

# Uddannelsesspecifikt fag i uddannelsen til: Tjener

## Vejledende uddannelsestid

20 uger

### 1. Fagets formål og profil

#### 1.1 Fagets formål

Formålet med faget er, at eleven udvikler kompetence til at vælge og anvende uddannelsens anerkendte metoder til at løse arbejdsopgaver i konkrete og overskuelige praktiske sammenhænge. Endvidere er det formålet, at eleven udvikler kompetence til at indgå i og dokumentere arbejdsprocesser, der er typiske for uddannelsen. Eleven lærer at anvende eksisterende faglig dokumentation.

Eleven lærer gennem praktisk metodelære at forstå og anvende relevante arbejdsmetoder. Tilegnelse af uddannelsesspecifikke metoder er genstanden for undervisningen. Eleven skal kunne anvende forskellige arbejdsprocesser og arbejdsmetoder og kunne vælge hensigtsmæssige metoder. Eleven kan anvende almindeligt anerkendte værktøjer inden for uddannelsen.

Eleven lærer at beskrive og evaluere egne arbejdsprocesser gennem løsning af grundlæggende praktiske problemstillinger i forhold til uddannelsen. Eleven lærer at forstå og anvende faglig dokumentation og faglig kommunikation til at præcisere, erkende og evaluere egen faglig læring. Eleven udvikler kompetence til at kunne anvende fagudtryk og forstå almindeligt anvendte faglige begreber. Tilegnelse af faglige udtryk og begreber giver eleven grundlag for at kommunikere med andre fagpersoner om løsning af faglige problemstillinger.

Eleven udvikler kompetence til at arbejde innovativt i grundlæggende og relevante arbejdsprocesser.

Eleven lærer om innovationsprocesser gennem praktiske projekter. Faget skal give eleven grundlag for at overveje og vurdere nye idéer og alternative muligheder for opgaveløsning i relevante undervisningsprojekter.

Eleven udvikler kompetence til at tilrettelægge og følge en arbejdsplan og lærer at samarbejde med andre om løsning af praktiske opgaver. Eleven lærer at udføre den nødvendige koordinering af de enkelte elementer i en arbejdsproces

#### 1.2 Fagets profil.

Tjeneruddannelsen kan ses som en trindelt uddannelse, startende med trin 1 – Konference- og selskabstjener og afsluttende med trin 2 – specialt tjener.

#### Personlige forudsætninger:

Eleven skal .....

- ..være indstillet på skiftende arbejdstider
- ..have en god fysik
- ..have ordenssans og god personlig hygiejne
- ..have lyst til at give gæster en god service
- ..have lyst til at vejlede gæster om gastronomi og drikkevarer
- ..have lyst til at være kreativ
- ..have sans for kvalitet og detaljen i det udførte arbejde
- ..kunne samarbejde og kommunikere med kollegaer og andre på min. dansk og engelsk
- ..være indstillet på at anvende IT

**Faglige mål til overgangskrav:** Dansk og engelsk på E – niveau, bestået.

**Fagets faglige metoder:**

Undervisningen skal være problemorienteret, praksisbaseret, og anvendelsesorienteret. Eleven skal indgå i et fagligt læringsfælleskab og skal reflektere over egen læring.

Faglige processer:

- Problemorienteret undervisning
- Praksisbaseret undervisning
- Anvendelsesorienteret undervisning
- Eksperimenterende og reflekterende undervisning

**Tjenerarbejde:** Opdækning, servering og gæstebetjening

**Tilberedningsmetoder:** Koge-, stege- og braiseringsmetoder.

**Råvarernes køkkentekniske egenskaber:** Jævnemetoder, emulsion, luftbindeevne.

**Faglige værktøjer og materialer:** Værktøjs- og maskininstruktion og råvarekendskab

**Fagets certifikatskrav:** Brandbekæmpelse, førstehjælp, hygiejne

## 2. Faglige mål og fagligt indhold

### 2.1. Faglige mål

Skolen indsætter fra overgangskravene de områder, hvor eleven skal opnå grundlæggende viden, de metoder og redskaber i forhold til hvilke eleven skal opnå færdigheder og de kompetencemål, der er fastsat:

