

<b>Kurs: Barteknik/DRYBAT0 Årskurs: 3</b>				
Vad skall de lära sig?	I skolan	På APL	Genomfört	sign.
<b>Olika drycker: deras råvaror, ursprung, karaktär och användningsområde.</b>				
<b>Känna till de vanligaste spritsorterna som finns i ett batteri:</b>				
Vodka/Gin/Tequila/Whisky/Likör/Bitters	X			
Hur de smakar	X	X		
Vad de används till		X		
Hur de tillverkas	X			
<b>Drinkgrupper och drinkrecept.</b>				
<b>Kunna tillreda vanligt förekommande drinkar som t.ex.</b>				
Gin & Tonic/Whisky Sour/Dry Martini/ Old Fashioned/Irish Coffee/		X		
<b>Veta när man skall rekommendera olika typer av drinkar som t.ex.</b>				
Sours/Kaffedrinkar/Cocktails/Vindrinkar/ After Dinnerdrinkar		X		
<b>Dryckesbaren som arbetsplats/Arbetsplanering och organisation.</b>				
Veta hur en set up i den aktuella baren ser ut		X		
Ha kunskap om hur arbetet är organiserat i den aktuella baren		X		
<b>Metoder vid drinkblandning.</b>				
<b>Kunna använda de vanligaste metoderna för drinkblandning:</b>				
Bygga	X			
Röra	X			
Skaka	X			
Skikta	X			
Mixa/Blenda	X			
Övriga		X		

<b>Hur man använder råvaror, produkter, material redskap och utrustning.</b>				
<i>Känna till de vanligaste verktygen</i>	X			
<i>Kunna använda de vanligaste verktygen</i>		X		
<i>Kunna göra relevanta dekorationer</i>		X		
<b>Provningsmetoder/Identifiering och bedömning av olika dryckers kvalitet.</b>				
<i>Kunna avgöra om en drink är serveringsbar till gäst</i>		X		
<b>Utformning av dryckeslistor</b>				
<i>Kunna utforma en enkel cocktaillista</i>	X			
<b>Prisberäkningar av olika dryckesalternativ.</b>				
<i>Känna till hur man räknar ut priset på en drinks beståndsdelar</i>		X		
<i>Kunna grundläggande prissättning av drinkar</i>	X			
<b>Hygieniskt, ergonomiskt och säkert arbetssätt/Hygien och klädsel.</b>				
<i>Kunna sätta up en bar på ett logiskt och effektivt sätt</i>		X		
<b>Kundbemötande och fackspråk</b>				
<i>Ta beställning och betalning av bargäst</i>		X		
<i>Känna till de vanligaste fackbegreppen</i>	X			
<i>Kunna avgöra när man skall använda fackspråk</i>		X		



<b>Kurs: Arrangemang Årskurs: 3</b>				
Vad skall de lära sig?	I skolan	På APL	Genomfört	sign.
<b>Metoder, material, redskap och annan utrustning som används vid servering i olika typer av matsalar och lokaler</b>				
<i>Kunna använda relevanta och vanligt örekommande arbetsredskap</i>	X	X		
<i>Kunna använda olika och relevanta serveringsmetoder, t.ex. fatsservering</i>	X	X		
<i>Känna till och använda de arbetsplats-specifika metoder/redskap/utrustning som används</i>				
<b>Uppdukningar i matsal eller lokal utifrån olika teman och högtider</b>				
<i>Grundläggande förståelse för gästernas önskemål och företagets förutsättningar</i>	X			
<i>Kunna ta medvetna och effektiva åtgärder vid uppdunkningar</i>		X		
<i>Kunna hålla sig och förhålla sig till en given tidsplanering</i>		X		
<b>Rummets och bordets utformning och dekoration</b>				
<i>Kunna arrangera bord på några vanliga sätt, baserat på beställningar</i>	X			
<i>Kunna dekorera bordet efter givet tema</i>		X		
<i>Förstå vikten av att följa säsong i dekorationerna i matsalen</i>	X			
<i>Delta i förberedelser av festlokal/festmatsal</i>		X		
<b>Ceremoniella måltider</b>				
<i>Genomföra ett festvåningsarrangemang</i>	X			
<i>Grundläggande förståelse för kulturella skillnader hos gästerna och deras önskemål</i>	X	X		
<i>Genomföra ett större festarrangemang, t.ex. bröllop, dop, begravning eller liknande för minst 20 personer</i>		X		

