid tillagningen av specialkost
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">är förtrogen med recepten och anpassar enligt anvisning recepten så att de passar olika typer av specialkost
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">är förtrogen med recepten och anpassar på eget initiativ recepten så att de passar olika typer av specialkosttolkar självständigt innehållsdeklarationerna för födoämnen och fabrikat så väl att han eller hon kan använda lämpliga råvaror vid tillagningen av specialkost

Nyckelkompetenser för livslångt lärande

Lärande och problemlösning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">kan handla enligt anvisningarna i arbetssituationer
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar sitt agerande efter givna anvisningar
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar på eget initiativ sitt agerande i enlighet med feedback

Interaktion och samarbete

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">fungerar som medlem i arbetsgruppen i arbetet med att tillreda mat i storkök tillsammans med sina samarbetspartner
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">fungerar som medlem i arbetsgruppen i arbetet med att tillreda mat i storkök tillsammans med sina samarbetspartner

Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• fungerar aktivt och positivt som medlem i arbetsgruppen i arbetet med att tillreda mat i storkök tillsammans med sina samarbetspartner
-----------------	--

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• följer planen för egenkontroll• arbetar ergonomiskt
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• följer planen för egenkontroll• arbetar ergonomiskt
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• följer planen för egenkontroll• arbetar ergonomiskt

Yrkesetik

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser• uppträder sakligt och på ett bra sätt• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet• uppträder sakligt och på ett bra sätt• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet• uppför sig sakligt och på ett bra sätt samt som situationen kräver• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider

Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Den studerande påvisar sitt kunnande i examensdelen "Storkök" i ett yrkesprov genom att visa sin förmåga att utföra arbetsuppgifter inom tillredning av mat i storkök i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Studeranden förbereder, tillreder och lägger fram mat och bakverk enligt menyn med hänsyn till kundens eller kundgruppens behov och näringsrekommendationer. Omfattningen av arbetet ska vara tillräcklig för att det kunnande som påvisas ska täcka de i grunden och läroplanen angivna

kraven på yrkesskicklighet. Yrkesprovet utförs om möjligt i en professionell miljö och studeranden förutsätts arbeta enligt samma arbetstider som övriga på arbetsplatsen. Om detta inte går att förverkliga bör yrkesprovet genomföras i en miljö som så långt som möjligt liknar en arbetsplats. Yrkesprovet kan om detta krävs ske på flera arbetsplatser, på skolan eller delvis utföras på en arbetsplats och delvis på skolan.

Beskrivning av yrkesprovet

I yrkesprovet för examensdelen "Storkök" utför en studerande som medlem av ett arbetslag en uppgift som är relaterad till de krav på yrkeskunnande som är beskrivna i läroplanen. Under LIA-perioden bekantar sig studeranden med arbetsuppgifterna och har möjlighet att på ett naturligt sätt omsätta sina kunskaper till kunnande i en verklig arbetssituation. Vid yrkesprovet ska studeranden visa att hen behärskar de krav på yrkesskicklighet och det centrala kunnande som examensdelen förutsätter.

Studeranden ska göra upp en plan för yrkesprovet i god tid före yrkesprovets genomförande. I planen ska studeranden beskriva det egna arbetet och hur det centrala kunnandet framkommer i yrkesprovet. Under yrkesprovet ska studeranden presentera en beskrivning av verksamhetsprocesserna på arbetsplatsen.

Lärare har ansvar för att klarlägga om den studerande har inlärningssvårigheter eller andra hinder för att visa sitt kunnande. Dessa bör beaktas då yrkesprovet planeras så att studeranden har möjlighet att påvisa sitt kunnande.

Ansvarsfördelning för planering och genomförande av yrkesprov

Ålands yrkesgymnasium har huvudansvar för planering och genomförande av yrkesprovet. Yrkesgymnasiet har också ansvar för att yrkesrådet får vederbörlig information och att undervisningspersonal och handledare på arbetsplatsen får kunskap om regelverket för yrkesprovet.

Yrkesrådet ska godkänna yrkesprovets utformning. Yrkesrådet ska också övervaka att yrkesprovet sker enligt regelverket. Yrkesrådet behandlar rättelseyrkande över bedömning av yrkesprovet. Yrkesrådets ordförande undertecknar yrkesprovsbetyget.

Lärare har ansvar för att informera den studerande samt arbetsplatsens handledare om yrkesprovet och hur det bedöms. Lärare har ansvar för att yrkesprovet är så utformat att det motsvarar läroplanens mål och kravnivå för kunnande och yrkesskicklighet. Lärare kan neka studeranden rätt att delta i yrkesprovet om läraren bedömer att studerandens kunnande inte ligger på en sådan nivå att studeranden har tillräcklig yrkesskicklighet att avlägga provet med godkänd bedömning. Lärare deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömning av yrkesprovet tillsammans med arbetsplatshandledare.

Arbetsplatsens handledare deltar i planeringen av yrkesprovet. Handledaren har i samråd med läraren ansvar för att studeranden under LIA-perioden uppnår ett sådant kunnande att studeranden klarar yrkesprovets kravnivå. Handledaren deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömningen av yrkesprovet tillsammans med läraren.

Studeranden ska inhämta information om de krav på yrkesskicklighet för yrket som beskrivs i läroplanen. Studeranden har ansvar för att tillägna sig den kunskap och det yrkeskunnande som examensdelen kräver. Studeranden ska informera sig om

yrkesprovets utformning och bedömningskriterier. Studeranden bestämmer tidpunkt för yrkesprovet tillsammans med ansvarig lärare och arbetsplatsens handledare. Studeranden ska bedöma sitt eget kunnande i en utvärdering och delta i utvärderingssamtalet. Studerandens utvärdering är i regel skriftlig, men av särskilda skäl kan studeranden ges möjlighet till muntlig utvärdering.

Bedömning av yrkesprovet

Lärare och arbetshandledare som bedömer yrkesprovet ska vara sakkunniga inom området. Bedömarna förvissas sig om genom frågor att studeranden behärskar den kunskap och har det kunnande som kriterierna förutsätter. Vid bedömningen beaktas studerandens dokumenterade kunnande och kunskaper inom alla centrala delar av examensdelen. Vid utvärderingssamtalet diskuterar studeranden och bedömarna prestationerna. Studeranden har också vid samtalet möjlighet att ge tilläggsinformation.

Läraren och arbetsplatshandledaren tar gemensamt beslut om bedömningen. Bedömningen ges som vitsord enligt skala 1 – 3 och vitsordet ges utifrån de mål och bedömningskriterier som är fastställda för examensdelen.

Bedömarna ska dokumentera och motivera sin bedömning på en fastställd blankett.

Bedömningen av examensdelen "Storkök" baseras på bedömningen av yrkesprovet.

2.6 Fartygsekonomi, 20 kp

Valbar yrkesinriktad examensdel inom kompetensområdet för kock

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande

- arbetar i en verksamhetsmiljö inom sjöfartsnäring och fartyg
- planerar sina dagliga arbetsuppgifter och indelningen av arbetet i olika moment inom fartygsverksamheten
- iordningställer pentryutrymmena och mässen och ser till att all utrustning finns för måltiderna
- utför arbetsuppgifter inom kundservice för personal och passagerare
- drar nytta av branschspecifika språkkunskaper vidbetjäningen av kunderna
- städar personalens och passagerarnas hytter, mässen, uppehållsutrymmen och andra gemensamma utrymmen samt ser till att det är trivsamt
- tar hand om diskhanteringen på fartyget
- deltar i matlagnings- och lagringsuppgifter i fartygets kök tillsammans med övrig ekonomipersonal
- följer planen för egenkontroll

Bedömning

Behärskande av arbetsprocessen

Att arbeta inom arbetsgemenskapen på fartyg

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• vet vilka arbetsuppgifter han eller hon har inom arbetsgemenskapen på fartyget och arbetar under handledning på ekonomiavdelningen i enlighet med fartygets verksamhetspraxis och avbytarsystem
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• vet vilka arbetsuppgifter han eller hon har inom arbetsgemenskapen på fartyget och arbetar på ekonomiavdelningen i enlighet med fartygets verksamhetspraxis och avbytarsystem
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• vet vilka arbetsuppgifter han eller hon har inom arbetsgemenskapen på fartyget och arbetar självständigt på ekonomiavdelningen i enlighet med fartygets verksamhetspraxis och avbytarsystem

Planering av arbetsuppgifterna under arbetsskiftet

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">planerar under handledning arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med hänsyn till verksamheten på ankomst-, hamn-, avgångs- och havsdagar
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">planerar arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med hänsyn till verksamheten på ankomst-, hamn-, avgångs- och havsdagar
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">planerar självständigt arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med hänsyn till verksamheten på ankomst-, hamn-, avgångs- och havsdagar samt förutser förändrade situationer

Arbete inom kundservice

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">tar hand om personalens matservering enligt anvisningdeltar i kundservice för passagerarna under handledningbeter sig artigt och vågar kommunicera när han eller hon träffar passagerarna och fartygets personal
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">tar hand om personalens matservering på eget initiativdeltar i kundservice för passagerarnabeter sig artigt och kommunicerar när han eller hon träffar passagerarna och fartygets personal
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">tar självständigt hand om personalens matserveringdeltar i kundservice för passagerarna på eget initiativbeter sig artigt och betjänar aktivt kunderna när han eller hon träffar passagerarna och fartygets personal

Att hålla fartyget städat och i ordning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">städar och ordnar utrymmena enligt anvisningtar enligt anvisning hand om diskhanteringen
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">städar och ordnar utrymmena på eget initiativtar hand om diskhanteringen på eget initiativ
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">städar och ordnar självständigt utrymmenatar självständigt hand om diskhanteringen

Att arbeta med matlagning och lagring i fartygets kök

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">deltar i överenskomna matlagnings- och lagringsuppgifter under handledning
-----------------	--

Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> deltar i överenskomna matlagnings- och lagringsuppgifter enligt anvisning
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> deltar i överenskomna matlagnings- och lagringsuppgifter på eget initiativ

Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och -material

Att iordningställa och utrusta utrymmena

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> iordningställer mässen, pentryt, hytterna och de gemensamma utrymmena och ser till att all utrustning finns samt beställer nödvändiga råvaror, rengöringsmedel och verktyg enligt anvisningarna
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> iordningställer mässen, pentryt, hytterna och de gemensamma utrymmena och ser till att all utrustning finns samt beställer nödvändiga råvaror, rengöringsmedel och verktyg
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> iordningställer mässen, pentryt, hytterna och de gemensamma utrymmena och ser till att all utrustning finns samt beställer nödvändiga råvaror, rengöringsmedel och verktyg självständigt

Användning av fartygsekonomens maskiner, utrustning och redskap

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> använder och rengör maskiner, utrustning och arbetsredskap enligt anvisning.
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> använder och rengör maskiner, utrustning och arbetsredskap.
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> använder och rengör självständigt maskiner, utrustning och arbetsredskap.

Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet

Arbete i enlighet med sjöfartens och fartygsekonomens verksamhetsidé

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> känner till grunderna för verksamheten inom sjöfart och fartygsekonomi samt arbetar under handledning känner till verksamhetssättet för fartygstypen och följer avbytarsystemet använder under handledning yrkesterminologi inom fartygsekonomi
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> känner till grunderna för verksamheten inom sjöfart och fartygsekonomi samt arbetar med en positiv inställning

	<ul style="list-style-type: none">• känner till verksamhetssättet för fartygstypen och följer avbytarsystemet• använder yrkesterminologi inom fartygsekonomi på ett mångsidigt sätt
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• känner till grunderna för verksamheten inom sjöfart och fartygsekonomi samt arbetar på eget initiativ och med en positiv inställning• känner till verksamhetssättet för fartygstypen och följer avbytarsystemet• använder yrkesterminologi inom fartygsekonomi på ett professionellt sätt

Behärskande av branschspecifika språkkunskaper

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• betjänar kunderna och sköter servicesituationer på svenska och klarar sig behjälpligt på ett främmande språk
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• betjänar kunderna och sköter servicesituationer smidigt på svenska och på ett främmande språk
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• betjänar kunderna och sköter smidigt servicesituationen på svenska och flytande på ett främmande språk

Behärskande av branschspecifika språkkunskaper hos personer med annan språkbakgrund än svenska

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• sköter servicesituationer på svenska och klarar sig behjälpligt på ett annat främmande språk
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• sköter servicesituationen svenska och på ett främmande språk
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• betjänar kunderna på svenska och sköter smidigt servicesituationer på ett främmande språk

Att dra nytta av produktkännedom

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• använder enligt anvisning de livsmedel och rengöringsmedel som hen behöver
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• använder de livsmedel och rengöringsmedel som hen behöver på eget initiativ
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• använder självständigt de livsmedel och rengöringsmedel som hen behöver i varierande arbetssituationer

Nyckelkompetenser för livslångt lärande

Lärande och problemlösning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• handlar enligt anvisningarna i arbetssituationer och anpassar under handledning sitt agerande till den feedback hen fått om arbetet
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• handlar enligt anvisningarna i arbetssituationer och anpassar under handledning sitt agerande till den feedback hen fått om arbetet
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar på eget initiativ sitt agerande i enlighet med den feedback hen fått

Interaktion och samarbete

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• fungerar som medlem i arbetsgemenskapen på fartyget och kan samarbeta med övrig fartygspersonal samt förstår den sociala kulturen i arbetsgemenskapen på fartyget
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• fungerar på ett positivt sätt som en medlem i arbetsgemenskapen i samarbete med övrig fartygspersonal och tar till sig den sociala kulturen i arbetsgemenskapen på fartyget
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• fungerar aktivt och positivt som en medlem i arbetsgemenskapen i samarbete med övrig fartygspersonal och tar till sig den sociala kulturen i arbetsgemenskapen på fartyget

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• följer hygienkraven och arbetar ergonomiskt• följer planen för egenkontroll och internationella avtal och bestämmelser som rör fartygsekonomi• följer enligt anvisning fartygets säkerhetsföreskrifter och säkerhetsanvisningar samt deltar i räddnings- och brandövningar• uppmärksammar fartygsekonomin arbetarskydd och bereder sig på föränderliga arbetsförhållanden på havet med handledning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• följer hygienkraven och arbetar ergonomiskt• följer planen för egenkontroll och internationella avtal och bestämmelser som rör fartygsekonomi• följer fartygets säkerhetsföreskrifter och säkerhetsanvisningar samt deltar i räddnings- och brandövningar• uppmärksammar fartygsekonomin arbetarskydd och bereder sig på föränderliga arbetsförhållanden på havet enligt anvisning

Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• följer hygienkraven och arbetar ergonomiskt• följer självständigt planen för egenkontroll och internationella avtal och bestämmelser som rör fartygsekonomi• uppmärksammar och förutser fartygsekonomin arbetskydd och bereder sig på föränderliga arbetsförhållanden på havet• följer fartygets säkerhetsföreskrifter och säkerhetsanvisningar samt deltar aktivt i räddnings- och brandövningar
-----------------	--

Yrkesetik

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• iakttar reglerna för tystnadsplikt• verkar i enlighet med fartygets arbetsgemenskaps principer och respekterar arbetstiderna• betjänar fartygets personal och passagerare jämlikt och strävar efter att uppmärksamma deras olika kulturella bakgrunder
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• iakttar reglerna för tystnadsplikt• uppträder i enlighet med fartygets arbetsgemenskaps principer och respekterar arbetstiderna samt kan vid behov förhandla om avsteg från dem• betjänar fartygets personal och passagerare jämlikt och uppmärksammar deras olika kulturella bakgrunder
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• iakttar reglerna för tystnadsplikt• uppträder i enlighet med fartygets arbetsgemenskaps principer och respekterar arbetstiderna samt förhandlar vid behov om avsteg från dem• betjänar fartygets personal och passagerare jämlikt och ivrigt och uppmärksammar deras olika kulturella bakgrunder

Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Den studerande påvisar sitt kunnande i examensdelen "Fartygsekonomi" i ett yrkesprov genom att visa sin förmåga att utföra arbetsuppgifter inom renhållning och kundservice inom fartygsekonomin samt delta i matlagningen för fartygets personal och passagerarna. Studeranden visar sina språkkunskaper i kundservicesituationer. Studeranden ställer i ordning både fartygets personals och passagerarnas kund-, logi-, och arbetsutrymmen och ser till att all utrustning finns. Hen förbereder eller tillreder produkter eller tjänster samt ser till att kund- och arbetsutrymmena är städade och trivsamma. Omfattningen av arbetet ska vara tillräcklig för att det kunnande som påvisas ska täcka de i grunden och läroplanen angivna kraven på yrkesskicklighet. Yrkesprovet utförs om möjligt i en professionell miljö och studeranden förutsätts arbeta enligt samma arbetstider som övriga på arbetsplatsen. Om detta inte går att förverkliga bör yrkesprovet genomföras i en miljö som så långt som möjligt liknar en arbetsplats. Yrkesprovet kan om detta krävs ske på flera arbetsplatser, på skolan eller delvis utföras på en arbetsplats och delvis på skolan.

