

Hovedområder og kompetansemål for servitørfaget

Drikke, mat og servering	Har arbeidet med (sett kryss)
planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere servering av mat og drikke	
bruke mise en place til oppdekking ved servering og bararbeid	
sette opp ulike bordoppsett og klargjøre lokaler	
dekke og dekorere bord til ulike temaer og anledninger	
gjøre rede for kvalitet og bruksområder for øl, vin og brennevin og de alkoholfrie alternativene, inkludert kaffe og te	
gjøre rede for menyens sammensetning og tilberedningsmetoder	
sette sammen menyer og planlegge måltider til forskjellige anledninger, årstider og grupper	
beherske ulike serveringsmetoder	
sette opp vinmenyer	
tilberede og servere varme og kalde drikker	
bruke barutstyr, kalkulere og lage drinker etter nasjonale og internasjonale resepter	
skjenke drikkevarer og utøve ansvarlig skjenking i henhold til alkoholloven	
presentere og forklare menyer og drikkevarekart	

anbefale drikke og mat i kombinasjon	
tilberede, anrette, presentere og servere retter ved gjestens bord	
selge, presentere og servere aperitiff og drinker	
tilby spesialkost og retter tilpasset gjester fra ulike kulturer	
gjøre rede for eventuell intoleranse og allergiske reaksjoner på grunn av mat og drikke	

Salg og service	Har arbeidet med (sett kryss)
presentere menyer og vinmeny for gjestene og forklare fagterminologien som benyttes	
utøve profesjonell service og gjestebehandling	
anvende enkle prinsipper for salg og markedsføring	
drøfte ulike metoder som kan gi mersalg og gjenkjøp, og gjøre rede for sammenhenger mellom anbefaling og salg	
gjøre rede for innholdet i relevant nasjonalt og internasjonalt regelverk om forbrukernes rettigheter og plikter, herunder regler om klageadgang	
gjøre rede for forbrukerkrav til produktmerking og matvaretrygghet og gjeldende regelverk om dette	
informere gjestene om nærmiljøet og aktuelle kulturelle aktiviteter	

bruke digitale verktøy i arbeidet	
bruke kassasystem og oppgjør rutiner og beherske ulike betalingsformer	
bruke fagterminologi	

Hygiene og kvalitetsstyring	Har arbeidet med (sett kryss)
praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk	
foreta kvalitetskontroll av anretning, utstyr og serveringslokale	
kvalitetssikre mat og drikke som serveres gjestene	
følge bedriftens rutiner og regelverk for persontrafikk og vareflyt	
utføre og kontrollere oppvask og annet renhold i henhold til gjeldende regelverk	
utføre avfallshåndtering etter gjeldende regelverk	
følge rutiner for forebygging og bekjempelse av insekter og andre skadedyr	

Bransje, bedrift og miljø	Har arbeidet med (sett kryss)
gjøre rede for bedriftens forretningsidé, krav til gjestebehandling og organisering	
drøfte ulike faktorer som påvirker bedriftens økonomiske resultat	

drøfte sammenhenger mellom internt arbeidsmiljø, produktivitet og kvalitet	
følge krav til bekledning og drøfte arbeidsantrekkets utforming med tanke på estetikk, hygiene, helse, miljø og sikkerhet	
gjøre rede for tilsynsmyndighetenes oppgaver og virkeområder i bedriften	
følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet	
drøfte etiske verdier og normer knyttet til servering av mat og drikke og til arbeid i servitørfaget	
utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper	

Sted og dato: _____

Arbeidsgivers underskrift: _____