Eleven har grundlæggende viden på følgende udvalgte områder inden for [tjeneruddannelsen](#):

Skal have viden om basale metoder og normer inden for et erhvervs- eller fagområde

Skal have forståelse af egne indflydelsesmuligheder på arbejdsmarkedet og i samfundet

Eleven har færdigheder i at kunne korrigere for følgende fejl eller afvigelser fra en plan eller standard: [Ikke aktuelt for tjener](#).

### 2.2 Certifikater, eleven gennem undervisning i dette fag skal have opnået (evt. have opnået kompetence svarende til):

Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer.

Kompetencer svarende til førstehjælp, mellemniveau, efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner.

Kompetencer svarende til certifikatuddannelsen i fødevarerhygiejne jf. Fødevarerstyrelsens regler

### 2.3 Fagligt indhold

Overgangskrav for at starte på hovedforløb er:

Dansk på E - niveau, bestået

Engelsk på E – niveau, bestået

(§3 stk. 4: kompetencer)

Problemstillinger og opgaver, der udgør det faglige indhold, afspejler sig i vores temaer.

De faglige mål på grundforløbet danner grundlag for undervisningen, hvor eleven kommer til at arbejde med:

- Samarbejde om løsning af faglige arbejdsopgaver i forbindelse med håndtering af fødevarer.
- Anvende gængse materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer.
- Indkøbe, bestille, modtage og forarbejde råvarer.
- Anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol.
- Fremstille mad ud fra basalt kendskab til ernæring og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige Egenskaber.
- Dansk og international madkultur.
- Tilberede og anrette enkle måltider og menuer under hensyntagen til sensorik og kvalitet.
- Servere almindeligt forekommende kolde og varme drikke i hotel- og restaurationsvirksomhed.
- Foretage budgettering og prisberegning af fødevarer.
- Portionere og anrette til selvbetjening.
- Foretage opdækning, enkle serveringsformer og afrydning inden for restaurationsområdet.
- Betjene gæster og kunder i forskellige service- og salgssituationer.
- Efterleve gældende hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad.
- Arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger.
- Foretage informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger.
- Anvende basale fagrelevante informationer om miljø, økologi og bæredygtighed.

### 3. Tilrettelæggelse

#### 3.1. Didaktiske principper

Undervisningen tager udgangspunkt i erhvervsfaglige emner og problemstillinger, således at eleven udfordres fagligt i emner knyttet til den valgte uddannelse. Undervisningens bærende element er faglige eksperimenter, cases og værkstedsarbejde. Digitale medier skal inddrages, hvor det er relevant, og hvor det støtter elevens målopfyldelse.

Undervisningen tilrettelægges på grundlag af anvendelsesorienterede faglige problemstillinger.

Det problemorienterede, induktive og kollaborative undervisningsprincip har en central plads i tilrettelæggelsen af undervisningen. Undervisningen skal tilrettelægges med fokus på elevens undersøgende, eksperimenterende og reflekterende praksis. Undervisningen skal støtte elevens indlæring på tværs af fag, understøtte elevens faglige nysgerrighed.

Undervisningen tilrettelægges så den understøtter elevens faglige progression og medvirker til at udvikle elevens faglige og personlige identitet.

#### 3.2. Arbejdsformer

Undervisningen tilrettelægges helhedsorienteret og praksisbaseret med anvendelse af varierede arbejdsformer, der styrker elevens læring. Digitale medier og værktøjer inddrages systematisk.

Undervisningen organiseres om cases og projekter, der fremmer innovativ refleksion og opgaveløsning. I undervisningen anvendes forskellige arbejdsformer, der vælges i forhold til uddannelsens erhvervsfaglige karakteristika, samspil mellem fag og styrkelse af elevens læring.