<b>Planering, organisation och servering av mat och dryck vid olika beställningsarrangemang</b>				
<i>Kunna skriva en tågordning</i>	X			
<i>Kunna tidsbedömma en tågordning</i>	X			
<i>Kunna förutse olika arbetsuppgifter vid ett större arrangemang</i>		X		
<i>Kunna avgöra vilka serveringsmetoder som passar för olika större arrangemang</i>		X		
<b>Promemoria, arrangé och körschema. Utformning av matsedlar till offerter samt kuvertmatsedlar efter mallar till större middagar</b>				
<i>Kunna skriva PM/Arrangé/Körschema</i>	X			
<i>Gå bredvid vid bokning av ett större arrangeman, rån förfrågan till bokning</i>		X		
<i>Kunna skapa kuvertmenyer anpassade ill arrangemanget</i>	X			
<b>Gästbemötande, service och försäljning</b>				
<i>Gå bredvid vid bokning av ett större arrangeman, rån förfrågan till bokning</i>		X		
<i>Vara förberedd för det arrangemang man deltar i för att kunna guida gästerna under arrangemanget</i>		X		
<b>Kalkylering och prissättning</b>				
<i>Grundläggande förståelse för hur prissättning går till</i>	X			
<i>Få inblick i hur lärlingsplatsen räknar på sina arrangemang</i>		X		
<b>Ergonomi och säkerhet i arbetet</b>				
<i>Uppfylla de krav på ergonomi och arbetsätt om finns på lärlingsplatsen</i>		X		
<b>Hygien och ändamålsenlig klädsel</b>				
<i>Kunna följa de klädkoder och hygienkrav om finns på lärlingsplatsen</i>		X		



<b>Kurs: Matsalshantverk Årskurs: 3</b>				
Vad skall de lära sig?	I skolan	På APL	Genomfört	sign.
<b>Metoder, material, redskap och annan utrustning som används vid servering</b>				
<i>Kunna använda korrekta bärtekniker - bricka, tallrikar, fat etc.</i>	X			
<i>Kunna avgöra när respektive bärteknik skall användas</i>		X		
<i>Känna till facktermer på de vanligast förekommande erktygen som används i en gästmatsal</i>	X	X		
<b>Festuppdukningar i matsal med specialbestick för olika typer av menyer</b>				
<i>Kunna avgöra vilken typ av dukning som passar för olika typer av menyer</i>	X			
<i>Kunna duka upp matsalen utifrån givna ramar på lärlingsplatsen</i>		X		
<i>Kunna utföra uppdukningar inom givna tidsramar</i>	X	X		
<b>Servettbrytning och hantering av linne</b>				
<i>Grundläggande kunskaper om servettbrytningar</i>	X			
<i>Kunna avgöra hur man skall duka med linne beroende på bordets utformning</i>	X			
<i>Kunna hantera den form av linne som används på lärlingsplatsen</i>				
<b>Arbetsorganisation och samverkan i matsal</b>				
<i>Kunna ansvara för en egen station på lärlingsplats - mottagande, beställning, servering, försäljning, betalning, avslut</i>		X		
<i>Kunna korrigera och lösa problem som uppstår genom kommunikation och lösningsfokuserat arbete</i>	X	X		
<i>Kunna genomföra service inom givna tidsramar</i>		X		