Beskrivning av yrkesprovet

I yrkesprovet för examensdelen "Fartygsekonomi" utför en studerande som medlem av ett arbetslag en uppgift som är relaterad till de krav på yrkeskunnande som är beskrivna i läroplanen. Under LIA-perioden bekantar sig studeranden med arbetsuppgifterna och har möjlighet att på ett naturligt sätt omsätta sina kunskaper till kunnande i en verklig arbetssituation. Vid yrkesprovet ska studeranden visa att hen behärskar de krav på yrkesskicklighet och det centrala kunnande som examensdelen förutsätter.

Studeringen ska göra upp en plan för yrkesprovet i god tid före yrkesprovets genomförande. I planen ska studeringen beskriva det egna arbetet och hur det centrala kunnandet framkommer i yrkesprovet. Under yrkesprovet ska studeringen presentera en beskrivning av verksamhetsprocesserna på arbetsplatsen.

Lärare har ansvar för att klarlägga om den studerande har inlärningsvärigheter eller andra hinder för att visa sitt kunnande. Dessa bör beaktas då yrkesprovet planeras så att studeringen har möjlighet att påvisa sitt kunnande.

Ansvarsfördelning för planering och genomförande av yrkesprov

Ålands yrkesgymnasium har huvudansvar för planering och genomförande av yrkesprovet. Yrkesgymnasiet har också ansvar för att yrkesrådet får vederbörlig information och att undervisningspersonal och handledare på arbetsplatsen får kunskap om regelverket för yrkesprovet.

Yrkesrådet ska godkänna yrkesprovets utformning. Yrkesrådet ska också övervaka att yrkesprovet sker enligt regelverket. Yrkesrådet behandlar rättelseyrkande över bedömning av yrkesprovet. Yrkesrådets ordförande undertecknar yrkesprovsbetyget.

Lärare har ansvar för att informera den studerande samt arbetsplatsens handledare om yrkesprovet och hur det bedöms. Lärare har ansvar för att yrkesprovet är så utformat att det motsvarar läroplanens mål och kravnivå för kunnande och yrkesskicklighet. Lärare kan neka studeringen rätt att delta i yrkesprovet om läraren bedömer att studerandens kunnande inte ligger på en sådan nivå att studeringen har tillräcklig yrkesskicklighet att avlägga provet med godkänd bedömning. Lärare deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömning av yrkesprovet tillsammans med arbetsplatshandledare.

Arbetsplatsens handledare deltar i planeringen av yrkesprovet. Handledaren har i samråd med läraren ansvar för att studeringen under LIA-perioden uppnår ett sådant kunnande att studeringen klarar yrkesprovets kravnivå. Handledaren deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömningen av yrkesprovet tillsammans med läraren.

Studeringen ska inhämta information om de krav på yrkesskicklighet för yrket som beskrivs i läroplanen. Studeringen har ansvar för att tillägna sig den kunskap och det yrkeskunnande som examensdelen kräver. Studeringen ska informera sig om yrkesprovets utformning och bedömningskriterier. Studeringen bestämmer tidpunkt för yrkesprovet tillsammans med ansvarig lärare och arbetsplatsens handledare. Studeringen ska bedöma sitt eget kunnande i en utvärdering och delta i utvärderingssamtalet. Studerandens utvärdering är i regel skriftlig, men av särskilda skäl kan studeringen ges möjlighet till muntlig utvärdering.

Bedömning av yrkesprovet

Lärare och arbetshandledare som bedömer yrkesprovet ska vara sakkunniga inom området. Bedömarna förvissas sig om genom frågor att studeringen behärskar den kunskap och har det kunnande som kriterierna förutsätter. Vid bedömningen beaktas studerandens dokumenterade kunnande och kunskaper inom alla centrala delar av examensdelen. Vid utvärderingssamtalet diskuterar studeringen och bedömarna prestationerna. Studeringen har också vid samtalet möjlighet att ge tilläggsinformation.

Läraren och arbetsplatshandledaren tar gemensamt beslut om bedömningen. Bedömningen ges som vitsord enligt skala 1 – 3 och vitsordet ges utifrån de mål och bedömningskriterier som är fastställda för examensdelen.

Bedömarna ska dokumentera och motivera sin bedömning på en fastställd blankett.

Bedömningen av examensdelen "Fartygsekonomi" baseras på bedömningen av yrkesprovet.

2.7 Lokalproducerade råvaror och olika trender inom matlagning, 5 kp

valbar yrkesinriktad examensdel inom kompetensområdet för kock

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande

- använder råvaror och matlagningsmetoder som är anpassade till lokalproducerade råvaror och olika trender inom matlagning
- använder gastronomiska principer
- har kunskaper om lokalproducerade råvaror efter säsong
- har kunskaper om olika trender inom matlagning och kan använda trenden i sin matlagning
- bedömer och analyserar lokalproducerade råvaror ur ett ekonomiskt och marknadsföringsmässigt perspektiv
- har förmåga att komponera och skapa måltider anpassade till råvarutillgång och olika trender
- städar upp och ordnar verksamhetsmiljön
- följer planen för egenkontroll

Bedömning

Behärskande av arbetsprocessen

Planering av arbetsuppgifterna

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• planerar och schemalägger under handledning sin uppgift
-----------------	---

Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • kommer till arbetet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre • respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem • planerar och schemalägger sin uppgift
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • kommer till arbetet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre • respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis • planerar och schemalägger på eget initiativ och på ett ändamålsenligt sätt sin uppgift

Att laga och lägga fram rätter som tillverkats av lokalproducerade råvaror eller i enlighet med trender i matlagningen

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • utför förberedande arbete • lagar förrätter, huvudrätter och efterrätter, men behöver tidvis handledning • utför sitt arbete i enlighet med uppgift • ställer fram maträtterna på ett prydligt sätt och följer
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • utför förberedande arbete på eget initiativ • lagar förrätter, huvudrätter och efterrätter • utför smidigt sitt arbete i enlighet med uppgiften • ställer fram maträtterna på ett prydligt och estetiskt sätt
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • utför självständigt förberedande arbete på ett sätt som innebär att produkterna är av högsta klass • lagar förrätter, huvudrätter och efterrätter och ser till att slutresultatet är av hög kvalitet och maten välsmakande • utför sina arbetsuppgifter inom matlagning på ett självständigt och effektivt sätt i enlighet med uppgiften • ställer på eget initiativ fram maträtterna på ett prydligt och kreativt sätt så att anrättningarna är estetiskt tilltalande

Utförande av arbetsuppgifter relaterade till efterarbete

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • rengör arbetsutrymmen, redskap, maskiner och utrustning samt lägger tillbaka allt på sin plats.
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • rengör på eget initiativ arbetsutrymmen, redskap, maskiner och utrustning samt lägger tillbaka allt på sin plats

Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• rengör på eget initiativ och på ett effektivt sätt arbetsutrymmen, redskap, maskiner och utrustning samt lägger tillbaka allt på sin plats
-----------------	--

Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och -material

Val och hantering av råvaror

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• känner igen, väljer och hanterar de råvaror som ingår i maträtterna, men behöver tidvis handledning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• känner igen, väljer och hanterar de råvaror som ingår i maträtterna
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• känner obehindrat igen, väljer och hanterar på ett självständigt sätt de råvaror som ingår i maträtterna

Användning av matlagningsredskap, -maskiner och -utrustning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• använder och rengör enligt anvisning de maskiner och redskap samt den utrustning som behövs vid tillagningen av rätterna
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• använder och rengör de maskiner och redskap samt den utrustning som behövs vid tillagningen av rätterna
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• använder och rengör på eget initiativ de maskiner och redskap samt den utrustning som behövs vid tillagningen av rätterna

Användning av matlagningsmetoder

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• tillreder rätter med hjälp av verksamhetsställets maskiner, utrustning och redskap• tillreder rätter på ett lönsamt och ekonomiskt sätt
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• tillreder med hjälp av verksamhetsställets maskiner, utrustning och redskap• tillreder rätter på ett lönsamt och ekonomiskt sätt i enlighet med uppgiften och tar hänsyn till svinn
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• använder på eget initiativ lämpliga metoder under tillredningen av rätter med hjälp av verksamhetsställets maskiner, utrustning och redskap• tillreder självständigt rätter på ett lönsamt och ekonomiskt sätt i enlighet med uppgiften och tar hänsyn till svinn

	<ul style="list-style-type: none">växlar smidigt över från en arbetsuppgift till en annan även då oväntade situationer uppstår
--	--

Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet

Att verka enligt uppgiften

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">verkar under handledning enligt uppgiften
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">verkar enligt uppgiften
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">verkar på ett självständigt och kreativt sätt enligt uppgiften

Att dra nytta av gastronomiska kunskaper

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">känner till gastronomisk terminologiär så förtrogen med gastronomi att hen under handledning följer de vanligaste gastronomiska principerna vid planeringen, tillredningen och sammanställningen av maträtterna
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">använder gastronomisk terminologiär så förtrogen med gastronomi att hen följer de vanligaste gastronomiska principerna vid planeringen, tillredningen och sammanställningen av maträtterna
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">använder obehindrat gastronomisk terminologiär så förtrogen med gastronomi att hen självständigt följer de vanligaste gastronomiska principerna vid planeringen, tillredningen och sammanställningen av maträtterna

Att dra nytta av kunskaper om maträtter

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">är så förtrogen med lokalproducerade råvaror och trender i matlagning att hen kan presentera maträtternas sammansättningtillreder måltider enligt anvisning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">är så förtrogen med lokalproducerade råvaror och trender i matlagning att hen kan presentera rätternas sammansättningtillreder på eget initiativ måltider enligt upplägg
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">är så förtrogen med lokalproducerade råvaror och trender i matlagning att hen kan presentera rätternas sammansättning på ett adekvat sätt

	<ul style="list-style-type: none">tillreder måltider självständigt
--	--

Prissättning av maträtter

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">räknar under handledning ut kostnaderna för maträtterna och ett försäljningspris i enlighet med målvinsten
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">räknar enligt anvisning ut kostnaderna för maträtterna och ett försäljningspris i enlighet med målvinsten
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">räknar självständigt ut kostnaderna för maträtterna och ett försäljningspris i enlighet med målvinsten

Nyckelkompetenser för livslångt lärande

Lärande och problemlösning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">planerar sitt arbete, men behöver handledning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändrasutvärderar resultatet av arbetet och tar emot feedback
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">planerar det egna arbetet och kan agera enligt anvisning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändrasutvärderar resultatet av arbetet under arbetets gång, tar emot feedback och handlar enligt den
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">planerar självständigt de uppgifter som ligger på hans ansvar och kan agera flexibelt i nya situationer eller när arbetsmiljön förändrasutvärderar resultatet av arbetet, motiverar sin utvärdering och utvecklar sina arbetsinsatser med utgångspunkt i den feedback hen fått

Interaktion och samarbete

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">fungerar som medlem i arbetsgruppen i utförandet av sina arbetsuppgifter på restaurang
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">fungerar som en aktiv medlem i arbetsgruppen och i samarbete med serveringspersonalen i utförandet av sina arbetsuppgifter på restaurang

Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• fungerar som en aktiv och positiv medlem i arbetsgruppen och i samarbete med serveringspersonalen i utförandet av sina arbetsuppgifter på restaurang
-----------------	--

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• följer planen för egenkontroll• upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön i bekanta situationer• iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• följer planen för egenkontroll• upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön• iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• följer planen för egenkontroll• upprätthåller på ett ansvarsfullt sätt säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön• iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser

Yrkesetik

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• ser under handledning till att kundernas behov tillgodoses i tillredningen av maträtter• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• ser enligt anvisning till att kundernas behov tillgodoses i tillredningen av maträtter• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• ser självständigt till att kundernas behov tillgodoses i tillredningen av maträtter• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider

Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Den studerande påvisar sitt kunnande i examensdelen "Lokalproducerade råvaror och trender i matlagning" i ett yrkesprov genom att visa sin förmåga att utföra arbetsuppgifter inom matlagning baserade på lokala råvaror eller trender i matlagning. Arbetet sker i

samarbete med övrig personal. Studeranden förbereder, lagar och lägger fram rätter i enlighet med uppgiften. Omfattningen av arbetet ska vara tillräcklig för att det kunnande som påvisas ska täcka de i grunden och läroplanen angivna kraven på yrkesskicklighet. Yrkesprovet utförs om möjligt i en professionell miljö och studeranden förutsätts arbeta enligt samma arbetstider som övriga på arbetsplatsen. Om detta inte går att förverkliga bör yrkesprovet genomföras i en miljö som så långt som möjligt liknar en arbetsplats. Yrkesprovet kan om detta krävs ske på flera arbetsplatser, på skolan eller delvis utföras på en arbetsplats och delvis på skolan.

Beskrivning av yrkesprovet

I yrkesprovet för examensdelen "Lokalproducerade råvaror och trender i matlagning" utför en studerande som medlem av ett arbetslag en uppgift som är relaterad till de krav på yrkeskunnande som är beskrivna i läroplanen. Under LIA-perioden bekantar sig studeranden med arbetsuppgifterna och har möjlighet att på ett naturligt sätt omsätta sina kunskaper till kunnande i en verklig arbetssituation. Vid yrkesprovet ska studeranden visa att hen behärskar de krav på yrkesskicklighet och det centrala kunnande som examensdelen förutsätter.

Studeranden ska göra upp en plan för yrkesprovet i god tid före yrkesprovets genomförande. I planen ska studeranden beskriva det egna arbetet och hur det centrala kunnandet framkommer i yrkesprovet. Under yrkesprovet ska studeranden presentera en beskrivning av verksamhetsprocesserna på arbetsplatsen.

Lärare har ansvar för att klargöra om den studerande har inlärningssvårigheter eller andra hinder för att visa sitt kunnande. Dessa bör beaktas då yrkesprovet planeras så att studeranden har möjlighet att påvisa sitt kunnande.

Ansvarsfördelning för planering och genomförande av yrkesprov

Ålands yrkesgymnasium har huvudansvar för planering och genomförande av yrkesprovet. Yrkesgymnasiet har också ansvar för att yrkesrådet får vederbörlig information och att undervisningspersonal och handledare på arbetsplatsen får kunskap om regelverket för yrkesprovet.

