

Elins gymnasiearbete inriktat mot yrket servitör

Följande exempel beskriver Elins gymnasiearbete som är inriktat mot yrket servitör inom examensmålen för restaurang- och livsmedelsprogrammet.

Elins uppgift

Elin har fått i uppgift att i sitt gymnasiearbete planera och genomföra en temakväll i skolans restaurang. Hon ska tillsammans med två kökselever skapa en trerättersmeny med väl avvägd dryckeslista. Elin ska arbeta fram den skriftliga presentationen av menyn till gästerna och anpassa utseendet efter kvällens tema. Hon ska även ansvara för matsal och all service för ca tio gäster vid tre bord under kvällen. Dessutom ska hon utvärdera sin planering och hur kvällen har avlöp.

Elins gymnasiearbete

Planering

Elin planerar för temakvällen i skolans restaurang. Det innebär att hon planerar mat och dryck i samverkan med kökseleverna, vilket innebär avsmakning av meny samt efterforskning i exempelvis litteratur och sortimentslistor. Menyn består av tre förrätter, tre varmrätter och tre desserter med passande dryckesalternativ för olika rätter och kombinationer. Hon utformar menyn med en för temat passande layout. Elin förbereder även sin muntliga presentation av meny och dryckeslista samt förbereder sig på frågor.

Elin gör också en bordsplanering för placering av gästerna. Hon planerar för uppdukningen av borden. Dessutom planerar hon för att ha rätt "mise en place"¹. Hon skriver ett körschema för kvällen med klockslag och arbetsmoment. Hon motiverar sina dryckesval, utformning av menyn och uppdukning.

Genomförande

Elin börjar med att stämma av planeringen med köket. Hon dukar upp och gör sin "mise en place" inför kvällen.

¹ "Mise en place" är ett uttryck inom yrkesområdet som ungefär innebär "allt på plats".

Skolverket

När gästerna anländer tar Elin emot dem och visar dem till bordet där hon presenterar meny och dryckeslista. Elin ger sina gäster service genom hela måltiden, läser av gästerna och anpassar servicen till gästernas behov. Hon tar upp beställningar vid borden samt rekommenderar dryck om gästen så önskar. Beställningarna och särskilda önskemål vidarebefordrar hon till köket.

Under kvällen kommunicerar hon med köket, serverar, dukar av, förbereder bordet för nästa rätt, iordningställer drycker, tar upp nya beställningar och hanterar kassasystemet. Elin anpassar fortlöpande logistiken i matsalen. Hon avslutar serveringen vid respektive bord med nota och betalning samt fullföljer servicen fram till dess gästerna lämnar lokalen.

När alla gästerna har lämnat lokalen stämmer Elin av kassan och skriver kassarapport. Hon dukar av, tar hand om findisk, rengör utrustning och maskiner samt återställer lokalerna.

Utvärdering

Elin utvärderar hur planeringen och förberedelserna fungerat under kvällen. Hon stämmer också av hur samarbete och kommunikation fungerat med kökseleverna. Dessutom reflekterar hon över hur kvällen avlöp ur gästernas perspektiv utifrån de synpunkter hon fått och de signaler hon uppfattat.

Hon skriver sedan en kort sammanfattning av kvällen som helhet där hon också ger förslag på vad hon kunde ha gjort annorlunda.

Om bedömningen i exemplet

Det är utifrån målen för gymnasiearbetet som läraren med hjälp av medbedömaren bedömer om Elins gymnasiearbete är godkänt eller inte. I examensmålen för yrkesprogrammen framgår följande mål för gymnasiearbetet:

Gymnasiearbetet ska visa att eleven är förberedd för det yrkesområde som gäller för den valda yrkesutgången. Det ska pröva elevens förmåga att utföra vanligt förekommande arbetsuppgifter inom yrkesområdet. Gymnasiearbetet ska utföras på ett sådant sätt att eleven planerar, genomför och utvärderar sin uppgift. Gymnasiearbetet kan utformas så att det ger eleverna möjlighet att pröva sitt yrkeskunnande i företagsliknande arbetsformer.

I det här exemplet har läraren som stöd för bedömningen av Elins gymnasiearbete även använt sig av den lista med punkter som finns i boken *Gymnasieskola 2011*. En sådan lista som stöd för bedömningen av gymnasiearbetet har tagits fram för varje nationellt program inom gymnasieskolan och den kan även användas inom vuxenutbildningen. Läraren har dock anpassat listan till Elins yrkesområde och uppgift samt till vad som Elin har möjlighet att visa i sitt gymnasiearbete.

De kunskaper, färdigheter och förmågor som anges i listan förväntas Elin visa på ett yrkesmässigt sätt, men utifrån de förväntningar som kan ställas på den som är ny i yrket. I samband med att Elin får reda på sin uppgift för gymnasiearbetet, får Elin även information om grunderna för bedömningen. Det innebär i exemplet att

läraren och Elin tillsammans går igenom punkterna nedan, innan Elin genomför gymnasiearbetet.

Elin förväntas i sitt gymnasiearbete visa:

- kunskaper om betydelsen av service och försäljning för att genomföra uppgiften på ett yrkesmässigt sätt,
- kunskaper om arbetsmiljö, hygien och livsmedel i planering, genomförande och utvärdering,
- kunskaper om lagar och andra bestämmelser som är aktuella under temakvällen till exempel livsmedelshantering,
- kunskaper om vanliga etiska frågeställningar inom yrkesområdet när hon hanterar önskemål och frågor från gästerna,
- färdigheter i att använda metoder, redskap och maskiner under temakvällen,
- färdigheter i att utföra hantverket på under temakvällen,
- färdigheter i att utföra uppgiften på ett sätt som är säkert för henne själv, arbetskamrater och gäster samt med hänsyn till arbetsmiljön,
- ett ekonomiskt och miljömässigt förhållningssätt i såväl planering som genomförande och utvärdering,
- förmåga att ta initiativ i planering och i de situationer som uppkommer i samspel med gäst och kök,
- förmåga att lösa problem som uppstår samt se konsekvenser av olika val i samband med utvärderingen,
- förmåga att värdera kvaliteten på det egna arbetet i förhållande till branschens kvalitetsnormer i samband med utvärderingen,
- förmåga att göra etiska överväganden i gästbemötandet, samt
- förmåga att göra estetiska överväganden i skapandet av smakkombinationer samt vid dukning.