<b>Tillagning, uppläggning och servering av mat vid bord i gästmatsal, till exempel tranchering, fileing och flambering</b>				
<i>Tranchering - tranchering och uppläggning av fågel i matsal</i>	X			
<i>Flambering - flambering och uppläggning av maträtt i matsal</i>	X			
<i>Övrigt - specifika moment som utförs på lärlingsplatsen</i>		X		
<b>Dekantering av viner</b>				
<i>Kunna dekantera en vinflaska på två olika sätt - klassisk dekantering och snabbdekantering</i>	X			
<i>Kunna avgöra när man skall dekantera</i>	X			
<i>Känna till skillnaderna mellan karaffering och dekantering</i>	X			
<i>Övning i service på att dekantera viner</i>		X		
<b>Gästbemötande, service och försäljning</b>				
<i>Kunna bemöta gästen på ett servicemässigt och proffsigt sätt</i>	X			
<i>Kunna guida gästen genom menyn och svara på frågor</i>				
<i>Kunna presentera menyn för gästen på ett säljande sätt</i>				
<i>Öva på att bemöta olika typer av gäster</i>		X		
<b>Ergonomi, hygien och ändamålsenlig klädsel</b>				







### Kurs: Drycker/DryDry0 Årskurs: 3

Vad skall de lära sig?	I skolan	På APL	Genomfört	sign.
<b>Vin – Frankrike/Spanien/Italien/Övriga världen</b>				
<i>Vinlagar</i>	x			
<i>Påverkan av klimat, jordmån och producent</i>	x			
<i>Påverkan av olika tillverkningsmetoder</i>	x			
<b>Sprit – Whisky/Vodka/Gin/Likör/ Calvados/Cognac/Tequila</b>				
<i>De vanligaste ursprungena för respektive spritsort</i>	x			
<i>Tillverkningsmetoder för respektive spritsort</i>	x			
<i>Grundläggande kunskaper om hur olika appellationslagar påverkar produkten</i>	x			
<b>Öl – Över-/Under-/Spontanjäst</b>				
<i>De vanligaste ursprungena</i>	x			
<i>Påverkan av de olika tillverkningsmetoderna</i>	x			
<i>Eventuella appellationslagar som påverkar</i>	x			
<i>Användningsområden för de olika stilarna</i>	x			
<b>Hur man serverar de olika dryckerna</b>				
<i>Kunna öppna olika sorters vinflaskor med korrekta metoder och verktyg</i>		x		
<i>Mousserande, Naturkork, Skruvkork, Patentkork, Kronkapsyl</i>				
<i>Kunna öppna olika dryckesbehållare med korrekta metoder och verktyg</i>		x		
<i>Kunna hälla upp drycker i olika typer av glas</i>	x	x		
<i>Kunna hälla upp drycker från olika typer av kärl, flaskor, maskiner etc.</i>		x		
<i>Kunna rekommendera drycker till maten på den aktuella menyn</i>		x		
<i>Kunna presentera relevant information om drycken för gästen</i>	x	x		
<b>Dekantering</b>				
<i>Ha genomfört en korrekt dekantering – enligt de bedömningskriterier som Svenska sommelierföreningen statuerar</i>	x			

<i>Kunna genomföra en funktionell dekantering –</i>		x		
<i>En typ av dekantering som fungerar i en normal matsalssituation</i>				
<i>Förståelse för när man skall dekantera olika drycker</i>		x		
<b>Generell prissättning på drycker</b>				
<i>Ha förståelse för hur man prissätter drycker</i>	x	x		
<b>Kunna strukturera en dryckesmeny</b>				
<i>Kunna ställa upp en läsbar menystruktur med olika typer av drycker</i>	x	x		
<b>Sensoriska metoder</b>				
<i>Kunna de vanligaste begreppen för analys av drycker</i>	x	x		
<i>Kunna beskriva drycker med relevanta begrepp</i>	x	x		
<i>Kunna duka upp för en dryckesprovning</i>	x			
<b>Bedöma kvalitet och användningsområde för olika drycker</b>				
<i>Genom att titta på etiketten</i>	x	x		
<i>Genom att använda sensoriska metoder</i>	x	x		