Yrkesrådet ska godkänna yrkesprovets utformning. Yrkesrådet ska också övervaka att yrkesprovet sker enligt regelverket. Yrkesrådet behandlar rättelseyrkande över bedömning av yrkesprovet. Yrkesrådets ordförande undertecknar yrkesprovsbetyget.

Lärare har ansvar för att informera den studerande samt arbetsplatsens handledare om yrkesprovet och hur det bedöms. Lärare har ansvar för att yrkesprovet är så utformat att det motsvarar läroplanens mål och kravnivå för kunnande och yrkesskicklighet. Lärare kan neka studeranden rätt att delta i yrkesprovet om läraren bedömer att studerandens kunnande inte ligger på en sådan nivå att studeranden har tillräcklig yrkesskicklighet att avlägga provet med godkänd bedömning. Lärare deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömning av yrkesprovet tillsammans med arbetsplatshandledare.

Arbetsplatsens handledare deltar i planeringen av yrkesprovet. Handledaren har i samråd med läraren ansvar för att studeranden under LIA-perioden uppnår ett sådant

kunnande att studeranden klarar yrkesprovets kravnivå.Handledaren deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömningen av yrkesprovet tillsammans med läraren.

Studeranden ska inhämta information om de krav på yrkesskicklighet för yrket som beskrivs i läroplanen. Studeranden har ansvar för att tillägna sig den kunskap och det yrkeskunnande som examensdelen kräver. Studeranden ska informera sig om yrkesprovets utformning och bedömningskriterier. Studeranden bestämmer tidpunkt för yrkesprovet tillsammans med ansvarig lärare och arbetsplatsens handledare. Studeranden ska bedöma sitt eget kunnande i en utvärdering och delta i utvärderingssamtalet. Studerandens utvärdering är i regel skriftlig, men av särskilda skäl kan studeranden ges möjlighet till muntlig utvärdering.

Bedömning av yrkesprovet

Lärare och arbetshandledare som bedömer yrkesprovet ska vara sakkunniga inom området. Bedömarna förvissar sig om genom frågor att studeranden behärskar den kunskap och har det kunnande som kriterierna förutsätter. Vid bedömningen beaktas studerandens dokumenterade kunnande och kunskaper inom alla centrala delar av examensdelen. Vid utvärderingssamtalet diskuterar studeranden och bedömarna prestationerna. Studeranden har också vid samtalet möjlighet att ge tilläggsinformation.

Läraren och arbetsplatshandledaren tar gemensamt beslut om bedömningen. Bedömningen ges som vitsord enligt skala 1 – 3 och vitsordet ges utifrån de mål och bedömningskriterier som är fastställda för examensdelen.

Bedömarna ska dokumentera och motivera sin bedömning på en fastställd blankett.

Bedömningen av examensdelen "Lokalproducerade råvaror och trender i matlagning" baseras på bedömningen av yrkesprovet.

2.8 Mat och dryck i kombination, 5 kp

Valbar yrkesinriktad examensdel inom kompetensområdet för kock

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande

- använder varor och matlagningsmetoder på ett mångsidigt sätt
- använder gastronomiska principer vid tillagning och sammanställning av mat och dryck
- har kunskaper om olika traditionella och moderna maträtter och dryckesalternativ
- har kunskaper om måltiden ur ett historiskt och nutida perspektiv
- bedömer och analyserar måltiden sensoriskt och förstår vikten av att ge kunden en helhetsupplevelse
- känner till principerna för att kombinera mat och dryck

- har förmåga att utifrån sinnenas upplevelser komponera och skapa måltider
- städar upp och ordnar verksamhetsmiljön
- följer planen för egenkontroll

Bedömning

Behärskande av arbetsprocessen

Planering av arbetsuppgifterna

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• planerar och schemalägger under handledning sitt arbete enligt beställningsorder och beräknat antal kunder
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• planerar sitt arbete utgående från upplägg eller kundens önskemål
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis• planerar och schemalägger på eget initiativ och på ett ändamålsenligt sätt sitt arbete enligt upplägg eller kundens önskemål

Att laga rätter och kombinera mat och dryck

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• utför förberedande arbete• lagar förrätter, huvudrätter och efterrätter, men behöver tidvis handledning• kombinerar mat och dryck, men behöver tidvis handledning• utför sitt arbete i enlighet med upplägget• ställer fram mat och dryck på ett prydligt sätt
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• utför förberedande arbete på eget initiativ• lagar de förrätter, huvudrätter och efterrätter i enlighet med upplägget• utför sitt arbete smidigt i enlighet med upplägget• kombinerar mat och dryck enligt gastronomiska principer• bedömer och analyserar måltiden sensoriskt

Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• utför självständigt förberedande arbete på ett sätt som innebär att produkterna är av högsta klass• lagar förrätter, huvudrätter och efterrätter enligt upplägg och ser till att slutresultatet är av hög kvalitet och maten välsmakande• utför sina arbetsuppgifter inom matlagning på ett självständigt och effektivt sätt enligt gastronomiska principer• bedömer och analyserar måltiden ur ett sensoriskt perspektiv på ett adekvat och självständigt sätt
-----------------	--

Utförande av arbetsuppgifter relaterade till efterarbete

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• rengör arbetsutrymmen, redskap, maskiner och utrustning samt lägger tillbaka allt på sin plats.
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• rengör på eget initiativ arbetsutrymmen, redskap, maskiner och utrustning samt lägger tillbaka allt på sin plats
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• rengör på eget initiativ arbetsutrymmen, redskap, maskiner och utrustning samt lägger tillbaka allt på sin plats

Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och -material

Val och hantering av råvaror

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• känner igen, väljer och hanterar de råvaror som ingår i maträtterna på menyn• väljer de drycker som passar menyn, men behöver tidvis handledning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• känner igen, väljer och hanterar de råvaror som ingår i maträtterna på menyn på eget initiativ• väljer de drycker som passar menyn
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• känner obehindrat igen, väljer och hanterar de råvaror som ingår i maträtterna på menyn i varierande arbetssituationer• väljer på ett självständigt och kreativt sätt de drycker som passar menyn

Användning av matlagingsredskap, -maskiner och -utrustning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• använder och rengör enligt anvisning de maskiner och redskap samt den utrustning som behövs vid tillagningen av rätterna
-----------------	--

Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• använder och rengör de maskiner och redskap samt den utrustning som behövs vid tillagningen av rätterna
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• använder och rengör på eget initiativ de maskiner och redskap samt den utrustning som behövs vid tillagningen av rätterna

Användning av matlagningsmetoder

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• tillreder rätter med hjälp av verksamhetsställets maskiner, utrustning och redskap• tillreder rätter på ett lönsamt och ekonomiskt sätt
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• tillreder rätter med lämpliga metoder med hjälp av verksamhetsställets maskiner, utrustning och redskap• tillreder rätter på ett lönsamt och ekonomiskt sätt i enlighet med upplägget och tar hänsyn till svinn
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• använder på eget initiativ lämpliga metoder under tillredningen av rätter med hjälp av verksamhetsställets maskiner, utrustning och redskap• tillreder självständigt rätter på ett lönsamt och ekonomiskt sätt i enlighet med upplägget och tar hänsyn till svinn

Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet

Att verka enligt gastronomiska principer

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• verkar under handledning enligt fastställt upplägg
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• verkar enligt fastställt upplägg
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• fullgör sin uppgift självständigt och kreativt

Att dra nytta av gastronomiska kunskaper

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• känner till de vanligaste gastronomiska maträtterna och använder gastronomisk terminologi• är så förtrogen med gastronomi att han eller hon under handledning följer de vanligaste gastronomiska principerna vid planeringen, tillredningen och sammanställningen av maträtterna
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• känner till gastronomiska maträtter och använder obehindrat gastronomisk terminologi

	<ul style="list-style-type: none"> • är så förtrogen med gastronomi att han eller hon följer de vanligaste gastronomiska principerna vid planeringen, tillredningen och sammanställningen av maträtterna
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • har bred kännedom om gastronomiska maträtter och använder obehindrat gastronomisk terminologi • är så förtrogen med gastronomi att han eller hon självständigt följer de vanligaste gastronomiska principerna vid planeringen, tillredningen och sammanställningen av maträtterna

Att dra nytta av kunskaper om maträtter för att skapa en sensorisk upplevelse

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • är så förtrogen med historiska och nutida maträtter att hen kan ge kunden en helhetsupplevelse där mat och dryck kombineras, men behöver tidvis handledning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • är så förtrogen med historiska och nutida maträtter att hen kan ge kunden en helhetsupplevelse där mat och dryck kombineras • tillreder och planerar måltiden utifrån sina kunskaper om råvaror och drycker
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • är så förtrogen med historiska och nutida maträtter att hen på ett självständigt sätt kan ge kunden en helhetsupplevelse av mat och dryck • tillreder och planerar måltiden självständigt och kreativt och baserar sig på sina kunskaper om råvaror, hur de sammansätts och kombineras med drycker

Prissättning av maträtter

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • räknar under handledning ut kostnaderna för maträtterna och dryckerna samt ett försäljningspris i enlighet med målvinsten
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • räknar enligt anvisning ut kostnaderna för maträtterna och dryckerna samt ett försäljningspris i enlighet med målvinsten
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • räknar självständigt ut kostnaderna för maträtterna och dryckerna samt ett försäljningspris i enlighet med målvinsten

Nyckelkompetenser för livslångt lärande

Lärande och problemlösning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • planerar sitt arbete, men behöver handledning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras
--------------	--

	<ul style="list-style-type: none">• utvärderar resultatet av arbetet och tar emot feedback
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• planerar det egna arbetet och kan agera enligt anvisning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras• utvärderar resultatet av arbetet under arbetets gång, tar emot feedback och handlar enligt den
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• planerar självständigt de uppgifter som ligger på hans ansvar och kan agera flexibelt i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras• utvärderar resultatet av arbetet, motiverar sin utvärdering och utvecklar sina arbetsinsatser med utgångspunkt i den feedback hen fått

Interaktion och samarbete

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• fungerar som medlem i arbetsgruppen i utförandet av sina arbetsuppgifter på restaurang
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• fungerar som en aktiv medlem i arbetsgruppen och i samarbete med serveringspersonalen i utförandet av sina arbetsuppgifter på restaurang
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• fungerar som en aktiv och positiv medlem i arbetsgruppen och i samarbete med serveringspersonalen i utförandet av sina arbetsuppgifter på restaurang

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• följer planen för egenkontroll• upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön i bekanta situationer• iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• följer planen för egenkontroll• upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön• iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• följer planen för egenkontroll• upprätthåller på ett ansvarsfullt sätt säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön• iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser

Yrkesetik

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• ser under handledning till att kundernas behov tillgodoses i tillredningen av maträtter• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• ser enligt anvisning till att kundernas behov tillgodoses i tillredningen av maträtter• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• ser självständigt till att kundernas behov tillgodoses i tillredningen av maträtter• iakttar reglerna för tystnadsplikt

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• följer givna arbetstider |
|--|--|

Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Den studerande påvisar sitt kunnande i examensdelen "Mat och dryck i kombination" i ett yrkesprov genom att visa sin förmåga att använda varor och matlagningsmetoder på ett mångsidigt sätt och kombinera mat och dryck så att kunden får en helhetsupplevelse. Studeranden förbereder, lagar och lägger fram rätter och kombinerar rätterna med drycker. Omfattningen av arbetet ska vara tillräcklig för att det kunnande som påvisas ska täcka de i grunden och läroplanen angivna kraven på yrkesskicklighet. Yrkesprovet utförs om möjligt i en professionell miljö och studeranden förutsätts arbeta enligt samma arbetstider som övriga på arbetsplatsen. Om detta inte går att förverkliga bör yrkesprovet genomföras i en miljö som så långt som möjligt liknar en arbetsplats. Yrkesprovet kan om detta krävs ske på flera arbetsplatser, på skolan eller delvis utföras på en arbetsplats och delvis på skolan.

Beskrivning av yrkesprovet

I yrkesprovet för examensdelen "Mat och dryck i kombination" utför en studerande som medlem av ett arbetslag en uppgift som är relaterad till de krav på yrkeskunnande som är beskrivna i läroplanen. Under LIA-perioden bekantar sig studeranden med arbetsuppgifterna och har möjlighet att på ett naturligt sätt omsätta sina kunskaper till kunnande i en verklig arbetssituation. Vid yrkesprovet ska studeranden visa att hen behärskar de krav på yrkesskicklighet och det centrala kunnande som examensdelen förutsätter.

Studeranden ska göra upp en plan för yrkesprovet i god tid före yrkesprovets genomförande. I planen ska studeranden beskriva det egna arbetet och hur det centrala kunnandet framkommer i yrkesprovet. Under yrkesprovet ska studeranden presentera en beskrivning av verksamhetsprocesserna på arbetsplatsen.

Lärare har ansvar för att klargöra om den studerande har inlärningssvårigheter eller andra hinder för att visa sitt kunnande. Dessa bör beaktas då yrkesprovet planeras så att studeranden har möjlighet att påvisa sitt kunnande.

Ansvarsfördelning för planering och genomförande av yrkesprov

Ålands yrkesgymnasium har huvudansvar för planering och genomförande av yrkesprovet. Yrkesgymnasiet har också ansvar för att yrkesrådet får vederbörlig information och att undervisningspersonal och handledare på arbetsplatsen får kunskap om regelverket för yrkesprovet.

Yrkesrådet ska godkänna yrkesprovets utformning. Yrkesrådet ska också övervaka att yrkesprovet sker enligt regelverket. Yrkesrådet behandlar rättelseyrkande över bedömning av yrkesprovet. Yrkesrådets ordförande undertecknar yrkesprovsbetyget.

Lärare har ansvar för att informera den studerande samt arbetsplatsens handledare om yrkesprovet och hur det bedöms. Lärare har ansvar för att yrkesprovet är så utformat att det motsvarar läroplanens mål och kravnivå för kunnande och yrkesskicklighet. Lärare kan neka studeranden rätt att delta i yrkesprovet om läraren bedömer att studerandens kunnande inte ligger på en sådan nivå att studeranden har tillräcklig yrkesskicklighet att avlägga provet med godkänd bedömning. Lärare deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömning av yrkesprovet tillsammans med arbetsplatshandledare.

Arbetsplatsens handledare deltar i planeringen av yrkesprovet. Handledaren har i samråd med läraren ansvar för att studeranden under LIA-perioden uppnår ett sådant kunnande att studeranden klarar yrkesprovets kravnivå. Handledaren deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömningen av yrkesprovet tillsammans med läraren.

Studeranden ska inhämta information om de krav på yrkesskicklighet för yrket som beskrivs i läroplanen. Studeranden har ansvar för att tillägna sig den kunskap och det yrkeskunnande som examensdelen kräver. Studeranden ska informera sig om yrkesprovets utformning och bedömningskriterier. Studeranden bestämmer tidpunkt för yrkesprovet tillsammans med ansvarig lärare och arbetsplatsens handledare. Studeranden ska bedöma sitt eget kunnande i en utvärdering och delta i utvärderingssamtalet. Studerandens utvärdering är i regel skriftlig, men av särskilda skäl kan studeranden ges möjlighet till muntlig utvärdering.

Bedömning av yrkesprovet

Lärare och arbetshandledare som bedömer yrkesprovet ska vara sakkunniga inom området. Bedömarna förvissas sig om genom frågor att studeranden behärskar den kunskap och har det kunnande som kriterierna förutsätter. Vid bedömningen beaktas studerandens dokumenterade kunnande och kunskaper inom alla centrala delar av examensdelen. Vid utvärderingssamtalet diskuterar studeranden och bedömarna prestationerna. Studeranden har också vid samtalet möjlighet att ge tilläggsinformation.

