|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kunskapskrav** | **E** | **C** | **A** |
| **1. Förmåga att planera och organisera arbetet**• Arbetsorganisation och servering av mat och dryck i matsal.• Kassaarbete och kassarutiner. | Eleven planerar och organiserar **i samråd** med handledare olika arbetsuppgifter i matsal.Eleven utför också kassaarbete **i samråd** med handledare | Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare olika arbetsuppgifter i matsal.Eleven utför också kassaarbete **efter samråd** med handledare | Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare olika arbetsuppgifter i matsal.Eleven utför också kassaarbete **efter samråd** med handledare |
| **2. Kunskaper om dukningar och matsalens estetik, serveringsmetoder, matsalshantverk och material samt färdigheter i att duka och servera**• Metoder, material, redskap och annan utrustning som används vid servering. • Uppdukningar i matsal• Bärtekniker i matsal. • Olika typer av serveringssätt, till exempel fatservering och bufféservering. | I planeringen väljer eleven **i samråd** med handledare metoder, material, redskap och annan utrustning som passar för uppgiften.Utför med **visst handlag** servering av mat och dryck i gästmatsal. | I planeringen väljer eleven **efter samråd** med handledare metoder, material, redskap och annan utrustning som passar för uppgiften.Utför med **gott handlag** servering av mat och dryck i gästmatsal. | I planeringen väljer eleven **efter samråd** med handledare metoder, material, redskap och annan utrustning som passar för uppgiften.Utför med **mycket gott handlag** servering av mat och dryck i gästmatsal. |
| **3. Färdigheter i att utforma matsedlar och kunskaper om deras uppbyggnad.**• Matsedlars och dryckeslistors uppbyggnad. | Eleven presenterar och rekommenderar **med viss säkerhet** mat och dryck utifrån en given meny och dryckeslista | Eleven presenterar och rekommenderar **med viss säkerhet** mat och dryck utifrån en given meny och dryckeslista | Eleven presenterar och rekommenderar **med säkerhet** mat och dryck utifrån en given meny och dryckeslista |
| **4. Kunskaper om drycker och dryckesservering.**• Ansvarsfull alkoholservering och alkoholpolitik. | Eleven arbetar **med viss säkerhe**t utifrån de bestämmelser som gäller för ansvarsfull alkoholservering | Eleven arbetar **med viss säkerhe**t utifrån de bestämmelser som gäller för ansvarsfull alkoholservering | Eleven arbetar **med säkerhe**t utifrån de bestämmelser som gäller för ansvarsfull alkoholservering |
| **5. Förmåga att bemöta gäster samt presentera mat och dryck**• Kommunikation, både verbal och icke verbal, gästbemötande, service och försäljning. | Eleven presenterar och rekommenderar med **viss säkerhet** mat och dryck utifrån en given meny och dryckeslista.Bemöter eleven gästen och utför **i samråd** med handledare arbetet på ett serviceinriktat sätt | Eleven presenterar och rekommenderar **med visssäkerhet** mat och dryck utifrån en given meny och dryckeslista.Bemöter eleven gästen och utför **efter samråd** med handledare arbetet på ett serviceinriktat sätt | Eleven presenterar och rekommenderar **med säkerhet** mat och dryck utifrån en given meny och dryckeslista.Bemöter eleven gästen och utför **efter samråd** med handledare arbetet på ett serviceinriktat sätt |
| **7. Kunskaper om lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet**• Lagar och andra bestämmelser inom området, till exempel i fråga om hygien, ergonomi och säkerhet samt ändamålsenlig klädsel | Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra utifrån lagar och andra bestämmelser. | Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra utifrån lagar och andra bestämmelser. | Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra utifrån lagar och andra bestämmelser. |
| **8. Förmåga att utvärdera sitt arbete och resultat** | När arbetet är utfört utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **enkla omdömen**. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han med **viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav. | När arbetet är utfört utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **nyanserade omdömen**. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav. | När arbetet är utfört utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **nyanserade omdömen**. **Samt ger förslag på hur arbetet kan förbättras.** När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han med **säkerhet** den egna förmågan och situationens krav. |