## Kurs: Servering 2 Årskurs: 3

Vad skall de lära sig?	I skolan	På APL	Genomfört	Sign.
<b>Metoder, material, redskap och annan utrustning som används vid servering i matsal</b>				
<b>Kunna använda följande verktyg på rätt sätt:</b>				
<i>Bricka, Bestickstillrik</i>	X	X		
<i>Vinöppnare, Kapsylöppnare</i>		X		
<i>Kaffebryggare, Espressomaskin, Teservering</i>	X	X		
<i>Vanligt förekommande yrkesspecifika verktyg på APL/Lärlingsplatsen</i>		X		
<b>Uppdukningar i matsal med specialbestick för olika typer av menyer</b>				
<i>Känna till varför och hur man dukar ett bord</i>	X			
<i>Kunna duka enligt givna instruktioner</i>		X		
<i>Kunna duka om bord efter gästens/matens/dryckens behov</i>	X	X		
<i>Kunna duka om bord för omsittning</i>		X		
<b>Trender och koncept för uppdukning och servering</b>				
<i>Kunna variera serveringssätt för att passa arbetsplatsen</i>		X		
<i>Kunskap om hur man kan förändra dukningar efter säsong</i>	X			
<i>Kreativa lösningar för gästanpassad dukning</i>		X		
<b>Arbetsorganisation och samverkan i gästmatsal</b>				
<i>Kunna kommunicera med alla olika arbetsfunktioner i en restaurang</i>		X		
<i>Förstå de olika funktionerna i en restaurang/gästmatsal. T.ex. Hovmästare, luckan, disk, bartender etc.</i>	X	X		
<i>Kunna förstå arbetsgången från att gästen kommer till den går.</i>	X	X		
<i>Kunna samarbeta med annan servis i en gästmatsal</i>				

<b>Bärtekniker i matsal</b>				
<i>Kunna servera på ett för APL/Lärlingsplatsen relevant sätt</i>		X		
<i>Kunna bära olika typer av tallrikar utan hinder</i>	X			
<i>Kunna använda bricka på ett funktionellt och korrekt sätt</i>	X	X		
<b>Servering och uppläggning av mat vid bord i matsal</b>				
<i>Fatservering, Bjuda bröd från korg, Flampering, Hålls vätskor vid bordet</i>	X			
<i>APL/Lärlingsplatsspecifika serveringsmetoder</i>		X		
<b>Matsedlar, deras uppbyggnad och innehåll samt måltidsrätter och matlagningstermer</b>				
<i>Kunna presentera maträtter och guida gästen genom svar på frågor</i>		X		
<i>Förstå vikten av att vara påläst och förberedd innan service</i>	X			
<b>Dryckesservering</b>				
<i>Kunna öppna: Vinflaskor, mousserande, kronkapsyl.</i>		X		
<i>Kunna hälla: Vin vid bord, mousserande vid bord, öl från kran</i>	X	X		
<i>Kunna bära dryck på bricka</i>	X	X		
<i>Kunna servera olika sorters kaffe/varma drycker på ett korrekt sätt</i>	X			
<b>Gästbemötande, service och försäljning</b>				
<i>Kunna möta olika typer av gäster på ett korrekt och servicemässigt sätt</i>		X		
<i>Kunna guida gästerna genom menyn</i>	X	X		
<i>Kunna föreslå produkter för gästerna</i>		X		
<b>Kassaarbete, kassarutiner och redovisning</b>				
<i>Kunna bonga på ett korrekt sätt</i>	X	X		
<i>Förstå rutinerna bakom kassaredovisning</i>		X		
<i>Förstå vikten av kommunikation om det blir fel vid bongning</i>	X	X		
<b>Kalkylering och prissättning.</b>				
<i>Kunna räkna ut prissättning på menyer utifrån givna parametrar</i>	X			
<i>Förstå varför produkterna på menyerna kostar som de gör</i>		X		
<i>Förstå sin egen påverkan på ekonomin i en verksamhet</i>		X		
<b>Arbetsmiljö och säkerhet samt lagar och andra bestämmelser inom området</b>				