#### 3.3. Samspil med andre fag

Undervisningen i det uddannelsesspecifikke fag tilrettelægges i sammenhæng med undervisningen i de øvrige fag i grundforløbets 2. del.

### 3.4. Den konkrete tilrettelæggelse af undervisningen i faget

Undervisningen er delt op i 6 temaer som følger:

Tema	Varighed	Indhold, tjener	Fag
Tema 1: På vej ind i fødevarerbranchen.	4 uger	<p>Er et fag som er gennemgående i alle temaer. Her vil du få kendskab til de forskellige grundtilberedningsmetoder, forskellige råvarer samt råvarenes køkkentekniske egenskaber. Du vil lære hvilke tilberedningsmetoder, der anvendes til forskellige råvarer. Ligeledes vil du lære om, anvende og kunne begrunde metoderne og vide hvilke værktøjer og udstyr, der vil være hensigtsmæssige til forarbejdning af råvarerne. Du vil endvidere få kendskab til de forskellige grundsmage og konsistenser, samt sammensætning af disse. Du vil få herudover få kendskab til opdækningsregler, serveringsregler og gæstebetjening.</p> <p>Evaluerer på og arbejder med ugen der gik, samt ser på næste uge.</p> <p>Følger forskrifter for almen fødevarerhygiejne. Nedkølingsforsøg Holdbarhed og opbevaring Varmholdelse Personlig hygiejne</p> <p>Word, Excel, opbygning af rapport</p> <p><b>Bevægelse og motion</b> <b>Er gennemgående fag i hele grundforløbet</b> Bevægelse gennemføres dels som en skemalagt aktivitet og dels som en aktivitet, der er integreret i både den praktiske og teoretiske undervisning i form af aktive power breaks og faglig undervisning med fysisk elevaktivitet.</p>	<p>Grundtilberedning</p> <p>Grundtilberedning Feedback</p> <p>Hygiejne</p> <p>Grundfag: It</p> <p>Motion og bevægelse</p>
Tema 2: Fordyb dig i dit fag.	4 uger	<p>Evaluerer på og arbejder med ugen der gik, samt ser på næste uge.</p> <p>Arbejder videre med tilberedningsmetoder og råvarekendskab og håndtering af råvarer. Får restaurantkendskab ved arbejde med serveringsregler, opdækningsregler og alm. Service. Forbereder og afvikler selskabsarrangement</p> <p>Hvilke arbejdsstillinger har du brug for? Hensigtsmæssige arbejdsmetoder. Løfteteknik. Arbejdsbeklædning</p> <p>Arbejder med Office pakken, kalkulation og Winfood</p> <p>Opnår kompetence på mellemniveau, Jævnfør Dansk Førstehjælps uddannelsesplaner</p> <p>Elementær brandbekæmpelse</p> <p><b>Bevægelse og motion</b></p>	<p>Grundtilberedning Feedback</p> <p>Grundtilberedning</p> <p>Ergonomi</p> <p>It</p> <p>1.hjælp</p> <p>Brand</p> <p>Motion og bevægelse</p>

