|  |  |
| --- | --- |
|  | EXAMENSPLAN  |
|  | Datum | Version | Status |
| Styrelsen | 2023-12-13 | 1-0 | Ej Fastställd |
| Handläggare | Revisionsdatum |  |  |
| Rektor | 2024- |   |  |

Gymnasieexamen inom restaurang- och cateringbranschen, 2024-

Kompetensområde: Kundservice - servitör

Uppbyggd på: Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen (OPH-4420-2023). Gäller studerande som påbörjar sina studier efter 1.8.2024.

|  |  |
| --- | --- |
| Obligatoriska examensdelar + kompetensområdet | **85 kp** |
| Att arbeta inom restaurangverksamhet (107255) | **20 kp** |
| Grunder inom matlagning 1 | 2 kp |
| Grunder inom matlagning 2 | 2 kp |
| Tillredningsmetoder 1 | 2 kp |
| Tillredningsmetoder 2 | 1 kp |
| Servering 1 | 3 kp |
| Servering 2 | 3 kp |
| Råvaror och specialkost 1 | 2 kp |
| Råvaror och specialkost 2 | 1 kp |
| Arbetarskydd och Ergonomi | 1 kp |
| Hygienkompetens | 1 kp |
| LIA Att arbeta inom restaurangverksamhet | 2 kp |
| Kundbetjäning och försäljning på restaurang (107250) | **25 kp** |
| Kundbetjäning 1 | 2 kp |
| Kundbetjäning 2 | 1 kp |
| Kundbetjäning 3 | 1 kp |
| Försäljning 1 | 2 kp |
| Försäljning 2 | 1 kp |
| Branschen | 1 kp |
| Näringsrekommendationer | 1 kp |
| Alkoholfria drycker 1 | 1 kp |
| Alkoholfria drycker 2 | 1 kp |
| Utskänkning 1 | 1 kp |
| Utskänkning 2 | 1 kp |
| Restauranglära 1 | 1 kp |
| Restauranglära 2 | 2 kp |
| LIA Kundservice och försäljning 1 | 5 kp |
| LIA Kundservice och försäljning 2 | 4 kp |
| Servering av mat i portioner och av drycker (107258) | 40 kp |
| Kassateknik  | 1 kp |
| Kassa och prissättning | 1 kp |
| Bokningssystem | 1 kp |
| Projekt 1 | 1 kp |
| Projekt 2 | 2 kp |
| Projekt 3 | 1 kp |
| Svaga drycker 1 | 2 kp |
| Svaga drycker 2 | 2 kp |
| Barservering 1 | 1 kp |
| Barservering 2 | 1 kp |
| Branschspråk  | 1 kp |
| Måltider 1 | 2 kp |
| Måltider 2 | 2 kp |
| Serveringsteknik 1 | 1 kp |
| Serveringsteknik 2 | 1 kp |
| Serveringsteknik 3 | 1 kp |
| Restaurangservering 1 | 2 kp |
| Restaurangservering 2 | 1 kp |
| Restaurangservering 3 | 2 kp |
| Health Up 1 | 1 kp |
| Health Up 2 | 1 kp |
| LIA Lunchservering 1 | 1 kp |
| LIA Lunchservering 2 | 1 kp |
| LIA Lunchservering 3 | 2 kp |
| LIA Servering av mat i portioner och drycker 1 | 2 kp |
| LIA Servering av mat i portioner och drycker 2 | 1 kp |
| LIA Servering av mat i portioner och drycker 3 | 2 kp |
| LIA Servering av mat i portioner och drycker 4 | 3 kp |
| Valbara examensdelar | **60 kp** |
| Försäljning och servering av drycker (107254) | **25 kp** |
| Barteknik 1 | 1 kp |
| Barteknik 2 | 2 kp |
| Barteknik 3 | 2 kp |
| Starka drycker 1 | 2 kp |
| Starka drycker 2 | 2 kp |
| Starka drycker 3 | 1 kp |
| Vin 1 | 1 kp |
| Vin 2 | 2 kp |
| Vin 3 | 1 kp |
| Mat och dryck 1 | 1 kp |
| Mat och dryck 2 | 1 kp |
| Mat och dryck 3 | 1 kp |
| Öl och cider  | 1 kp |
| Tema 1 | 1 kp |
| Tema 2 | 1 kp |
| LIA Försäljning och servering av drycker | 5 kp |
| Gatu- och snabbmatsservice (ej HUTH) (107257) | **10 kp** |
| Gatu- och snabbmatsservice 1 | 1 kp |
| Gatu- och snabbmatsservice 2 | 1 kp |
| Gatu- och snabbmat 1 | 2 kp |
| Gatu- och snabbmat 2 | 1 kp |
| Drycker | 1 kp |
| Kassa och betalning | 1 kp |
| Riskbedömning | 1 kp |
| LIA Gatu- och snabbmatsservice | 2 kp |
| Att arbeta på ett turistcentrum\* (107265) (ej HUTH) | **15 kp** |
| Turism 1 | 1 kp |
| Turism 2 | 1 kp |
| Receptionsarbete 1 | 1 kp |
| Receptionsarbete 2 | 1 kp |
| Hotell- och logikunskap 1 | 1 kp |
| Hotell- och logikunskap 2 | 1 kp |
| Konferens | 1 kp |
| Evenemang | 1 kp |
| Marknadsföring | 1 kp |
| Presentationsteknik | 1 kp |
| Branschspråk | 1 kp |
| Krishantering och säkerhet | 2 kp |
| LIA Att arbeta på ett turistcentrum | 2 kp |
| Gastronomiska åland (19SERV81) | **10 kp** |
| Gastronomi på Åland | 2 kp |
| Åland som besöksmål 1 | 1 kp |
| Åland som besöksmål 2 | 1 kp |
| Entreprenörskap 1 | 1 kp |
| Entreprenörskap 2 | 1 kp |
| Försäljningsstrategier 1 | 1 kp |
| Försäljningsstrategier 2 | 1 kp |
| Värdskap | 2 kp |

## \* Examensdelen är från Grundexamen inom turismbranschen (OPH-4412-2023)