

## PRAKSISATTEST I SERVITØRFAGET

Arbeidsgiver attesterer med dette at

**Navn:**

**Fødselsdato:**

har allsidig og relevant praksis i henhold til kompetansemålene i Læreplan i Vg3 Servitørfaget.

Arbeidssted (bedriftens navn)	Fra dato	Til dato	Stillingsprosent (eller antall timer)

Kompetansemål for Servitørfaget:	Har jobbet med (sett kryss)
planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere servering av mat og drikke ut fra lokale, nasjonale og internasjonale tradisjoner, trender, sesonger og anledninger	
gjennomføre mottakskontroll og lagerrulling og vurdere sammenhengen mellom vareflyt, svinn og ressursutnyttelse	
sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene, i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk, og gjøre rede for konsekvenser av avvik	
forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystem og reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten, kunder og samarbeidspartnere	
utvikle menyer basert på tilgjengelige råvarer og produkter, gjøre rede for anbefalingene og vurdere alternative løsninger basert på gjestenes ønsker og behov	
presentere og tilpasse mat og drikke ut fra gjestenes behov, allergier og intoleranser og vurdere hvordan dette kan bidra til en fullverdig og trygg matopplevelse	

anvende utstyr og bruke kreativitet ved tilberedning og servering av kalde og varme drikker etter lokale, nasjonale og internasjonale oppskrifter	
bruke mise en place for ulike serveringsmetoder og teknikker og reflektere over hvordan valg av metode kan bidra til profesjonell gjestebehandling og tjenesteyting	
vise kreativitet i arbeidet med å dekke og dekorere bord, søke inspirasjon gjennom bruk av digitale verktøy og ivareta fagets krav til estetikk	
yte profesjonell service og gjestebehandling og reflektere over hvordan servitøren kan bidra til kvalitet på mat og drikke, måltidsglede, reiselivsopplevelse og mersalg	
gjøre rede for rutiner for profesjonell behandling av kundeklager og reflektere over hvordan dette er god kundebehandling	
følge lover, forskrifter og retningslinjer for servering av alkoholholdig drikke, være tydelig i kommunikasjon med gjester og sette grenser, rapportere avvik og gjøre rede for konsekvenser ved brudd på regelverk	
vurdere, anbefale og begrunne forslag om alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer ut fra retter og gjestens ønsker	
utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, gjester og samarbeidspartnere	
utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten	
reflektere over hvordan ønskede og uønskede mikroorganismer kan påvirke produkter og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten	
gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten	
følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø	
gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten	
følge krav og rutiner for merking og sporing og reflektere over konsekvenser ved avvik	
anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse	
bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold, rapportere feil og gjøre rede for konsekvenser ved avvik	



gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner og drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater	
gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet	
reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfelleskap kan fremme likeverd og likestilling	
beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift	
gjøre rede for virksomhetens organisering, arbeidstaker og arbeidsgivers rettigheter og plikter, hvordan partene i arbeidslivet samarbeider, og hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre arbeidsliv	

**Sted og dato:**

**Underskrift og stempel fra arbeidsgiver:**