		Bevægelse gennemføres dels som en skemalagt aktivitet og dels som en aktivitet, der er integreret i både den praktiske og teoretiske undervisning i form af aktive power breaks og faglig undervisning med fysisk elevaktivitet.	
Tema 3: Bæredygtighed og økologi	3 uger	<p>I indbefatter økologiske produkter i vor tilberedning af madvarer og arbejder videre med tilberedningsmetoder og råvarer på udvidet niveau.</p> <p>I faget bæredygtighed og økologi vil du blive introduceret for emner om miljø, energi, økologi, bæredygtighed og madspild. Endvidere vil der være relevante virksomhedsbesøg om f.eks. vedvarende energi eller økologisk landbrug.</p> <p>Du skal her i samarbejde med andre fra klassen sammensætte en film med efterfølgende fremlæggelse. Filmen produceres ud fra et valgfrit emne inden for økologi og madspild-.</p> <p>Bevægelse gennemføres dels som en skemalagt aktivitet og dels som en aktivitet, der er integreret i både den praktiske og teoretiske undervisning i form af aktive power breaks og faglig undervisning med fysisk elevaktivitet.</p> <p>Evaluerer på og arbejder med ugen der gik, samt ser på næste uge.</p>	<p>Grundtilberedning</p> <p>Bæredygtighed og økologi</p> <p>Make a movie</p> <p>Motion og bevægelse</p> <p>Grundtilberedning Feedback</p>
Valgfag 1:	1 uge	Den første valgfagsuge vil blive en uge med naturfag. Du vil få mulighed for at fordybe dig i sensorikken og få naturfag i praksis samt køkkenkemi.	Naturfag
Tema 4: Sundhed, hvad, hvorfor og hvordan.	3 uger	<p>Vi arbejder videre med faget, beskrevet i tema 1. I dette tema skal vi endvidere forberede og afvikle en dag i kantinen med sund og spændende mad.</p> <p>Her vil du arbejde med danskernes folkesundhed for at kunne forstå forebyggende og sundhedsfremmende tiltag. Som grundlæggende viden vil du blive introduceret for de energigivende stoffer samt energiprocentfordelingen. Du vil desuden lære at ernæringsberegne retter og kunne beregne portionsstørrelser, mængder og svind</p> <p>Du vil få kendskab til dansk og international madkultur, herunder forståelse for måltidets betydning og mønstre i forhold til tradition og kultur, samt køkkenets historie.</p> <p>Du vil arbejde med markedsføringsmæssige problemstillinger. Kunne kommunikere til forskellige kundegrupper med markedsføringsmæssige metoder. Kunne redgøre for forbrugerforhold, personlig salg og kundebetjening.</p> <p>Portionering og prisberegning af praktisk arbejde i køkkenet.</p>	<p>Grundtilberedning</p> <p>Ernæring og sundhed</p> <p>Madkultur</p> <p>Salg service og kundebetjening</p> <p>Kalkulation</p>

		<p>Bevægelse gennemføres dels som en skemalagt aktivitet og dels som en aktivitet, der er integreret i både den praktiske og teoretiske undervisning i form af aktive power breaks og faglig undervisning med fysisk elevaktivitet.</p> <p>Her arbejder vi med køkkenkemi, miljø, økologi, matematik,</p> <p>Evaluerer på og arbejder med ugen der gik, samt ser på næste uge.</p>	<p>Motion og bevægelse</p> <p>Naturfag</p> <p>Grundtilberedning Feedback</p>
Valgfag 2	1 uge		
Tema 5: À la carte/ Buffet.	2 uger og 3 dage	<p>Der skal arbejdes med at træne sine kompetencer inden for de enkelte målpinde.</p> <p>Der skal gennemføres et a la carte arrangement med gæster udefra</p> <p>Der samarbejdes om planlægning, bl.a. kalkulationer, varebestillinger, menukort. Der indgår også produktion af mad og gennemførelse af a la carte arrangement. Herunder indgår bl.a. anretningsteknikker til a la carte, opsætning af dessertbuffet opdækningsregler, menulære, serveringsregler og kendskab til drikkevarer</p> <p>En køkkengang: (6 lektioner) Afpudsning af tilberedningsmetoder og køkkentekniske egenskaber En køkkengang (8 lektioner) gennemførelse af a la carte arrangement</p> <p>Der skal gennemføres et a la carte arrangement med gæster udefra</p> <p>Der arbejdes med planlægning, bl.a. budgetopstilling og prisberegning, varebestillinger, menukort. Der indgår også produktion af mad og gennemførelse af a la carte arrangement. Herunder indgår bl.a. anretningsteknikker til a la carte, opsætning af dessertbuffet opdækningsregler, menulære, serveringsregler og kendskab til drikkevarer</p> <p>En gang (6 lektioner) i praktisk restaurantkendskab i restauranten</p> <p>Valgfag med forskelligt fokus fra gang til gang</p> <p>Bevægelse gennemføres dels som en skemalagt aktivitet og dels som en aktivitet, der er integreret i både den praktiske og teoretiske undervisning i form</p>	<p>Grundtilberedning</p> <p>Salg og service</p> <p>Valgfag</p> <p>Motion og bevægelse</p>

