****

**OPPGAVER OG VURDERINGSKRITERIER TIL FAGPRØVEN**

**I SERVITØRFAGET**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PLANLEGGING****og begrunnelser** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr vurderingskriterier** |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Arbeidsplan |  |  |  |  |
| Rekkefølge og tidsbruk |  |  |  |  |
| Utstyr- og materialvalg |  |  |  |  |
| Kjøreplan |  |  |  |  |
| Lover og forskrifter |  |  |  |  |
| Valg av relevant utstyr/mise en place |  |  |  |  |
| Nøyaktighet |  |  |  |  |
| Kommunikasjon kjøkken/gjest/kunde |  |  |  |  |
| Hygiene |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GJENNOMFØRING****av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr vurderingskriterier** |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Effektivitet/orden |  |  |  |  |
| Klargjøring |  |  |  |  |
| Praktisk utførelse |  |  |  |  |
| Kommunikasjon og samarbeid |  |  |  |  |
| Gjestebehandling |  |  |  |  |
| Problemløsningsevne |  |  |  |  |
| Spesialkost/kulturforståelse |  |  |  |  |
| Mersalg |  |  |  |  |
| Personlig- og arbeidshygiene |  |  |  |  |
| Drikkekunnskap |  |  |  |  |
| Serveringsteori |  |  |  |  |
| Bar |  |  |  |  |
| HMS |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **VURDERING****av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr vurderingskriterier** |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Vurdering av, og refleksjon over eget arbeid (fornøyd – mindre fornøyd) |  |  |  |  |
| Begrunnelse for endring av arbeidet og forslag til hva som kunne ha vært gjort annerledes |  |  |  |  |
| Vurdering av HMS og økonomi |  |  |  |  |
| Forslag til forbedring |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DOKUMENTASJON av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr vurderingskriterier** |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Kjøreplan |  |  |  |  |
| Arbeidsplan |  |  |  |  |
| Disponering av tid |  |  |  |  |
| Utført arbeid i henhold til lover og forskrifter |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**VURDERINGSKRITERIER**

|  |  |
| --- | --- |
| **PLANLEGGING****og begrunnelser** | **Vurderingskriterier** |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Mangelfull planlegging i forhold til oppgaveIkke gjennomførbar plan/tidsplanMangelfull arbeidsplanUten valg av utstyr/mise en placeMangelfull HMS (brudd på HMS/hygiene)Feil/mangelfull kunnskap om/ikke tatt hensyn til lover/regelverk | Planlegging utførtFølger arbeidsplan Inneholder det oppgaven spør omRiktig valg av utstyr/mise en placePersonlig hygiene og korrekt uniform/HMS ivaretattLover og regelverk er tatt hensyn til/vist tilKomplett utstyrslisteLevert innen avtalt tid | Fullstendig og velplanlagt planleggingKreativ og løsningsorientertRiktig valg av utstyr/mise en placeHMS/hygiene svært godt ivaretattUtfyllende kunnskap til lov og regelverk |

|  |  |
| --- | --- |
| **GJENNOMFØRING****av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Manglende grunnleggende kunnskap/grunnkompetanse i serveringsmetodikk/servitørfagetManglende fagkompetanse/ferdigheterManglende effektivitetManglende kommunikasjon internt og med kunderManglende problemløsningsevneMangelfull HMSMangelfull hygieneMangelfull forståelse for økonomiMangelfull orden | Viser god grunnkompetanseViser god faglig forståelse og ferdigheterFølger tidsplanKan kommunisere internt og med kunde/gjestLøsningsorientertIvaretar HMSViser tilfredsstillende hygieneViser forståelse for økonomiGod ordenIngen kritiske mangler og feil | Viser svært god grunnkompetanseFormidler kreativitet og løsningsevneGod flytViser integrert fagforståelse og ferdigheter, fagspråk og -uttrykkSvært god kommunikasjonsevneIvaretar HMS og forebygger risikoViser svært god hygieneViser svært utvidet forståelse for økonomiNøyaktig og presis ordenUtøver yrkesstolthetEngasjertSans for å justere/endre underveis |

|  |  |
| --- | --- |
| **VURDERING****av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Manglende forståelse for faget og kvalitetKan ikke begrunne egne valgIngen forslag til forbedringerIngen innsikt i egne feilManglende evne til å se konsekvenserManglende beskrivelse og bedømmelse av eget arbeidTar ikke imot konstruktiv tilbakemelding | Forståelse for faget og kvalitetKan begrunne egne valgForslag til forbedringerInnsikt i egne feilEvne til å se konsekvenserKan sammenligne plan og gjennomført arbeidEvner til å ta imot tilbakemelding fra prøvenemnda på en konstruktiv måteEgenvurdering utført muntlig eller skriftlig | Meget god forståelse for faget og kvalitetReflektert begrunnelse av valgReflekterte forslag til forbedringViser god innsikt i egne feilStort utvalg av fagspråk og -uttrykkViser god innsikt i, og forståelse for, tilbakemelding fra prøvenemndaInnsiktsfull egenvurdering |

|  |  |
| --- | --- |
| **DOKUMENTASJON****av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Mangelfull dokumentasjonMangler planleggingsdelMangelfull forståelse av dokumentasjonMangler innsikt i lovverk | Ryddig/oversiktlig dokumentasjonInneholder alle bestanddelerForståelse av hva som forventes av dokumentasjonRelevant lovverk anvendt | Presis og utfyllende dokumentasjonSvært ryddig og oversiktligFullstendig dokumentasjonIntegrert forståelse for anvendelse av lovverk |