Grundläggande kunskaper om alkohollagen, arbetsmiljölagen etc.	X			
Grundläggande kunskaper om säkerhetsrutiner på APL/Lärlingsplatsen		X		
<b>Hygien och ändamålsenlig klädsel</b>				
Kunna följa de rådande regler och lagar som styr hygien på APL/Lärlingsplats		X		

<b>Kurs: Drycker Specialisering - Skånska Drycker Årskurs: 2</b>				
Vad skall de lära sig?	I skolan	På APL	Genomfört	sign.
<b>Skånskt vin/Skånsk öl/Skånska Destillat</b>				
<i>Historia om vin/öl/destillat</i>	X			
<i>Tillverkning av vin/öl/destillat</i>	X			
<i>Skånskt perspektiv på vin/öl/destillat</i>	X			
<i>Känna till vilka råvaror som används</i>	X			
<b>Trender, traditioner och utveckling</b>				
<i>Vad definierar skånska drycker historiskt</i>	X			
<i>Hur ser dagens dryckeskultur ut i Skåne</i>	X			
<i>Hur ser framtiden ut för skånska drycker</i>	X			
<b>Påverkan från olika kulturer</b>				
<i>Kunskap om vilka olika dryckeskulturer som har påverkat Skåne</i>	X			
<b>Yrkesmässiga och experimentella metoder och tekniker</b>				
<b>Servering:</b>				
<i>Känna till olika dryckers serveringstemperaturer</i>	X			
<i>Kunna välja rätt glas till olika drycker</i>	X			
<b>Produktion:</b>				
<i>Känna till varför man kan producera vin/öl/destillat i Skåne</i>	X			
<i>Känna till vilka tekniska lösningar man använder</i>	X			
<b>Material, redskap och utrustning för arbete med drycker</b>				
<i>Kunna använda vinöppnare/kapsylöppnare</i>	X			



Kunna öppna olika typer av dryckesbehållare	X			
<b>Hygieniskt, ergonomiskt och säkert arbetssätt</b>				
Grundläggande kunskaper om dryckers hållbarhet				
Kunskap om risker med alkoholservice				
<b>Provningsmetoder och sensorik</b>				
Grundläggande kunskap om provningsmetodik för öl/vin/sprit	X			
Kunna uttrycka i ord och skrift hur olika drycker uppfattas	X			
<b>Identifiering och bedömning av dryckers kvalitet</b>				
Grundläggande kunskap om vad kvalitet i drycker är	X			
Kunna identifiera vin/öl/destillat utifrån etikett och sensorisk provning	X			
<b>Utformning av dryckeslistor</b>				
Käna till de grundläggande reglerna för utformning av dryckesmenyer				
Utforma en dryckesmeny för användning i service				
<b>Kundbemötande och fackspråk</b>				
Käna till de vanligaste begreppen för att beskriva drycker				
Kunna guida en gäst genom dryckesmenyn				



<b>Kurs: Servering 1 Årskurs: 2</b>				
Vad skall de lära sig?	I skolan	På APL	Genomfört	sign.
<b>Metoder, material, redskap och annan utrustning som används vid servering</b>				
<i>Kunna förbereda för service utifrån given meny och förutsättningar</i>	X			
<i>Kunna använda bricka på korrekt sätt</i>	X			
<i>Kunna tillreda bryggkaffe, espressokaffe och te</i>	X			
<i>Kunna använda vinöppnare</i>				
<b>Uppdukningar i matsal</b>				
<i>Kunna duka upp ett bord enligt instruktioner och gästantal</i>	X			
<i>Kunna duka om bordet efter gästens behov</i>	X			
<i>Kunna anpassa en gästmatsal efter gästantal</i>	X			
<b>Arbetsorganisation och servering av mat och dryck i matsal</b>				
<b>Grundläggande förståelse för:</b>				
<i>Vilka arbetsfunktioner som finns i en gästmatsal</i>	X			
<i>Bongning - Kommunikation med köket - serveringsmetoder</i>	X			
<b>Kunna:</b>	X			
<i>Vanligt förekommande bärtekniker - Bricka, tallrikar,</i>	X			
<i>Servera olika typer av drycker i korrekta glas</i>				
<b>Bärtekniker i matsal</b>				
<i>Kunna bära tre tallrikar</i>	X			
<i>Kunna serveratallrikarna på ett korrekt sätt</i>	X			
<i>Kunna servera aparter</i>	X			
	X			
<i>Kunna bära glas på bricka</i>	X			
<i>Kunna duka av på ett korrekt sätt och i rätt ordning</i>	X			