		af aktive power breaks og faglig undervisning med fysisk elevaktivitet  Evaluerer på og arbejder med ugen der gik, samt ser på næste uge.	Grundtilberedning Feedback
Tema 6: Grundforløbsprøve og afslutning.	1 uge og 2 dage	Viden, færdigheder og kompetencer fra bekendtgørelsen om erhvervsuddannelse til Gastronom, grundforløb udgør eksaminationsgrundlaget.  Bedømmelsesgrundlaget tager udgangspunkt i den skiftlige opgave og de af eleven fremstillede retter.	Grundforløbsprøve

#### 4. Dokumentation

Eleven udarbejder dokumentation af forskellige og relevante processer og produkter, f.eks. temaopgaver, synopsis, port folio, eller anden faglig dokumentation. I dokumentationen kan indgå et fagligt produkt.

##### 4.1. Krav til elevens dokumentation

Dokumentationen foregår via diverse temaopgaver, der lægges som port folio i Elevplan.

#### 5. Evaluering og bedømmelse

##### 5.1. Løbende evaluering

Eleven skal i løbet af undervisningen opnå en klar opfattelse af fagets mål samt af egne udfordringer og egne handlemuligheder i forhold til at kunne opfylde målene. Dette skal ske gennem individuel vejledning og feedback i forhold til de læreprocesser og produkter, som indgår i undervisningens aktiviteter. Desuden inddrages aktiviteter, som stimulerer den individuelle og fælles refleksion over udbyttet af undervisningen. Grundlaget for evalueringen er de faglige mål.

##### 5.2. Afsluttende standpunktsbedømmelse

Der gives en afsluttende standpunktskarakter efter 7-trins skalaen. Standpunktskarakteren udtrykker elevens opfyldelse af fagets mål.

##### 5.3. Afsluttende prøve

Ved afslutningen af undervisningen afholdes en prøve, grundforløbsprøven. Det er prøvens formål at bedømme elevens opfyldelse af de krav, som er fastsat for den pågældende uddannelse i medfør af § 3, stk. 2, i hovedbekendtgørelsen.

Opgaven skal være praktisk funderet, men behøver ikke at bestå af en praktisk udført opgave. Prøven bedømmes bestået/ ikke bestået.

Eleven medbringer bøger og andet materiale udleveret i undervisningen samt egne noter. Skolen fastsætter, hvilke digitale læremidler eleven har adgang til under prøven.

Prøvens varighed er 3 timer. 2 timer og 30 minutter til produktion i restauranten og 30 minutter til eksaminationen.

##### 5.3.1 Eksaminationsgrundlag:

Viden, færdigheder og kompetencer fra bekendtgørelsen om erhvervsuddannelse til tjener, grundforløb udgør eksaminationsgrundlaget.

Eleverne får ved gf 2 start udleveret og gennemgået beskrivelsen af det uddannelsesspecifikke fag.

### **5.3.2 Bedømmelsesgrundlag**

Bedømmelsesgrundlaget tager udgangspunkt i den skiftlige opgave og de af eleven fremstillede produkter.

Eleverne får ved gf 2 start udleveret og gennemgået beskrivelsen af det uddannelsesspecifikke fag.

### **5.3.3 Bedømmeskriterier**

Vi henviser til vores bedømmeskriterier for [tjeneruddannelsens](#) grundforløb.