|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kunskapskrav | E | C | A |
| **2. Kunskap om estetik, serveringsmetoder, matsalshantverk, materialkunskap och färdigheter att duka och servera** | Eleven **tar hjälp av läraren** för att välja metoder, material, redskap och annan utrustning för uppgiften | Eleven behöver **ibland ta hjälp av läraren** för att välja metoder, material, redskap och annan utrustning för uppgiften | Eleven **behöver bara en menygenomgång/annan genomgång** för att välja metoder, material, redskap och annan utrustning för uppgiften |

**Kom ihåg att svara på frågorna så utförligt som du bara kan!**

Estetik: Vad innebär estetik i en matsal? Vad kan vara bra att tänka under service?

Serveringsmetoder: Det finns många olika serveringsmetoder. Välj några och beskriv hur du utför serveringen.

Matsalshantverk: Beskriv ett matsalshantverk du har gjort och ur du utförde uppgiften

Materialkunskap: Detta kommer på ett prov