Läraren och arbetsplatshandledaren tar gemensamt beslut om bedömningen. Bedömningen ges som vitsord enligt skala 1 – 3 och vitsordet ges utifrån de mål och bedömningskriterier som är fastställda för examensdelen.

Bedömarna ska dokumentera och motivera sin bedömning på en fastställd blankett.

Bedömningen av examensdelen ”Mat och dryck i kombination” baseras på bedömningen av yrkesprovet.

KOMPETENSOMRÅDET FÖR KUNDSERVICE

2.9 Kundservice och försäljning, 25 kp

Obligatorisk examensdel inom kompetensområdet för kundservice

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande

- ställer i ordning kund- och arbetsutrymmena och ser till att all utrustning finns
- betjänar kunderna i enlighet med företagets affärskoncept eller anvisningar
- drar nytta av branschspecifika språkkunskaper vid betjäningen av kunderna
- säljer mat, drycker och vid behov logitjänster till kunder eller kundgrupper
- deltar vid behov i in- och utcheckning av kunderna på logiföretaget
- utför arbetsuppgifter inom alkoholservice
- registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- följer planen för egenkontroll
- ser till att kunderna är nöjda

Bedömning

Behärskande av arbetsprocessen

Att arbeta i skift

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift enligt anvisning• arbetar enligt tidsschemat men behöver ibland hjälp
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift• arbetar enligt tidsschemat
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis

	<ul style="list-style-type: none">• planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift på ett ändamålsenligt sätt• arbetar effektivt och enligt tidsschemat
--	--

Kund- och arbetsutrymmen

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• ställer i ordning kund- och arbetsutrymmena
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• ställer i ordning kund- och arbetsutrymmen i enlighet med beställningarna
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• ställer självständigt i ordning kund- och arbetsutrymmen anpassat till bokning och situation

Arbete inom kundservice och försäljning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• uppmärksammar kundernas ankomst och betjänar dem på ett artig sätt som medlem i arbetsgruppen på arbetsplatsen, men behöver ibland vägledning• tar hand om matservice från buffébord eller serveringsdiskar• säljer och erbjuder verksamhetsställets tjänster och produkter• ser till att de produkter som säljs eller erbjuds räcker till och är av bra kvalitet• deltar vid behov i inkvartering av logiföretagets kunder med någon annans hjälp• städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmena samt sorterar avfall
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• uppmärksammar kundernas ankomst och betjänar dem på ett artig sätt enligt anvisningarna på arbetsplatsen• tar hand om matservice från buffébord eller serveringsdiskar• säljer och erbjuder obehindrat verksamhetsställets tjänster och produkter• ser på eget initiativ till att de produkter som säljs eller erbjuds räcker till och är av bra kvalitet• tar vid behov hand om arbetet med att inkvartera logiföretagets kunder enligt anvisning• städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmena samt sorterar avfall på eget initiativ
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• uppmärksammar kundernas ankomst och betjänar dem artig och på eget initiativ på arbetsplatsen• tar hand om matservice från buffébord eller serveringsdiskar• säljer och erbjuder självständigt verksamhetsställets tjänster och produkter

	<ul style="list-style-type: none">• ser självständigt och på ett ansvarsfullt sätt till att de produkter som säljs eller erbjuds räcker till och är av bra kvalitet• tar vid behov delvis självständigt hand om arbetet med att inkvartera logiföretagets kunder• städar på eget initiativ upp och ordnar kund- och arbetsutrymmena samtidigt som hen utför andra arbetsuppgifter samt sorterar avfall på ett noggrant sätt
--	---

Att se till att kunderna är nöjda

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• tar emot feedback om tjänsterna eller produkterna från kunder och tackar kunden
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• tar emot feedback om tjänsterna eller produkterna från kunder, tackar kunden och vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• ber aktivt om feedback om tjänsterna och produkterna, tackar kunden och vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade

Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och -material

Serveringsdisk eller buffébord

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• ställer enligt anvisning fram redskapen till serveringsdisken eller buffébordet och kompletterar dessa• ställer fram mat och dryck till serveringsdisk eller buffébord
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• ställer fram redskapen till serveringsdisken eller buffébordet och kompletterar dessa• ställer fram mat och dryck till serveringsdisk eller buffébord
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• ställer självständigt fram redskapen till serveringsdisken eller buffébordet och kompletterar dessa på eget initiativ• ställer självständigt fram mat och dryck till serveringsdisk eller buffébord

Servering av drycker

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• iakttar under handledning serveringstemperaturer, serveringssätt och serveringsredskap i enlighet med dryckesutbudet vid serveringen
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• iakttar serveringstemperaturer, serveringssätt och serveringsredskap i enlighet med dryckesutbudet vid serveringen

Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• iakttar självständigt serveringstemperaturer, serveringssätt och serveringsredskap i enlighet med dryckesutbudet vid serveringen
--------------	--

Verkställande av bokning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• fullföljer beställningsorder eller bokning med någon annans hjälp
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• fullföljer beställningsorder eller bokning
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• fullföljer beställningsorder eller bokning på ett flexibelt sätt

Att registrera och ta betalt vid försäljning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• använder under handledning kassa eller kassasystem, registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder med vanliga betalningssätt
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• använder kassa eller kassasystem, registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder med vanliga betalningssätt enligt anvisning
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• använder noggrant kassa eller kassasystem, registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder med vanliga betalningssätt på ett självständigt sätt

Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet

Att verka i enlighet med affärskoncept eller verksamhetsidé

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• har gjort sig förtrogen med den egna arbetsplatsens affärskoncept eller verksamhetsidé i så hög grad att han eller hon under handledning presenterar de viktigaste produkterna och tjänsterna• verkar under handledning i enlighet med kvalitetskraven• verkar under handledning i enlighet med kvalitetskraven
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• har gjort sig förtrogen med den egna arbetsplatsens affärs- eller verksamhetsidé i så hög grad att han eller hon presenterar de viktigaste produkterna och tjänsterna• har enligt anvisning gjort sig förtrogen med de kvalitetskrav som ställs på arbetet och verkar enligt dessa• kan prissättningsprinciperna för produkterna och tar betalt av kunder enligt anvisning

Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• har gjort sig förtrogen med den egna arbetsplatsens affärs- eller verksamhetsidé i så hög grad att han eller hon presenterar de viktigaste produkterna och tjänsterna samt samarbetspartner• har gjort sig förtrogen med de kvalitetskrav som ställs på arbetet och verkar enligt dessa• kan prissättningsprinciperna för produkterna och tar självständigt betalt av kunder
--------------	--

Produktkännedom och näringskunskap

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• har gjort sig så förtrogen med livsmedel och drycker som passar olika typer av specialkost och som hör till produktutbudet att han eller hon på ett förtroendeingivande sätt under handledning redogör för i vilken mån den mat som erbjuds är lämplig för kunder med specialkost• redogör enligt anvisning varifrån de råvaror som ingår i produkterna och dryckerna kommer• känner till principerna för en hälsosam kost i så hög grad att han eller hon under handledning berättar om näringsinnehållet i de produkter som säljs och hur hälsosamma de är
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• har gjort sig så förtrogen med livsmedel och drycker som passar olika typer av specialkost och som hör till produktutbudet att han eller hon på ett förtroendeingivande sätt enligt anvisning redogör för i vilken mån den mat som erbjuds är lämplig för kunder med specialkost• redogör varifrån de råvaror som ingår i produkterna och dryckerna kommer• känner till principerna för en hälsosam kost i så hög grad att han eller hon berättar om näringsinnehållet i de produkter som säljs och hur hälsosamma de är
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• har gjort sig så förtrogen med livsmedel och drycker som passar olika typer av specialkost och som hör till produktutbudet att han eller hon på ett förtroendeingivande sätt redogör för i vilken mån den mat som erbjuds är lämplig för kunder med specialkost• redogör på ett naturligt och obehindrat sätt varifrån de råvaror som ingår i produkterna och dryckerna kommer• känner till principerna för en hälsosam kost i så hög grad att han eller hon berättar om näringsinnehållet i de produkter som säljs och hur hälsosamma de är samt rekommenderar lämpliga produkter till kunderna

Arbete inom alkoholserving

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholserving i arbetet inom kundservice och försäljning
--------------	---

	<ul style="list-style-type: none">• är förtrogen med gällande alkohollagstiftning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning• är förtrogen med gällande alkohollagstiftning
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning• är förtrogen med gällande alkohollagstiftning

Behärskande av branschspecifika språkkunskaper

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen och klarar sig behjälpligt på åtminstone ett främmande språk i servicesituationen
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen smidigt på ett främmande språk och klarar också att ge service på fler språk
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• betjänar kunderna på svenska och sköter smidigt servicesituationen på flera främmande språk

Behärskande av branschspecifika språkkunskaper hos personer med annan språkbakgrund än svenska

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• sköter servicesituationen på svenska och klarar sig behjälpligt på ett annat främmande språk i servicesituationen
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• sköter servicesituationen på svenska och klarar att ge service på ett annat främmande språk
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• betjänar kunderna på svenska och sköter smidigt servicesituationen på ett främmande språk

Nyckelkompetenser för livslångt lärande

Lärande och problemlösning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• Lärande och problemlösning
--------------	--

Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar sitt agerande efter givna anvisningar
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar på eget initiativ sitt agerande i enlighet med den feedback hen får

Interaktion och samarbete

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • arbetar som medlem i arbetsgruppen • utför uppgifter som är på hens ansvar men behöver tidvis handledning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • arbetar som medlem i arbetsgruppen • utför noggrant de arbetsuppgifter som ligger på hens ansvar och tar i sitt arbete hänsyn till nästa arbetsskift
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • arbetar självständigt som medlem i arbetsgruppen • handlar ansvarsfullt, hjälper andra och tar i sitt arbete hänsyn till nästa arbetsskift

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • följer planen för egenkontroll • arbetar i enlighet med ett arbetssätt som är ergonomiskt och säkert ur arbetarskyddssynpunkt vid utförandet av arbetsuppgifterna • iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • följer planen för egenkontroll • arbetar i enlighet med ett arbetssätt som är ergonomiskt och säkert ur arbetarskyddssynpunkt vid utförandet av arbetsuppgifterna • iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • följer planen för egenkontroll • arbetar självständigt i enlighet med ett arbetssätt som är ergonomiskt och säkert ur arbetarskyddssynpunkt vid utförandet av arbetsuppgifter och utvecklar säkerheten i sitt arbete • iakttar på ett ansvarsfullt sätt företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser

Yrkesetik

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser• uppför sig på ett bra sätt• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet• uppför sig på ett bra sätt• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet• uppför sig på ett bra sätt och kan anpassa sig till det som situationen kräver• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider

Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Den studerande påvisar sitt kunnande i examensdelen "Kundservice och försäljning" i ett yrkesprov genom att visa sin förmåga att ge kundservice inom logi-, restaurang- eller cateringbranschen i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Studeranden ställer i ordning kund- och arbetsutrymmen, säljer och erbjuder verksamhetsställets eller företagets produkter och tjänster, registrerar försäljning och tar betalt av kunderna samt utför arbetsuppgifter inom alkoholservering. Hen deltar vid behov i arbetet med att inkvartera logiföretagets kunder. Studeranden visar branschspecifik språkkunskap i kundservicesituationer. Omfattningen av arbetet ska vara tillräcklig för att det kunnande som påvisas ska täcka de i grunden och läroplanen angivna kraven på yrkesskicklighet. Yrkesprovet utförs om möjligt i en professionell miljö och studeranden förutsätts arbeta enligt samma arbetstider som övriga på arbetsplatsen. Om detta inte går att förverkliga bör yrkesprovet genomföras i en miljö som så långt som möjligt liknar en arbetsplats. Yrkesprovet kan om detta krävs ske på flera arbetsplatser, på skolan eller delvis utföras på en arbetsplats och delvis på skolan.

Beskrivning av yrkesprovet

I yrkesprovet för examensdelen "Kundservice och försäljning" utför en studerande som medlem av ett arbetslag en uppgift som är relaterad till de krav på yrkeskunnande som är beskrivna i läroplanen. Under LIA-perioden bekantar sig studeranden med arbetsuppgifterna och har möjlighet att på ett naturligt sätt omsätta sina kunskaper till kunnande i en verklig arbetssituation. Vid yrkesprovet ska studeranden visa att hen

behärskar de krav på yrkesskicklighet och det centrala kunnande som examensdelen förutsätter.

Studeranden ska göra upp en plan för yrkesprovet i god tid före yrkesprovets genomförande. I planen ska studeranden beskriva det egna arbetet och hur det centrala kunnandet framkommer i yrkesprovet. Under yrkesprovet ska studeranden presentera en beskrivning av verksamhetsprocesserna på arbetsplatsen.

Lärare har ansvar för att klarlägga om den studerande har inlärningssvårigheter eller andra hinder för att visa sitt kunnande. Dessa bör beaktas då yrkesprovet planeras så att studeranden har möjlighet att påvisa sitt kunnande.

Ansvarsfördelning för planering och genomförande av yrkesprov

Ålands yrkesgymnasium har huvudansvar för planering och genomförande av yrkesprovet. Yrkesgymnasiet har också ansvar för att yrkesrådet får vederbörlig information och att undervisningspersonal och handledare på arbetsplatsen får kunskap om regelverket för yrkesprovet.

Yrkesrådet ska godkänna yrkesprovets utformning. Yrkesrådet ska också övervaka att yrkesprovet sker enligt regelverket. Yrkesrådet behandlar rättelseyrkande över bedömning av yrkesprovet. Yrkesrådets ordförande undertecknar yrkesprovsbetyget.

Lärare har ansvar för att informera den studerande samt arbetsplatsens handledare om yrkesprovet och hur det bedöms. Lärare har ansvar för att yrkesprovet är så utformat att det motsvarar läroplanens mål och kravnivå för kunnande och yrkesskicklighet. Lärare kan neka studeranden rätt att delta i yrkesprovet om läraren bedömer att studerandens kunnande inte ligger på en sådan nivå att studeranden har tillräcklig yrkesskicklighet att avlägga provet med godkänd bedömning. Lärare deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömning av yrkesprovet tillsammans med arbetsplatshandledare.

Arbetsplatsens handledare deltar i planeringen av yrkesprovet. Handledaren har i samråd med läraren ansvar för att studeranden under LIA-perioden uppnår ett sådant kunnande att studeranden klarar yrkesprovets kravnivå. Handledaren deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömningen av yrkesprovet tillsammans med läraren.

Studeranden ska inhämta information om de krav på yrkesskicklighet för yrket som beskrivs i läroplanen. Studeranden har ansvar för att tillägna sig den kunskap och det yrkeskunnande som examensdelen kräver. Studeranden ska informera sig om yrkesprovets utformning och bedömningskriterier. Studeranden bestämmer tidpunkt för yrkesprovet tillsammans med ansvarig lärare och arbetsplatsens handledare. Studeranden ska bedöma sitt eget kunnande i en utvärdering och delta i utvärderingssamtalet. Studerandens utvärdering är i regel skriftlig, men av särskilda skäl kan studeranden ges möjlighet till muntlig utvärdering.

Bedömning av yrkesprovet

Lärare och arbetshandledare som bedömer yrkesprovet ska vara sakkunniga inom området. Bedömarna förvissar sig om genom frågor att studeranden behärskar den kunskap och har det kunnande som kriterierna förutsätter. Vid bedömningen beaktas studerandens dokumenterade kunnande och kunskaper inom alla centrala delar av examensdelen. Vid utvärderingssamtalet diskuterar studeranden och bedömarna prestationerna. Studeranden har också vid samtalet möjlighet att ge tilläggsinformation.

