

Frukost- och bufféserving (kommande 2025-07-01, v.1)

Ämnet frukost- och bufféserving behandlar servering av mat och dryck i samband med frukost och buffé. Det behandlar också värdskap och bemötande i samband med frukost- och bufféserving.

Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet frukost- och bufféserving ska syfta till att eleverna utvecklar förmåga att använda olika serveringsmetoder och bärtekniker. Undervisningen ska ge eleverna möjlighet att utveckla förmåga att planera, organisera, genomföra och utvärdera bufféer med olika innehåll. Dessutom ska undervisningen ge eleverna möjlighet att utveckla kunskaper om frukostvanor i olika kulturer. Undervisningen ska också bidra till att eleverna utvecklar förmåga att i arbetet beakta ekonomiska, sociala och miljömässiga aspekter av hållbarhet samt att hantera och vårda redskap och annan utrustning.

Eleverna ska i undervisningen ges möjlighet att utveckla förmåga att bemöta och kommunicera med gäster på ett yrkesmässigt och gästvänligt sätt samt ta hänsyn till olika gästers önskemål och behov. Undervisningen ska också leda till att eleverna utvecklar förmåga att arbeta i enlighet med lagar och andra bestämmelser som gäller för yrkesområdet.

Genom praktiska övningar ska eleverna ges möjlighet att utveckla ett yrkesmässigt förhållningssätt i mötet med kunder och gäster inom områden där värdskap och kommunikation är centralt. Vidare ska undervisningen stimulera elevernas nyfikenhet och lust till fortsatt lärande inom området.

Undervisningen i ämnet frukost- och bufféserving ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande:

- Kunskaper om frukostvanor i olika kulturer.
- Förmåga att planera, genomföra och utvärdera arbetet i samband med frukost- och bufféserving.
- Förmåga att bemöta gäster serviceinriktat samt att servera mat och dryck.
- Förmåga att arbeta med hänsyn till ekonomiska, sociala och miljömässiga hållbarhetsaspekter inom området.
- Förmåga att arbeta i enlighet med lagar och andra bestämmelser som gäller hygien, arbetsmiljö och säkerhet.

Nivåer i ämnet frukost- och bufféserving

- Nivå 1, 100 poäng, som bygger på nivå 1 i ämnet logi och värdskap.

Nivå 1, 100 poäng

Nivåkod: FRUK1000X

Centralt innehåll

Undervisningen i ämnet frukost- och bufféserving på nivå 1 ska behandla följande centrala innehåll:

- Kostval och specialkost.
- Frukostens betydelse för välbefinnande och prestationsförmåga.
- Frukostvanor i olika kulturer samt internationella frukostbufféer.
- Uppdukning och servering samt planering av innehåll vid bufféer i olika sammanhang utifrån effektivitet och estetik.
- Metoder, redskap och utrustning som används vid frukost- och bufféserving.
- Uppläggning av vanligt förekommande frukosträtter och bufféer.
- Planering av rumsservice från beställning till servering.
- Kommunikation och samverkan mellan olika avdelningar.
- Bedömning av kvalitet och resultat på utfört arbete.
- Bärteknik och avdukning samt rationella arbetsätt.
- Service och bemötande i mötet med gästen, däribland anpassning av språket utifrån olika situationer.
- Ekonomiskt och miljömässigt hållbar hantering av mat som serveras.
- Livsmedels- och råvarukvalitet samt hantering och förvaring av livsmedel med hänsyn till ekonomi, kvalitet och miljö.
- Social hållbarhet på arbetsplatsen.
- Lagar och andra bestämmelser inom området, däribland livsmedelslagen och arbetsmiljölagen.
- Personlig hygien och ändamålsenlig klädsel.

Betygskriterier

Av 15 kap. 24 § andra stycket och 20 kap. 37 § andra stycket skollagen (2010:800) följer att läraren vid betygssättningen i ett ämne ska göra en sammantagen bedömning av elevens kunskaper på den aktuella nivån i ämnet i förhållande till de betygskriterier som gäller för ämnet som helhet och sätta det betyg som bäst motsvarar elevens kunskaper. Samtliga kriterier för betyget E ska dock vara uppfyllda för att eleven ska kunna få ett godkänt betyg.

Betyget E

Eleven för **enkla** resonemang om frukostvanor i olika kulturer.

Eleven planerar och genomför med **viss säkerhet** arbetsuppgifter i frukostmatsal samt vid bufféer av olika slag. Eleven utvärderar sitt arbete.

Eleven bemöter gäster och utför arbetsuppgifter på ett **godtagbart** sätt.

Eleven arbetar med hänsyn till ekonomiska, sociala och miljömässiga hållbarhetsaspekter på ett **i huvudsak fungerande** sätt.

Eleven arbetar i enlighet med lagar och andra bestämmelser inom området.

Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

Betyget C

Eleven för **utvecklade** resonemang om frukostvanor i olika kulturer.

Eleven planerar och genomför med **säkerhet** arbetsuppgifter i frukostmatsal samt vid bufféer av olika slag. Eleven utvärderar sitt arbete.

Eleven bemöter gäster och utför arbetsuppgifter på ett **gott** sätt.

Eleven arbetar med hänsyn till ekonomiska, sociala och miljömässiga hållbarhetsaspekter på ett **fungerande** sätt.

Eleven arbetar i enlighet med lagar och andra bestämmelser inom området.

Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

Betyget A

Eleven för **välutvecklade** resonemang om frukostvanor i olika kulturer.

Eleven planerar och genomför med **god säkerhet** arbetsuppgifter i frukostmatsal samt vid bufféer av olika slag. Eleven utvärderar sitt arbete.

Eleven bemöter gäster och utför arbetsuppgifter på ett **mycket gott** sätt.

Eleven arbetar med hänsyn till ekonomiska, sociala och miljömässiga hållbarhetsaspekter på ett **väl fungerande** sätt.

Eleven arbetar i enlighet med lagar och andra bestämmelser inom området.