

*Gældende uddannelsesordning 01-08-2022,  
udstedt af Det faglige Udvalg for Gastronomuddannelsen*

## **Oplæringsmål for tjeneruddannelsen**

### **Trin 1, Konference- og selskabstjener**

#### **Servering 1:**

- Eleven kan klargøre buffet, restaurant og selskabslokaler
- Eleven kan opstille borde i restaurant og i selskabslokaler
- Eleven med hjælp dække borde efter de faglige regler for borddækning
- Eleven kan med hjælp udføre borddekorationer, herunder blomsterdekorationer i forhold til anledning og sæson Eleven kan forestå servering i restaurant og ved selskaber
- Eleven kan gøre klar til efterservering Eleven kan med hjælp mixe og servere drinks
- Eleven kan forestå afrydning

#### **Gæstebetjening 1:**

- Eleven kan modtage bestilling og videregive gæstens bestilling til køkkenet
- Eleven kan vejlede gæster om menuer og drikkevarer
- Eleven kan gæsteforklare menuer og drikkevarer
- Eleven kan udføre situations- og rollebestemt kommunikation med gæster og kollegaer Eleven kender til forskellige typer af anledning og disses karakteristika
- Eleven kan modtage betalingsmidler Eleven kan afregne med gæsten/værten
- Eleven kan aflægge tjenerregnskab

#### **Arbejds miljø 1:**

- Eleven kan anvende ergonomi i forskellige arbejdssituationer
- Eleven kan arbejde under hensyntagen til personlig hygiejne og fødevarehygiejne
- Eleven kan udfylde APV-skema
- Eleven kan bidrage til et godt fysisk og psykisk arbejdsmiljø

#### **Digitalt værtskab:**

- Eleven kan med hjælp anvende digitale teknologier til at udføre branchefaglige kalkulationer og beregninger
- Eleven kan handle med god digital adfærd
- Eleven kan anvende online søgefunktioner

### **Trin 2, Tjener**

#### **Servering 2:**

- Eleven kan selvstændigt vejlede gæster om sammensætning af menu og drikkevarer

- Eleven kan selvstændigt forestå servering i restaurant og ved en given anledning
- Eleven kan selvstændigt gæsteforklare menu og drikkevarer
- Eleven kan selvstændigt foretage servering foran gæsten, herunder flambering, filetering m.fl.
- Eleven kan selvstændigt udføre arbejdet i forhold til restaurationsloven og arbejdsmiljø
- Eleven kan selvstændigt vejlede gæster om og servere varme og kolde drikkevarer
- Eleven kan selvstændigt mikse og servere drinks og cocktails
- Eleven kan selvstændigt vejlede om og servere avec for gæsten
- Eleven kan selvstændigt foretage borddekorationer, herunder blomsterdekorationer og anden bordpynt
- Eleven kan anvende korrekte materialer, arbejdsmetoder, værktøj og udstyr i forhold til en given opgave

### **Gæstebetjening 2:**

- Eleven kan selvstændigt udføre situations- og rollebestemt kommunikation med gæster og kollegaer
- Eleven kan selvstændigt modtage gæstens bestilling og videregive denne til køkkenet
- Eleven kan selvstændigt medvirke til, at gæsten får en god oplevelse
- Eleven kan selvstændigt foretage mersalg
- Eleven kan selvstændigt aflægge tjenerregnskab
- Eleven kan selvstændigt give gæsten vejledning om overnatningsmuligheder og turistattraktioner
- Eleven kan selvstændigt vejlede gæsten i planlægning af en given anledning under hensyntagen til gæstetype

### **Arbejdsmiljø 2:**

- Eleven kan selvstændigt bidrage til et godt fysisk og psykisk arbejdsmiljø
- Eleven kan arbejde under hensyntagen til personlig hygiejne og fødevarerhygiejne
- Eleven kan arbejde efter ergonomiske og sikkerhedsmæssige forskrifter

### **Virksomhedsøkonomi og innovation:**

- Eleven kan bidrage til et optimalt forbrug af ressourcer i virksomheden
- Eleven kan bidrage til, at virksomheden undgår ressourcspild
- Eleven kan bidrage til virksomhedens indtjening
- Eleven kan bidrage til udvikling af relevante arbejdsområder