Läraren och arbetsplatshandledaren tar gemensamt beslut om bedömningen. Bedömningen ges som vitsord enligt skala 1 – 3 och vitsordet ges utifrån de mål och bedömningskriterier som är fastställda för examensdelen.

Bedömarna ska dokumentera och motivera sin bedömning på en fastställd blankett.

Bedömningen av examensdelen "Kundservice och försäljning" baseras på bedömningen av yrkesprovet.

2.10 Servering av mat i portioner och drycker, 35 kp

Obligatorisk yrkesinriktad examensdel inom kompetensområdet för kundservice

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande

- iordningställer kund- och arbetsutrymmena
- ta emot kunder och betjänar dem under hela serviceprocessen
- känner till de varor som är till försäljning och deras kvalitetskrav
- presenterar, säljer och serverar mat och dryck till kunder och kundgrupper
- drar nytta av branschspecifika språkkunskaper vidbetjäningen av kunderna
- utför arbetsuppgifter inom utskänkning
- registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- använder grundläggande gastronomisk terminologi
- ser till att kunderna är nöjda
- utvärderar det egna arbetet och verksamheten

Bedömning

Behärskande av arbetsprocessen

Att arbeta i skift

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• planerar och schemalägger på eget initiativ arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis• planerar och schemalägger på eget initiativ och på ett ändamålsenligt sätt arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift

Kundservice

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • ställer i ordning, städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen • tar emot kunder på ett tillmötesgående sätt i enlighet med företagets servicemodell • presenterar, säljer och serverar matportioner och drycker till kunder och kundgrupper • följer arbetsordningen och tidtabellen enligt anvisning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • ställer i ordning kund- och arbetsutrymmen och ser till att de hålls välstädade under hela tiden som hen arbetar • tar emot kunder på ett tillmötesgående sätt i enlighet med företagets servicemodell • presenterar, säljer och serverar matportioner och drycker till kunder och kundgrupper utgående från deras behov • följer arbetsordningen och tidsplanen på eget initiativ
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • ställer i ordning på eget initiativ kund- och arbetsutrymmen i enlighet med bokningar och beställningar samt ser till att de hålls välstädade och upprätthåller ordningen under hela tiden som hen arbetar • tar emot kunder på ett tillmötesgående sätt i enlighet med företagets servicemodell och situationen • presenterar, säljer och serverar sakkunnigt matportioner och drycker till kunder och kundgrupper utgående från deras behov • följer obehindrat arbetsordningen och tidsplanen i enlighet med kundens beställning och behov

Kundservice

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • tar under handledning emot feedback om tjänsterna och produkterna från kunder och tackar kunden samt hälsar denne välkommen åter
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • tar enligt anvisning emot feedback om tjänsterna och produkterna från kunder, tackar kunden och hälsar denne välkommen åter samt vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • ber aktivt om feedback på tjänsterna och produkterna, tackar kunden och hälsar denne välkommen åter samt vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade

Förberedelse inför skiftbyte

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • utför under handledning de arbetsuppgifter som är förknippade med byte av arbetsskift i enlighet med företagets verksamhetspraxis
-----------------	---

Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> utför enligt anvisning de arbetsuppgifter som är förknippade med byte av arbetsskift i enlighet med företagets verksamhetspraxis
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> utför till största delen självständigt de arbetsuppgifter som är förknippade med byte av arbetsskift i enlighet med företagets verksamhetspraxis

Utvärdering av egen verksamhet

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> utvärderar styrkorna i samt utvecklingsbehoven för den egna verksamheten och arbetet
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> utvärderar styrkorna i den egna verksamheten och i arbetet och möjligheterna att verka inom yrkesbranschen
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> utvärderar på eget initiativ styrkorna i den egna verksamheten och i arbetet och möjligheterna att verka inom yrkesbranschen

Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och -material

Serveringssätt och serveringstekniker för mat och dryck

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> är förtrogen med produkterna som är till försäljning, listan på rekommendationer och beställningsordrarna samt använder lämpliga serveringssätt dukar kundborden i enlighet med verksamhetsställets anvisningar och hanterar glas, porslin och bestick på ett hygieniskt sätt använder passande redskap för maträtterna, dryckerna och serveringssättet under serveringen serverar tallriksportioner eller serverar under handledning från serveringsfat iakttar med handledning serveringstemperaturer, serveringssätt och serveringsutrustning i enlighet med dryckesutbudet vid serveringen använder bricka
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> är förtrogen med produkterna som är till försäljning, listan på rekommendationer och beställningsordrarna samt serveringssätten dukar kundborden i enlighet med verksamhetsställets anvisningar och situationen och hanterar glas, porslin och bestick på ett hygieniskt och noggrant sätt använder på eget initiativ passande redskap för maträtterna, dryckerna och serveringssättet under serveringen serverar tallriksportioner eller från serveringsfat

	<ul style="list-style-type: none"> • iakttar serveringstemperaturer, serveringssätt och serveringsutrustning i enlighet med dryckesutbudet vid serveringen • använder på eget initiativ bricka i situationer då det behövs
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • har på eget initiativ gjort sig förtrogen med produkterna som är till försäljning, listan på rekommendationer och beställningsordrarna samt serveringssätten • dukar självständigt kundborden i enlighet med verksamhetsställets anvisningar och situationen och hanterar glas, porslin och bestick på ett hygieniskt och noggrant sätt • använder obehindrat passande redskap för maträtterna, dryckerna och serveringssättet under serveringen • serverar tallrikportioner eller serverar från serveringsfat i samarbete med kökspersonalen i enlighet med det som situationen kräver • iakttar självständigt serveringstemperaturer, serveringssätt och serveringsutrustning i enlighet med dryckesutbudet vid serveringen • använder på ett naturligt och obehindrat sätt bricka i situationer då det behövs

Registrering av försäljning och avräkning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder • gör avräkning under handledning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • registrerar flinkt försäljning och tar emot betalning av kunder • gör avräkning enligt anvisning
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • registrerar självständigt försäljning och tar emot betalning av kunder i snabbt föränderliga arbetssituationer • gör självständigt avräkning

Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet

Presentation av mat och dryck

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • är så väl förtrogen med den mat och dryck som är till försäljning samt rekommendationerna att han eller hon presenterar drycker som passar tillfället och maten för kunderna samt berättar om produkternas ursprung • är enligt anvisning så väl förtrogen med grundläggande gastronomisk terminologi att han eller hon tolkar termerna på menyn åt kunderna
--------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • talar om för kunderna vilka av restaurangens maträtter och drycker som är lämpliga för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • är så väl förtrogen med den mat och dryck som är till försäljning samt rekommendationerna att han eller hon obehindrat presenterar drycker som passar tillfället och maten för kunderna samt berättar om produkternas ursprung • är så väl förtrogen med grundläggande gastronomisk terminologi att han eller hon tolkar termerna på menyn åt kunderna • talar naturligt om för kunderna vilka av restaurangens maträtter och drycker som är lämpliga för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • är så väl förtrogen med den mat och dryck som är till försäljning samt rekommendationerna att han eller hon aktivt presenterar drycker som passar tillfället och maten för kunderna samt berättar om produkternas ursprung på ett naturligt sätt • är så väl förtrogen med grundläggande gastronomisk terminologi att han eller hon obehindrat tolkar termerna på menyn åt kunderna • rekommenderar lämpliga alternativ för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost och för samman mat och dryck till en måltidshelhet

Behärskande av branschspecifika språkkunskaper

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunderna på svenska och klarar sig behjälpligt på ett främmande språk i servicesituationen
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen smidigt på ett främmande språk
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunderna på svenska och sköter smidigt och flytande servicesituationen på flera främmande språk

Behärskande av branschspecifika språkkunskaper hos personer med annan språkbakgrund än svenska

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • sköter servicesituationen på svenska och klarar sig behjälpligt på ett annat främmande språk i servicesituationen
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • sköter servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunderna på svenska och sköter smidigt servicesituationen på ett främmande språk

Kännedom om mat- och umgängeskultur

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• följer den mat- och umgängeskultur som råder i den aktuella situationen
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• följer den mat- och umgängeskultur som råder i den aktuella situationen
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• följer den mat- och umgängeskultur som råder i den aktuella situationen

Arbete inom alkoholservice

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning• är förtrogen med gällande alkohollagstiftning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning• är förtrogen med gällande alkohollagstiftning
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning• är förtrogen med gällande alkohollagstiftning

Kostnadseffektiv och framgångsrik verksamhet

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• arbetar under handledning enligt tidtabellen och med hänsyn till övriga resurser• sätter sig in i branschens kostnadsstruktur och arbetar under handledning på ett kostnadseffektivt sätt
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• arbetar enligt tidtabellen och med hänsyn till övriga resurser enligt anvisningarna• sätter sig in i branschens kostnadsstruktur och arbetar på ett kostnadseffektivt sätt
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• arbetar på eget initiativ enligt tidtabellen och med hänsyn till övriga resurser samt på ett sätt som främjar företagets eller organisationens resultat• sätter sig in i branschens kostnadsstruktur och arbetar på ett kostnadseffektivt och produktivt sätt

Att verka enligt principerna för en hållbar utveckling

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• iakttar arbetsplatsens verksamhetspraxis för hållbar utveckling
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• iakttar arbetsplatsens verksamhetspraxis för en hållbar utveckling
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• iakttar på ett ansvarsfullt sätt arbetsplatsens verksamhetspraxis för en hållbar utveckling

Nyckelkompetenser för livslångt lärande

Lärande och problemlösning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• planerar sitt arbete och tar emot feedback• behöver handledning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• planerar det egna arbetet och tar emot feedback samt handlar i enlighet med den feedback han/hon fått• agerar flexibelt i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras enligt anvisning
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• planerar det egna arbetet och tar emot feedback samt handlar i enlighet med den feedback han/hon fått• kan agera självständigt i enlighet med situationen när arbetet förändras och ändrar vid behov sitt arbetssätt

Interaktion och samarbete

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• fungerar som medlem i arbetsgruppen när hen utför arbetsuppgifter inom kundservice på restaurang/bar/kafé• hjälper till att utföra arbetsuppgifter på andra ställen på arbetsplatsen om han/hon blir ombedd om det• informerar under handledning de andra arbetstagarna om förändringar och önskemål
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• fungerar som en aktiv medlem i arbetsgruppen när hen utför arbetsuppgifter inom kundservice på restaurang/bar/kafé• hjälper till att utföra arbetsuppgifter på andra ställen på arbetsplatsen• informerar enligt anvisning de andra arbetstagarna om förändringar och önskemål
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• fungerar som en aktiv och positiv medlem i arbetsgruppen när hen utför arbetsuppgifter inom kundservice på restaurang/bar/kafé

	<ul style="list-style-type: none"> • hjälper även till att utföra arbetsuppgifter på andra ställen på arbetsplatsen när hen märker att det behövs i enlighet med arbetsituationen • bidrar med det egna arbetet till framgången för servicen som helhet genom att informera och samarbeta med de andra arbetstagarna
--	--

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön i bekanta situationer • upprätthåller funktions- och arbetsförmåga i arbetet • följer säkerhetsföreskrifter och -anvisningar • vet vilka anvisningar hen ska följa i en livräddande första hjälpen-situation
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön • upprätthåller på eget initiativ funktions- och arbetsförmåga i arbetet • följer verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -anvisningar • vet vilka anvisningar hen ska följa i en livräddande första hjälpen-situation
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • upprätthåller självständigt säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön • upprätthåller aktivt funktions- och arbetsförmåga i arbetet • följer på ett ansvarsfullt sätt säkerhetsföreskrifter och -anvisningar samt identifierar och rapporterar faror och risker som han/hon upptäcker • vet vilka anvisningar hen ska följa i en livräddande första hjälpen-situation

Yrkesetik

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunderna likvärdigt med hänsyn till skillnader i kulturell eller annan bakgrund • ser under handledning till att kundernas behov och restriktioner när det gäller kunderna tillgodoses i det egna arbetet • iakttar reglerna för tystnadsplikt • följer givna arbetstider
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunderna likvärdigt med hänsyn till skillnader i kulturell eller annan bakgrund • ser enligt anvisning till att kundernas behov och restriktioner när det gäller kunderna tillgodoses i det egna arbetet • iakttar reglerna för tystnadsplikt • följer givna arbetstider

Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• betjänar kunderna likvärdigt och taktfullt med hänsyn till skillnader i kulturell eller annan bakgrund• ser självständigt till att kundernas behov och restriktioner när det gäller kunderna tillgodoses i det egna arbetet• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
-----------------	--

Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Den studerande påvisar sitt kunnande i examensdelen "Servering av mat i portioner" i ett yrkesprov genom att visa sin förmåga att utföra arbetsuppgifter inom kundservice för representationskunder på restaurang, personalrestaurang eller storkök i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Studeranden ställer i ordning kund- och arbetsutrymmen, presenterar, säljer och serverar mat i portioner och beställningsmåltider samt drycker, utför arbetsuppgifter inom alkoholservice, registrerar betalningar och gör avräkningar samt tar betalt av kunder. Den studerande visar sina språkkunskaper i kundservicesituationer. Omfattningen av arbetet ska vara tillräcklig för att det kunnande som påvisas ska täcka de i grunden och läroplanen angivna kraven på yrkesskicklighet. Yrkesprovet utförs om möjligt i en professionell miljö och studeranden förutsätts arbeta enligt samma arbetstider som övriga på arbetsplatsen. Om detta inte går att förverkliga bör yrkesprovet genomföras i en miljö som så långt som möjligt liknar en arbetsplats. Yrkesprovet kan om detta krävs ske på flera arbetsplatser, på skolan eller delvis utföras på en arbetsplats och delvis på skolan.

Beskrivning av yrkesprovet

I yrkesprovet för examensdelen "Servering av mat i portioner" utför en studerande som medlem av ett arbetslag en uppgift som är relaterad till de krav på yrkeskunnande som är beskrivna i läroplanen. Under LIA-perioden bekantar sig studeranden med arbetsuppgifterna och har möjlighet att på ett naturligt sätt omsätta sina kunskaper till kunnande i en verklig arbetssituation. Vid yrkesprovet ska studeranden visa att hen behärskar de krav på yrkesskicklighet och det centrala kunnande som examensdelen förutsätter.

Studeranden ska göra upp en plan för yrkesprovet i god tid före yrkesprovets genomförande. I planen ska studeranden beskriva det egna arbetet och hur det centrala kunnandet framkommer i yrkesprovet. Under yrkesprovet ska studeranden presentera en beskrivning av verksamhetsprocesserna på arbetsplatsen.

Lärare har ansvar för att klarlägga om den studerande har inlärningssvårigheter eller andra hinder för att visa sitt kunnande. Dessa bör beaktas då yrkesprovet planeras så att studeranden har möjlighet att påvisa sitt kunnande.

Ansvarsfördelning för planering och genomförande av yrkesprov

Ålands yrkesgymnasium har huvudansvar för planering och genomförande av yrkesprovet. Yrkesgymnasiet har också ansvar för att yrkesrådet får vederbörlig information och att undervisningspersonal och handledare på arbetsplatsen får kunskap om regelverket för yrkesprovet.

Yrkesrådet ska godkänna yrkesprovets utformning. Yrkesrådet ska också övervaka att yrkesprovet sker enligt regelverket. Yrkesrådet behandlar rättelseyrkande över bedömning av yrkesprovet. Yrkesrådets ordförande undertecknar yrkesprovsbetyget.

Lärare har ansvar för att informera den studerande samt arbetsplatsens handledare om yrkesprovet och hur det bedöms. Lärare har ansvar för att yrkesprovet är så utformat att det motsvarar läroplanens mål och kravnivå för kunnande och yrkesskicklighet. Lärare kan neka studeranden rätt att delta i yrkesprovet om läraren bedömer att studerandens kunnande inte ligger på en sådan nivå att studeranden har tillräcklig yrkesskicklighet att avlägga provet med godkänd bedömning. Lärare deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömning av yrkesprovet tillsammans med arbetsplatshandledare.

Arbetsplatsens handledare deltar i planeringen av yrkesprovet. Handledaren har i samråd med läraren ansvar för att studeranden under LIA-perioden uppnår ett sådant kunnande att studeranden klarar yrkesprovets kravnivå. Handledaren deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömningen av yrkesprovet tillsammans med läraren.

Studeranden ska inhämta information om de krav på yrkesskicklighet för yrket som beskrivs i läroplanen. Studeranden har ansvar för att tillägna sig den kunskap och det yrkeskunnande som examensdelen kräver. Studeranden ska informera sig om yrkesprovets utformning och bedömningskriterier. Studeranden bestämmer tidpunkt för yrkesprovet tillsammans med ansvarig lärare och arbetsplatsens handledare. Studeranden ska bedöma sitt eget kunnande i en utvärdering och delta i utvärderingssamtalet. Studerandens utvärdering är i regel skriftlig, men av särskilda skäl kan studeranden ges möjlighet till muntlig utvärdering.

Bedömning av yrkesprovet

Lärare och arbetshandledare som bedömer yrkesprovet ska vara sakkunniga inom området. Bedömarna förvissas sig om genom frågor att studeranden behärskar den kunskap och har det kunnande som kriterierna förutsätter. Vid bedömningen beaktas studerandens dokumenterade kunnande och kunskaper inom alla centrala delar av examensdelen. Vid utvärderingssamtalet diskuterar studeranden och bedömarna prestationerna. Studeranden har också vid samtalet möjlighet att ge tilläggsinformation.

Läraren och arbetsplatshandledaren tar gemensamt beslut om bedömningen. Bedömningen ges som vitsord enligt skala 1 – 3 och vitsordet ges utifrån de mål och bedömningskriterier som är fastställda för examensdelen.

Bedömarna ska dokumentera och motivera sin bedömning på en fastställd blankett.

Bedömningen av examensdelen "Servering av mat i portioner" baseras på bedömningen av yrkesprovet.

2.11 À la carte-servering, 20 kp

Valbar yrkesinriktad examensdel inom kompetensområdet för kundservice

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande

- planerar sina dagliga arbetsuppgifter och schemaläggningen av arbetet
- iordningställer kund- och arbetsutrymmena och ser till att all utrustning finns
- tar emot och betjänar kunder på en à la carte-restaurang
- presenterar, rekommenderar och säljer maträtter och måltider samt lämpliga drycker för de aktuella tillställningarna
- serverar mat och dryck på lämpligt sätt
- serverar maträtter enligt kundernas olika typer av specialkost med utgångspunkt i à la carte-rätterna
- använder gastronomisk terminologi
- drar nytta av branschspecifika språkkunskaper vid betjäningen av kunderna
- deltar i tillagning av mat inför kunderna
- registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder
- avslutar servicehändelser och ser till att kunderna är nöjda
- utför individuell avräkning
- städar upp kund- och arbetsutrymmena
- samarbetar med kökspersonalen

Bedömning

Behärskande av arbetsprocessen

Planering av arbetsuppgifterna under arbetsskiftet

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• planerar arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med hänsyn till beräknat antal kunder och beställningsordrar• iordningställer kund- och arbetsutrymmen och ser till att all utrustning finns enligt bokning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• planerar arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med hänsyn till beräknat antal kunder, beställningsordrar och kökets anvisningar• iordningställer kund- och arbetsutrymmen i enlighet med bokning och situation

Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis• planerar arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med hänsyn till beräknat antal kunder, beställningsordrar och kökets anvisningar och förutser förändrade situationer• iordningställer på eget initiativ kund- och arbetsutrymmen i enlighet med bokning och situation
-----------------	---

Försäljning och servering av à la carte-maträtter och drycker

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• tar emot kunderna på ett tillmötesgående sätt och i enlighet med företagets servicemodell• presenterar, rekommenderar och säljer mat och dryck• registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder, men behöver ibland vägledning• deltar i individuell avräkning• städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• tar emot kunderna på ett tillmötesgående sätt och i enlighet med företagets servicemodell• presenterar, rekommenderar och säljer mat och dryck samt genomför merförsäljning enligt anvisning• registrerar enligt anvisning försäljning och tar emot betalning av kunder• utför individuell avräkning enligt anvisning• städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• tar emot kunderna på ett tillmötesgående sätt samt i enlighet med företagets servicemodell och situationen• presenterar, rekommenderar och säljer mat och dryck samt genomför merförsäljning på eget initiativ• registrerar självständigt försäljning och tar emot betalning av kunder i enlighet med arbetsplatsens anvisningar• utför självständigt individuell avräkning enligt anvisning• städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen

Att se till att kunderna är nöjda

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• ber enligt anvisning om feedback på servicen och produkterna i enlighet med restaurangens servicemodell• tackar kunderna och önskar dem välkomna åter
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• ber om feedback på servicen och produkterna i enlighet med restaurangens servicemodell samt vidarebefordrar informationen

	<ul style="list-style-type: none"> tackar kunderna och önskar dem välkomna åter
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> ser till att kunderna är nöjda med servicen och produkterna och vidarebefordrar informationen tackar kunderna och önskar dem välkomna åter

Hantering av arbetsuppgifter relaterade till byte av arbetsskift

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> informerar arbetstagaren på nästa skift
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med restaurangens verksamhetspraxis
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> informerar på ett uttömmande sätt arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med restaurangens verksamhetspraxis

Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och -material

Användning av serveringssätt och serveringshjälpmedel vid servering av à la carte-maträtter och drycker

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> hanterar glas, porslin och bestick på ett hygieniskt och noggrant sätt serverar mat och dryck och tar hänsyn till hur de ska serveras väljer lämpliga redskap för de olika serveringssätten serverar mat och dryck på lämpligt serveringssätt använder bricka använder bricka deltar i tillagning av mat inför kunderna med någon annans hjälp
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> hanterar glas, porslin och bestick på ett hygieniskt och noggrant sätt serverar mat och dryck och ser till att de serveras på ändamålsenligt sätt väljer lämpliga redskap för de olika serveringssätten serverar mat och dryck och kombinationer av dessa på lämpligt serveringssätt använder bricka då det är lämpligt i situationen serverar tallriksportioner med lämplig bärteknik och portionerar ut eller lägger upp mat enligt anvisning utför enligt anvisning arbetsuppgifter relaterade till tillagning av mat inför kunderna

Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• hanterar glas, porslin och bestick på ett hygieniskt och noggrant sätt• serverar självständigt mat och dryck och ser till att de serveras på ändamålsenligt sätt• väljer självständigt lämpliga redskap för de olika serveringssätten• serverar obehindrat mat och dryck och kombinationer av dessa på lämpligt serveringssätt• använder bricka då det är lämpligt i situationen• serverar obehindrat tallriksportioner enligt situation och portionerar ut eller lägger upp mat• tillagar mat inför kunderna som en del av servitörsuppgifterna
-----------------	--

Att registrera försäljning och göra avräkning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder med olika betalningssätt• utför individuell avräkning, men behöver ibland vägledning.
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder med olika betalningssätt• utför individuell avräkning enligt anvisning
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder med olika betalningssätt• utför självständigt individuell avräkning

Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet

Att dra nytta av produktkännedom

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• är så förtrogen med användningsrekommendationer, tillverkningsmetoder och serveringssätt för dryckesvaror att han eller hon enligt anvisning kan berätta för kunderna om de maträtter och drycker som hör till utbudet samt deras ursprung• rekommenderar drycker som passar till maträtterna• talar om vilka av restaurangens maträtter och drycker som är lämpliga för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• är så förtrogen med användningsrekommendationer, tillverkningsmetoder och serveringssätt för dryckesvaror att han eller hon på eget initiativ kan berätta för kunderna om de maträtter och drycker som hör till utbudet samt deras ursprung• rekommenderar drycker som passar till maträtterna och situationen• talar om vilka av restaurangens maträtter och drycker som är lämpliga för kunder som följer specialkost

Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• är så förtrogen med användningsrekommendationer, tillverkningsmetoder och serveringssätt för dryckesvaror att han eller hon obehindrat och naturligt kan berätta för kunderna om de maträtter och drycker som hör till utbudet samt deras ursprung• rekommenderar självständigt drycker som passar till maträtterna och situationen• talar om vilka av restaurangens maträtter och drycker som är lämpliga för kunder som följer specialkost och rekommenderar passande kombinationer till kunderna
--------------	---

Användning av gastronomisk terminologi

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• är förtrogen med gastronomi och tolkar under handledning de gastronomiska termerna och namnen på maträtterna på à la carte-menyn för kunderna
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• är förtrogen med gastronomi och tolkar enligt anvisning de gastronomiska termerna och namnen på maträtterna på à la carte-menyn för kunderna
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• är förtrogen med gastronomi och tolkar de gastronomiska termerna och namnen på maträtterna på à la carte-menyn för kunderna

Att dra nytta av kunskaper om maträtter

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• är så förtrogen med nationella och internationella råvaror, produkter och maträtter att han eller hon kan presentera à la carte-maträtterna för kunderna
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• är så förtrogen med nationella och internationella råvaror, produkter och maträtter att han eller hon kan presentera à la carte-maträtterna samt råvarornas ursprung för kunderna
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• är så förtrogen med nationella och internationella råvaror, produkter och maträtter att han eller hon på eget initiativ kan presentera à la carte-maträtterna samt råvarornas ursprung för kunderna

Behärskande av branschspecifika språkkunskaper

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• betjänar kunderna på svenska och klarar sig behjälpligt på ett främmande språk i servicesituationen
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen på ett främmande språk

Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• betjänar kunderna på svenska och sköter smidigt servicesituationen på ett främmande språk
-----------------	---

Behärskande av branschspecifika språkkunskaper hos personer med annan språkbakgrund än svenska

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• sköter servicesituationen på svenska och klarar sig behjälpligt på ett annat främmande språk i servicesituationen
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• sköter servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• betjänar kunderna på svenska och sköter smidigt servicesituationen på ett främmande språk

Arbete inom alkoholserving

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholserving i arbetet inom kundservice och försäljning• är förtrogen med gällande alkohollagstiftning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholserving i arbetet inom kundservice och försäljning• är förtrogen med gällande alkohollagstiftning
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholserving i arbetet inom kundservice och försäljning• är förtrogen med gällande alkohollagstiftning

Att följa serveringsetiketten

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• arbetar enligt anvisningarna
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• arbetar enligt anvisningarna och serveringsetiketten
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• arbetar enligt instruktionerna och serveringsetiketten

Nyckelkompetenser för livslångt lärande

Lärande och problemlösning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> planerar sitt arbete, men behöver handledning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras utvärderar resultatet av arbetet och tar emot feedback
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> planerar det egna arbetet och kan agera enligt anvisning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras utvärderar resultatet av arbetet under arbetets gång, tar emot feedback och handlar enligt den
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> planerar självständigt de uppgifter som ligger på hans ansvar och kan agera flexibelt i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras utvärderar resultatet av arbetet, motiverar sin utvärdering och utvecklar sina arbetsinsatser med utgångspunkt i den feedback hen fått

Interaktion och samarbete

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> fungerar som medlem i arbetsgruppen vid utförandet av arbetsuppgifterna på restaurangen
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> fungerar som medlem i arbetsgruppen och i samarbete med kökspersonalen vid utförandet av arbetsuppgifterna på restaurangen
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> fungerar som aktiv medlem i arbetsgruppen och i samarbete med kökspersonalen vid utförandet av arbetsuppgifterna på restaurangen

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> följer planen för egenkontroll arbetar ergonomiskt tar hänsyn till säkerhets- och hälsoaspekter i planeringen av det egna arbetet samt upprätthåller säkerheten i arbetsmiljön
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> följer planen för egenkontroll arbetar ergonomiskt tar hänsyn till säkerhets- och hälsoaspekter i planeringen av det egna arbetet samt upprätthåller säkerheten i arbetsmiljön
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> följer planen för egenkontroll arbetar ergonomiskt tar självständigt hänsyn till säkerhets- och hälsoaspekter i planeringen av det egna arbetet samt förmår tillämpa det han/hon lärt sig även i oväntade situationer

Yrkesetik

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser• uppför sig på ett bra sätt• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser• uppför sig på ett bra sätt• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser• uppför sig på ett bra sätt och som situationen kräver• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider

Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Den studerande påvisar sitt kunnande i examensdelen "À la carte-servering" i ett yrkesprov genom att visa sin förmåga att utföra arbetsuppgifter inom kundservice och alkoholservice på restaurang i samarbete med övrig personal. Studeranden presenterar, säljer och serverar restaurangens à la carte-maträtter och drycker, registrerar försäljning och tar emot betalning samt utför individuell avräkning. Den studerande visar sina språkkunskaper i kundsituationer. Omfattningen av arbetet ska vara tillräcklig för att det kunnande som påvisas ska täcka de i grunden och läroplanen angivna kraven på yrkesskicklighet. Yrkesprovet utförs om möjligt i en professionell miljö och studeranden förutsätts arbeta enligt samma arbetstider som övriga på arbetsplatsen. Om detta inte går att förverkliga bör yrkesprovet genomföras i en miljö som så långt som möjligt liknar en arbetsplats. Yrkesprovet kan om detta krävs ske på flera arbetsplatser, på skolan eller delvis utföras på en arbetsplats och delvis på skolan.

Beskrivning av yrkesprovet

I yrkesprovet för examensdelen "À la carte-servering" utför en studerande som medlem av ett arbetslag en uppgift som är relaterad till de krav på yrkeskunnande som är beskrivna i läroplanen. Under LIA-perioden bekantar sig studeranden med arbetsuppgifterna och har möjlighet att på ett naturligt sätt omsätta sina kunskaper till kunnande i en verklig arbetssituation. Vid yrkesprovet ska studeranden visa att hen behärskar de krav på yrkesskicklighet och det centrala kunnande som examensdelen förutsätter.

Studeranden ska göra upp en plan för yrkesprovet i god tid före yrkesprovets genomförande. I planen ska studeranden beskriva det egna arbetet och hur det centrala

kunnandet framkommer i yrkesprovet. Under yrkesprovet ska studeranden presentera en beskrivning av verksamhetsprocesserna på arbetsplatsen.

Lärare har ansvar för att klargöra om den studerande har inlärningssvårigheter eller andra hinder för att visa sitt kunnande. Dessa bör beaktas då yrkesprovet planeras så att studeranden har möjlighet att påvisa sitt kunnande.

Ansvarsfördelning för planering och genomförande av yrkesprov

Ålands yrkesgymnasium har huvudansvar för planering och genomförande av yrkesprovet. Yrkesgymnasiet har också ansvar för att yrkesrådet får vederbörlig information och att undervisningspersonal och handledare på arbetsplatsen får kunskap om regelverket för yrkesprovet.

Yrkesrådet ska godkänna yrkesprovets utformning. Yrkesrådet ska också övervaka att yrkesprovet sker enligt regelverket. Yrkesrådet behandlar rättelseyrkande över bedömning av yrkesprovet. Yrkesrådets ordförande undertecknar yrkesprovsbetyget.

Lärare har ansvar för att informera den studerande samt arbetsplatsens handledare om yrkesprovet och hur det bedöms. Lärare har ansvar för att yrkesprovet är så utformat att det motsvarar läroplanens mål och kravnivå för kunnande och yrkesskicklighet. Lärare kan neka studeranden rätt att delta i yrkesprovet om läraren bedömer att studerandens kunnande inte ligger på en sådan nivå att studeranden har tillräcklig yrkesskicklighet att avlägga provet med godkänd bedömning. Lärare deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömning av yrkesprovet tillsammans med arbetsplatshandledare.

Arbetsplatsens handledare deltar i planeringen av yrkesprovet. Handledaren har i samråd med läraren ansvar för att studeranden under LIA-perioden uppnår ett sådant kunnande att studeranden klarar yrkesprovets kravnivå. Handledaren deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömningen av yrkesprovet tillsammans med läraren.

Studeranden ska inhämta information om de krav på yrkesskicklighet för yrket som beskrivs i läroplanen. Studeranden har ansvar för att tillägna sig den kunskap och det yrkeskunnande som examensdelen kräver. Studeranden ska informera sig om yrkesprovets utformning och bedömningskriterier. Studeranden bestämmer tidpunkt för yrkesprovet tillsammans med ansvarig lärare och arbetsplatsens handledare. Studeranden ska bedöma sitt eget kunnande i en utvärdering och delta i utvärderingssamtalet. Studerandens utvärdering är i regel skriftlig, men av särskilda skäl kan studeranden ges möjlighet till muntlig utvärdering.

Bedömning av yrkesprovet

Lärare och arbetshandledare som bedömer yrkesprovet ska vara sakkunniga inom området. Bedömarna förvissas sig om genom frågor att studeranden behärskar den kunskap och har det kunnande som kriterierna förutsätter. Vid bedömningen beaktas studerandens dokumenterade kunnande och kunskaper inom alla centrala delar av examensdelen. Vid utvärderingssamtalet diskuterar studeranden och bedömarna prestationerna. Studeranden har också vid samtalet möjlighet att ge tilläggsinformation.

Läraren och arbetsplatshandledaren tar gemensamt beslut om bedömningen. Bedömningen ges som vitsord enligt skala 1 – 3 och vitsordet ges utifrån de mål och bedömningskriterier som är fastställda för examensdelen.

Bedömarna ska dokumentera och motivera sin bedömning på en fastställd blankett.

Bedömningen av examensdelen "À la carte-servering" baseras på bedömningen av yrkesprovet.

2.12 Kaféservice, 15 kp

Valbar yrkesinriktad examensdel inom kompetensområdet för kundservice

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande

- ställer i ordning kund- och arbetsutrymmena
- tillreder, förbereder och lägger fram kaféprodukter och ser till att de är av hög kvalitet
- använder och rengör kaféets maskiner och utrustning
- rekommenderar, säljer och serverar kaféets dryckesvaror och mat
- registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder
- arbetar inom kundservice
- drar nytta av branschspecifika språkkunskaper i betjäningen av kunderna
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- följer planen för egenkontroll
- ser till att kunderna är nöjda

Bedömning

Behärskande av arbetsprocessen

Planering av arbetsuppgifterna under arbetsskiftet

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• planerar och schemalägger enligt anvisning arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem

	<ul style="list-style-type: none"> • planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre • respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis • planerar och schemalägger självständigt och på ett ändamålsenligt sätt arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift

Kund- och arbetsutrymmen

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • ställer med någon annans hjälp i ordning kaféets kund- och arbetsutrymmen • städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen med någon annans hjälp
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • ställer enligt anvisning i ordning kaféets kund- och arbetsutrymmen enligt funktioner • städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen enligt anvisning
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • ställer på eget initiativ i ordning kaféets kund- och arbetsutrymmen enligt situation • städar upp och ordnar på eget initiativ kund- och arbetsutrymmen

Att tillreda kaféprodukter och betjäna kunder

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • förbereder, tillreder och lägger fram kaféprodukter enligt anvisningarna • uppmärksammar kundernas ankomst, uppträder artigt och vågar kommunicera med dem i servicesituationer • uppmärksammar kundernas ankomst, uppträder artigt och vågar kommunicera med dem i servicesituationer • tackar kunderna och ber kunderna om feedback på tjänsterna och produkterna
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • förbereder, tillreder och lägger fram kaféprodukter på eget initiativ • uppmärksammar kundernas ankomst, uppträder artigt och kommunicerar med dem på ett serviceinriktat sätt • rekommenderar och säljer kaféets produkter på eget initiativ • tackar kunderna och ber kunderna om feedback på tjänsterna och produkterna samt vidarebefordrar informationen till sin överordnade
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • förbereder, tillreder och lägger självständigt fram kaféprodukter enligt affärskonceptet

	<ul style="list-style-type: none">• uppmärksammar kundernas ankomst, betjänar dem utan dröjsmål och ser till att de trivs under hela serviceprocessen• uppmärksammar kundernas ankomst, betjänar dem utan dröjsmål och ser till att de trivs under hela serviceprocessen• tackar kunderna och ser på eget initiativ till att kunderna är nöjda med servicen och produkterna samt vidarebefordrar feedback till sin överordnade
--	--

Utförande av arbetsuppgifter relaterade till byte av arbetsskift

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• informerar arbetstagare på nästa skift
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med kaféets verksamhetspraxis
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med kaféets verksamhetspraxis

Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och -material

Att tillreda och lägga fram kaféprodukter

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• tillreder kaféets produkter genom att använda verksamhetsställets maskiner och utrustning• tillreder eller förbereder kaféets mat och drycker av råvaror av olika förädlingsgrad med någon annans hjälp• ställer i ordning vitrin eller servicedisk• ser till att de produkter som säljs räcker till
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• tillreder kaféets produkter genom att använda verksamhetsställets maskiner och utrustning• tillreder eller förbereder kaféets mat och drycker av råvaror av olika förädlingsgrad enligt anvisning• ställer i ordning vitrin eller servicedisk• ser enligt anvisning till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• tillreder självständigt kaféets produkter enligt anvisning genom att använda verksamhetsställets maskiner och utrustning• tillreder eller förbereder på eget initiativ kaféets mat och drycker av råvaror av olika förädlingsgrad• ställer självständigt i ordning vitrin eller servicedisk

	<ul style="list-style-type: none">• ser på eget initiativ till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet
--	--

Användning av kassasystem och kaféutrustning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• använder under handledning verksamhetsställets kassa eller kassasystem samt tar emot och hanterar de vanligaste betalningsmedlen på ett säkert sätt• fyller vid behov automaterna enligt anvisning• rengör verksamhetsställets maskiner eller utrustning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• använder smidigt verksamhetsställets kassa eller kassasystem samt tar emot och hanterar de vanligaste betalningsmedlen på ett säkert sätt• fyller vid behov automaterna• rengör verksamhetsställets maskiner eller utrustning på eget initiativ
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• behärskar de olika funktionerna vid arbete i kassa också när det är bråttom och hanterar självständigt olika betalningsmedel samt utför kassaarbetet på ett ansvarsfullt sätt• fyller vid behov automaterna och kan förutse när det behövs• ser på eget initiativ till att verksamhetsställets maskiner eller utrustning är rena och rengör dem enligt behov

Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet

Att dra nytta av produktkännedom

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• presenterar huvudråvarorna i och priserna på verksamhetsställets mest sålda produkter samt berättar under handledning om produkter som passar kunder med specialkost (laktosfritt, mjölkfritt och glutenfritt)
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• presenterar huvudråvarorna i och priserna på verksamhetsställets produkter samt deras lämplighet för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• presenterar på ett mångsidigt sätt huvudråvarorna i och priserna på verksamhetsställets produkter samt deras lämplighet för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost

Tillredning och användning av samt serveringssätt för drycker

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">har under handledning gjort sig så förtrogen med tillredning, användning och serveringssätt för olika typer av drycker att han eller hon kan tillreda dem i enlighet med kundernas beställningar
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">har enligt anvisningarna gjort sig så förtrogen med tillredning, användning och serveringssätt för olika typer av drycker att han eller hon kan tillreda dem i enlighet med kundernas beställningar
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">har på eget initiativ gjort sig så förtrogen med tillredning, användning och serveringssätt för olika typer av drycker att han eller hon kan tillreda dem i enlighet med kundernas beställningar

Prissättning av produkter

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">prissätter, men behöver tidvis handledning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">söker upp produktens rätta försäljningspris i prisförteckningen och märker ut det enligt anvisning
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">söker upp produktens rätta försäljningspris i prisförteckningen och märker ut det självständigt

Behärskande av branschspecifika språkkunskaper

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen och klarar sig behjälpligt på ett främmande språk i servicesituationen
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen på ett främmande språk
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">betjänar kunderna på svenska och sköter smidigt servicesituationen på flera främmande språk

Behärskande av branschspecifika språkkunskaper hos personer med annan språkbakgrund än svenska

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">sköter servicesituationen på svenska och klarar sig behjälpligt på ett annat främmande språk
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">sköter servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">betjänar kunderna på svenska och sköter smidigt servicesituationen på ett främmande språk

Nyckelkompetenser för livslångt lärande

Lärande och problemlösning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">planerar sitt arbete men behöver vägledning i nya situationer
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">planerar det egna arbetet och kan agera i nya situationer eller handla i enlighet med givna anvisningar
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">planerar självständigt de uppgifter som ligger på hans/hennes ansvar och kan agera flexibelt i nya situationer

Interaktion och samarbete

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">fungerar som medlem i arbetsgruppen vid utförandet av arbetsuppgifterna på kaféet
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">fungerar som medlem i arbetsgruppen vid utförandet av arbetsuppgifterna på kaféet
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">fungerar som en aktiv och positiv medlem i arbetsgruppen vid utförandet av arbetsuppgifterna på kaféet

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">följer planen för egenkontrollarbetar ergonomisktföljer företagets eller verksamhetsställets säkerhetsanvisningar och bestämmelser och förorsakar inte fara för sig själv eller andra
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">följer planen för egenkontrollarbetar ergonomisktföljer företagets eller verksamhetsställets säkerhetsanvisningar och bestämmelser samt tar i sitt arbete hänsyn till arbetsgemenskapens, arbetskamraternas, sin egen och kundernas säkerhet
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">följer planen för egenkontrollarbetar ergonomisktföljer företagets eller verksamhetsställets säkerhetsanvisningar och bestämmelser samt tar i sitt arbete hänsyn till arbetsgemenskapens, arbetskamraternas, sin egen och kundernas säkerhetkänner igen och informerar om faror och risker som han/hon noterat

Yrkesetik

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser• uppför sig på ett bra sätt• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser samt förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet• uppför sig på ett bra sätt• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser samt förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet• uppför sig på ett bra sätt och som situationen kräver• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider

Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Den studerande påvisar sitt kunnande i examensdelen "Kaféservice" i ett yrkesprov genom att visa sin förmåga att utföra arbetsuppgifter på ett kafé i samarbete med övriga arbetstagare. Studeranden ställer i ordning kund- och arbetsutrymmena, förbereder eller framställer produkter eller tjänster, registrerar försäljning samt ser till att kund- och arbetsutrymmen är städade och trivsamma. Den studerande visar sina språkkunskaper i kundservicesituationer. Omfattningen av arbetet ska vara tillräcklig för att det kunnande som påvisas ska täcka de i grunden och läroplanen angivna kraven på yrkesskicklighet. Yrkesprovet utförs om möjligt i en professionell miljö och studeranden förutsätts arbeta enligt samma arbetstider som övriga på arbetsplatsen. Om detta inte går att förverkliga bör yrkesprovet genomföras i en miljö som så långt som möjligt liknar en arbetsplats. Yrkesprovet kan om detta krävs ske på flera arbetsplatser, på skolan eller delvis utföras på en arbetsplats och delvis på skolan.

Beskrivning av yrkesprovet

I yrkesprovet för examensdelen "Kaféservice" utför en studerande som medlem av ett arbetslag en uppgift som är relaterad till de krav på yrkeskunnande som är beskrivna i läroplanen. Under LIA-perioden bekantar sig studeranden med arbetsuppgifterna och har möjlighet att på ett naturligt sätt omsätta sina kunskaper till kunnande i en verklig arbetssituation. Vid yrkesprovet ska studeranden visa att hen behärskar de krav på yrkesskicklighet och det centrala kunnande som examensdelen förutsätter.

Studeringen ska göra upp en plan för yrkesprovet i god tid före yrkesprovets genomförande. I planen ska studeringen beskriva det egna arbetet och hur det centrala kunnandet framkommer i yrkesprovet. Under yrkesprovet ska studeringen presentera en beskrivning av verksamhetsprocesserna på arbetsplatsen. Lärare har ansvar för att klarlägga om den studerande har inlärningsvårigheter eller andra hinder för att visa sitt kunnande. Dessa bör beaktas då yrkesprovet planeras så att studeringen har möjlighet att påvisa sitt kunnande.

Ansvarsfördelning för planering och genomförande av yrkesprov

Ålands yrkesgymnasium har huvudansvar för planering och genomförande av yrkesprovet. Yrkesgymnasiet har också ansvar för att yrkesrådet får vederbörlig information och att undervisningspersonal och handledare på arbetsplatsen får kunskap om regelverket för yrkesprovet.

Yrkesrådet ska godkänna yrkesprovets utformning. Yrkesrådet ska också övervaka att yrkesprovet sker enligt regelverket. Yrkesrådet behandlar rättelseyrkande över bedömning av yrkesprovet. Yrkesrådets ordförande undertecknar yrkesprovsbetyget.

Lärare har ansvar för att informera den studerande samt arbetsplatsens handledare om yrkesprovet och hur det bedöms. Lärare har ansvar för att yrkesprovet är så utformat att det motsvarar läroplanens mål och kravnivå för kunnande och yrkesskicklighet. Lärare kan neka studeringen rätt att delta i yrkesprovet om läraren bedömer att studerandens kunnande inte ligger på en sådan nivå att studeringen har tillräcklig yrkesskicklighet att avlägga provet med godkänd bedömning. Lärare deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömning av yrkesprovet tillsammans med arbetsplatshandledare.

Arbetsplatsens handledare deltar i planeringen av yrkesprovet. Handledaren har i samråd med läraren ansvar för att studeringen under LIA-perioden uppnår ett sådant kunnande att studeringen klarar yrkesprovets kravnivå. Handledaren deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömningen av yrkesprovet tillsammans med läraren.

Studeringen ska inhämta information om de krav på yrkesskicklighet för yrket som beskrivs i läroplanen. Studeringen har ansvar för att tillägna sig den kunskap och det yrkeskunnande som examensdelen kräver. Studeringen ska informera sig om yrkesprovets utformning och bedömningskriterier. Studeringen bestämmer tidpunkt för yrkesprovet tillsammans med ansvarig lärare och arbetsplatsens handledare. Studeringen ska bedöma sitt eget kunnande i en utvärdering och delta i utvärderingssamtalet. Studerandens utvärdering är i regel skriftlig, men av särskilda skäl kan studeringen ges möjlighet till muntlig utvärdering.

Bedömning av yrkesprovet

Lärare och arbetshandledare som bedömer yrkesprovet ska vara sakkunniga inom området. Bedömarna förvissas sig om genom frågor att studeringen behärskar den kunskap och har det kunnande som kriterierna förutsätter. Vid bedömningen beaktas studerandens dokumenterade kunnande och kunskaper inom alla centrala delar av examensdelen. Vid utvärderingssamtalet diskuterar studeringen och bedömarna prestationerna. Studeringen har också vid samtalet möjlighet att ge tilläggsinformation.

Läraren och arbetsplatshandledaren tar gemensamt beslut om bedömningen. Bedömningen ges som vitsord enligt skala 1 – 3 och vitsordet ges utifrån de mål och bedömningskriterier som är fastställda för examensdelen. Bedömarna ska dokumentera och motivera sin bedömning på en fastställd blankett. Bedömningen av examensdelen "Kaféservice" baseras på bedömningen av yrkesprovet.

2.13 Fördjupad yrkeskompetens, 10 kp

Valbar yrkesinriktad examensdel inom kompetensområdet för kundservice

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande

- känner till viktiga producentländer för olika drycker (vin, öl, sprit, kaffe och te) i olika världsdelar och vilken typ av drycker de producerar
- känner till råvaror, destilleringsmetoder och lagring av drycker
- känner till hur olika länders lagstiftnings- och klassificeringssystem är uppbyggda och hur man tolkar information på etiketten
- känner till dryckernas historia och kulturella förankring (kaffe, te, vin och sprit)
- kan tillreda drinkar och olika kaffe- och tedrycker och använder rätt tillagningsmetod
- kan identifiera drinkar och placera drinkar i rätt grupp
- använder branschspecifikt språk vid provsmakning, beskrivning och presentation av dryckerna
- behärskar kassafunktioner och rutiner i lagerprogram
- behärskar priskalkylering och uppgörande av prislistor
- arbetar kundorienterat
- känner till och håller sig uppdaterad gällande trender
- drar nytta av branschspecifika språkkunskaper i betjäningen av kunderna
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- följer planen för egenkontroll

Bedömning

Behärskande av arbetsprocessen

Planering av arbetsuppgifterna under arbetsskiftet

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift• iordningställer kund-, arbets- och försäljningsutrymmen och ser till att all utrustning finns på överenskommet sätt på företaget med någon annans hjälp
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• planerar och schemalägger på eget initiativ arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift• iordningställer kund-, arbets- och försäljningsutrymmen och ser till att all utrustning finns på överenskommet sätt på företaget

Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre• planerar och schemalägger självständigt arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift• iordningställer på eget initiativ kund-, arbets- och försäljningsutrymmen och ser till att all utrustning finns på överenskommet sätt på företaget
--------------	---

Försäljning och servering av drycker

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• uppmärksammar kundernas ankomst och uppträder i enlighet med företagets servicemodell• presenterar och säljer drycker och övriga produkter• registrerar försäljning, tar betalt av kunder med olika betalningsmedel och deltar i utförandet av individuell avräkning under handledning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• uppmärksammar kundernas ankomst och uppträder i enlighet med företagets servicemodell samt agerar i samspel med kunderna• presenterar, rekommenderar och säljer drycker och övriga produkter• registrerar försäljning, tar betalt av kunder med olika betalningsmedel och utför individuell avräkning enligt anvisning
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• uppmärksammar kundernas ankomst, betjänar dem utan dröjsmål i enlighet med företagets servicemodell och ser till att de trivs under hela serviceprocessen• presenterar, rekommenderar och säljer drycker och övriga produkter och strävar efter att öka försäljningen• registrerar självständigt och noggrant försäljning, tar betalt av kunder med olika betalningsmedel och utför individuell avräkning

Att blanda till drinkar och att tillreda kaffe och te

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• blandar under handledning till de mest sålda drinkarna, kaffe- och tesorter
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• blandar enligt anvisning till de mest sålda drinkarna, kaffe- och tesorter
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• blandar flinkt och enligt anvisning till de mest sålda drinkarna, kaffe- och tesorter

Kund- och personalsäkert arbetssätt

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• arbetar med hänsyn till säkerhetsriskerna utan att äventyra den egna säkerheten och kundernas säkerhet i enlighet med företagets anvisningar• förutser säkerhetsrisker och informerar om dem i enlighet med företagets praxis
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• arbetar med hänsyn till säkerhetsriskerna utan att äventyra den egna säkerheten och kundernas säkerhet i enlighet med företagets anvisningar• förutser säkerhetsrisker och informerar om dem i enlighet med företagets praxis
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• arbetar med hänsyn till säkerhetsriskerna utan att äventyra den egna säkerheten och kundernas säkerhet i enlighet med företagets anvisningar• förutser säkerhetsrisker och informerar om dem i enlighet med företagets praxis

Kundorienterad service

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• ber enligt anvisning om feedback på tjänsterna och produkterna• tackar kunderna och önskar dem välkomna åter
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• ber om feedback på tjänsterna och produkterna och vidarebefordrar informationen• tackar kunderna och önskar dem välkomna åter
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• ber självständigt om feedback på tjänsterna och produkterna och vidarebefordrar informationen• tackar kunderna och önskar dem välkomna åter

Utförande av arbetsuppgifter relaterade till byte av arbetsskift

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• utförande av arbetsuppgifter relaterade till byte av arbetsskift• informerar under handledning arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• städar och ordnar kund-, arbets- och försäljningsutrymmena på eget initiativ• informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med företagets verksamhetspraxis
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• städar och ordnar självständigt och på ett effektivt sätt kund-, arbets- och försäljningsutrymmena

	<ul style="list-style-type: none">informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med företagets verksamhetspraxis
--	---

Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och -material

Att förvara, blanda till och servera drycker

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">tar hand om förvaring av drycker enligt anvisningserverar enligt anvisning drycker vid rätt temperatur i lämpliga glasblandar till och serverar under handledning de bäst säljande drinkarna, kaffe- och tedrycker
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">tar på eget initiativ hand om förvaring av dryckerserverar drycker vid rätt temperatur i lämpliga glasblandar till och serverar enligt anvisning de bäst säljande drinkarna, kaffe- och tedrycker med lämpliga metoder
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">tar självständigt hand om förvaring av dryckerserverar på eget initiativ drycker vid rätt temperatur i lämpliga glasblandar till och serverar självständigt de bäst säljande drinkarna, kaffe- och tedryckerna med lämpliga metoder

Användning och rengöring av redskap och utrustning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">använder enligt anvisning redskap och utrustning för tillblandning och servering av drycker samt rengör dem
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">använder på eget initiativ redskap och utrustning för tillblandning och servering av drycker samt rengör dem
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">använder självständigt redskap och utrustning för tillblandning och servering av drycker samt rengör dem under arbetets gång

Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet

Arbete inom alkoholservice

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljningär förtrogen med gällande alkohollagstiftning
-----------------	---

Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning• är förtrogen med gällande alkohollagstiftning
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning• är förtrogen med gällande alkohollagstiftning

Att dra nytta av produktkännedom

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• redogör för de mest sålda produkterna, användningsområdena och priserna
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• redogör för de mest sålda produkterna, priserna, tillredningsmetoderna och användningsområdena
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• redogör på ett mångsidigt och professionellt för de mest sålda produkterna, priserna, tillredningsmetoderna och användningsområdena

Kunskaper om dryckernas historia och kultur

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• redogör för de vanligaste dryckernas historia och var de produceras
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• presenterar på ett kunnigt sätt de mest sålda dryckernas produktionsland, historia och kultur
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• presenterar på ett kunnigt och levande sätt dryckernas härkomst, historia och kultur

Behärskande av branschspecifika språkkunskaper

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen och klarar sig behjälpligt på ett främmande språk i servicesituationen
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen smidigt på ett främmande språk
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• betjänar kunderna på svenska och sköter smidigt servicesituationen på flera främmande språk

Behärskande av branschspecifika språkkunskaper hos personer med annan språkbakgrund än svenska

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• sköter servicesituationen på svenska och klarar sig behjälpligt på ett annat främmande språk i servicesituationen
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• sköter servicesituationen svenska samt på ett främmande språk
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• betjänar kunderna på svenska och sköter smidigt servicesituationen på ett främmande språk

Nyckelkompetenser för livslångt lärande

Lärande och problemlösning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• planerar sitt arbete, men behöver handledning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras• planerar sitt arbete, men behöver handledning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• planerar det egna arbetet och kan agera enligt anvisning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras• utvärderar resultatet av arbetet under arbetets gång, tar emot feedback och handlar enligt den
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• planerar självständigt de uppgifter som ligger på hans ansvar och kan agera flexibelt i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras• utvärderar resultatet av arbetet, motiverar sin utvärdering och utvecklar sina arbetsinsatser med utgångspunkt i den feedback hen fått

Interaktion och samarbete

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• fungerar som medlem i arbetsgruppen vid arbetet med att servera alkoholdrycker på restaurang med utskänkningstillstånd
Goda G2	<ul style="list-style-type: none">• fungerar som medlem i arbetsgruppen vid arbetet med att servera alkoholdrycker på restaurang med utskänkningstillstånd
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none">• fungerar aktivt som medlem i arbetsgruppen vid arbetet med att servera alkoholdrycker på restaurang med utskänkningstillstånd

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none">• följer planen för egenkontroll• tar hand om säkerheten i arbetsmiljön• känner till sin egen roll i upprätthållandet av säkerheten
-----------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • arbetar ergonomiskt
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • följer planen för egenkontroll • tar hand om säkerheten i arbetsmiljön och upprätthåller den • känner till sin egen roll i upprätthållandet av säkerheten • känner till sin egen roll i upprätthållandet av säkerheten • arbetar ergonomiskt
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • följer planen för egenkontroll • tar på ett ansvarsfullt sätt hand om säkerheten i arbetsmiljön • känner till sin egen roll i upprätthållandet av säkerheten • arbetar ergonomiskt

Yrkesetik

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser • uppför sig på ett bra sätt • iakttar reglerna för tystnadsplikt • sorterar i enlighet med ett hållbart verksamhets sätt • följer givna arbetstider
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser • uppför sig på ett bra sätt • iakttar reglerna för tystnadsplikt • sorterar i enlighet med ett hållbart verksamhets sätt • följer givna arbetstider
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser • uppför sig på ett bra sätt och som situationen kräver • iakttar reglerna för tystnadsplikt • sorterar i enlighet med ett hållbart verksamhets sätt • följer givna arbetstider

Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Den studerande påvisar sitt kunnande i examensdelen "Fördjupad yrkeskompetens" i ett yrkesprov genom att visa sin förmåga att utföra arbetsuppgifter inom kundservice på en restaurang med utskänkningstillstånd eller på ett kafé eller i en restaurang i enlighet med affärskonceptet i samarbete med övriga arbetstagare på företaget. Studeranden rekommenderar, presenterar, säljer, blandar till och serverar drycker och andra varor till kunderna och iakttar utskänkingsbestämmelserna och övriga anvisningar. Hen registrerar försäljning och tar betalt samt tar ansvar för kund- och personalsäkerheten. Studerande arbetar kundorienterat och visar sina språkkunskaper i olika. Omfattningen

av arbetet ska vara tillräcklig för att det kunnande som påvisas ska täcka de i grunden och läroplanen angivna kraven på yrkesskicklighet. Yrkesprovet utförs om möjligt i en professionell miljö och studeranden förutsätts arbeta enligt samma arbetstider som övriga på arbetsplatsen. Om detta inte går att förverkliga bör yrkesprovet genomföras i en miljö som så långt som möjligt liknar en arbetsplats. Yrkesprovet kan om detta krävs ske på flera arbetsplatser, på skolan eller delvis utföras på en arbetsplats och delvis på skolan.

Beskrivning av yrkesprovet

I yrkesprovet för examensdelen "Fördjupad yrkeskompetens" utför en studerande som medlem av ett arbetslag en uppgift som är relaterad till de krav på yrkeskunnande som är beskrivna i läroplanen. Under LIA-perioden bekantar sig studeranden med arbetsuppgifterna och har möjlighet att på ett naturligt sätt omsätta sina kunskaper till kunnande i en verklig arbetssituation. Vid yrkesprovet ska studeranden visa att hen behärskar de krav på yrkesskicklighet och det centrala kunnande som examensdelen förutsätter.

Studeranden ska göra upp en plan för yrkesprovet i god tid före yrkesprovets genomförande. I planen ska studeranden beskriva det egna arbetet och hur det centrala kunnandet framkommer i yrkesprovet. Under yrkesprovet ska studeranden presentera en beskrivning av verksamhetsprocesserna på arbetsplatsen.

Lärare har ansvar för att klargöra om den studerande har inlärningssvårigheter eller andra hinder för att visa sitt kunnande. Dessa bör beaktas då yrkesprovet planeras så att studeranden har möjlighet att påvisa sitt kunnande.

Ansvarsfördelning för planering och genomförande av yrkesprov

Ålands yrkesgymnasium har huvudansvar för planering och genomförande av yrkesprovet. Yrkesgymnasiet har också ansvar för att yrkesrådet får vederbörlig information och att undervisningspersonal och handledare på arbetsplatsen får kunskap om regelverket för yrkesprovet.

Yrkesrådet ska godkänna yrkesprovets utformning. Yrkesrådet ska också övervaka att yrkesprovet sker enligt regelverket. Yrkesrådet behandlar rättelseyrkande över bedömning av yrkesprovet. Yrkesrådets ordförande undertecknar yrkesprovsbetyget.

Lärare har ansvar för att informera den studerande samt arbetsplatsens handledare om yrkesprovet och hur det bedöms. Lärare har ansvar för att yrkesprovet är så utformat att det motsvarar läroplanens mål och kravnivå för kunnande och yrkesskicklighet. Lärare kan neka studeranden rätt att delta i yrkesprovet om läraren bedömer att studerandens kunnande inte ligger på en sådan nivå att studeranden har tillräcklig yrkesskicklighet att avlägga provet med godkänd bedömning. Lärare deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömning av yrkesprovet tillsammans med arbetsplatshandledare.

Arbetsplatsens handledare deltar i planeringen av yrkesprovet. Handledaren har i samråd med läraren ansvar för att studeranden under LIA-perioden uppnår ett sådant kunnande att studeranden klarar yrkesprovets kravnivå. Handledaren deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömningen av yrkesprovet tillsammans med läraren.

Studeringen ska inhämta information om de krav på yrkesskicklighet för yrket som beskrivs i läroplanen. Studeringen har ansvar för att tillägna sig den kunskap och det yrkeskunnande som examensdelen kräver. Studeringen ska informera sig om yrkesprovets utformning och bedömningskriterier. Studeringen bestämmer tidpunkt för yrkesprovet tillsammans med ansvarig lärare och arbetsplatsens handledare. Studeringen ska bedöma sitt eget kunnande i en utvärdering och delta i utvärderingssamtalet. Studerandens utvärdering är i regel skriftlig, men av särskilda skäl kan studeranden ges möjlighet till muntlig utvärdering.

Bedömning av yrkesprovet

Lärare och arbetshandledare som bedömer yrkesprovet ska vara sakkunniga inom området. Bedömarna förvissar sig om genom frågor att studeranden behärskar den kunskap och har det kunnande som kriterierna förutsätter. Vid bedömningen beaktas studerandens dokumenterade kunnande och kunskaper inom alla centrala delar av examensdelen. Vid utvärderingssamtalet diskuterar studeranden och bedömarna prestationerna. Studeranden har också vid samtalet möjlighet att ge tilläggsinformation.

Läraren och arbetsplatshandledaren tar gemensamt beslut om bedömningen. Bedömningen ges som vitsord enligt skala 1 – 3 och vitsordet ges utifrån de mål och bedömningskriterier som är fastställda för examensdelen.

Bedömarna ska dokumentera och motivera sin bedömning på en fastställd blankett.

Bedömningen av examensdelen "Fördjupad yrkeskompetens" baseras på bedömningen av yrkesprovet.