Kunna bära flaskor i handen på ett effektivt sätt				
<b>Olika typer av serveringsätt, till exempel fatsservering och buffésservering</b>				
<i>Kunna servera från fat eller brödkorg till gäst</i>				
<i>Kunna sätta upp en buffé på ett logist sätt, t.ex. en salladsbuffé</i>				
<b>Matsedlars och dryckeslistors uppbyggnad</b>				
<i>Förstå strukturen på en matsedel</i>				
<i>Förstå strukturen för en dryckesmeny</i>				
<b>Ansvarsfull alkoholservering och alkoholpolitik</b>				
<i>Grundläggande kunskaper om det ansvar man har vid alkoholservering</i>				
<i>Kunskaper om åldergränser i en gästmatsal</i>				
<b>Kommunikation, både verbal och icke verbal, gästbemötande, service och försäljning</b>				
<i>Kunna kommunicera med andra funktioner i en gästmatsal - t.ex. servis till kök, servis till disk, etc.</i>				
<i>Kunna bemöta olika typer av gäster på ett servicemässigt sätt</i>				
<i>Förstå vikten av kroppspråk i en gästmatsal</i>				
<b>Kassaarbete och kassarutiner</b>				
<b>Lagar och andra bestämmelser inom området, till exempel i fråga om hygien, ergonomi och säkerhet samt ändamålsenlig klädsel</b>				



## Kurs: Servering 2 Årskurs: 2

Vad skall de lära sig?	I skolan	På APL	Genomfört	Sign.
<b>Metoder, material, redskap som används och annan utrustning vid servering i matsal</b>				
<b>Kunna använda följande verktyg på rätt sätt:</b>				
<i>Bricka, Bestickstallrik</i>	X	X		
<i>Vinöppnare, Kapsylöppnare</i>		X		
<i>Kaffebryggare, Espressomaskin, Teservering</i>	X	X		
<i>Vanligt förekommande yrkesspecifika verktyg på APL/Lärlingsplatsen</i>		X		
<b>Uppdukningar i matsal med specialbestick för olika typer av menyer</b>				
<i>Känna till varför och hur man dukar ett bord</i>	X			
<i>Kunna duka enligt givna instruktioner</i>		X		
<i>Kunna duka om bord efter gästens/matens/dryckens behov</i>	X	X		
<i>Kunna duka om bord för omsättning</i>		X		
<b>Trender och koncept för uppdukning och servering</b>				
<i>Kunna variera serveringssätt för att passa arbetsplatsen</i>		X		
<i>Kunskap om hur man kan förändra dukningar efter säsong</i>	X			
<i>Kreativa lösningar för gästanpassad dukning</i>		X		
<b>Arbetsorganisation och samverkan i gästmatsal</b>				
<i>Kunna kommunicera med alla olika arbetsfunktioner i en restaurang</i>		X		
<i>Förstå de olika funktionerna i en rästmatsal. T.ex. Hovmästare, luckan, disk, bartender etc.</i>	X	X		
<i>Kunna förstå arbetsgången från att gästen kommer till den går.</i>	X	X		
<i>Kunna samarbeta med annan servis i en gästmatsal</i>	X	X		
<b>Bärtekniker i matsal</b>				
<i>Kunna servera på ett för APL/Lärlingsplatsen r relevant sätt</i>		X		
<i>Kunna bära olika typer av tallrikar utan hinder</i>	X			

Kunna använda bricka på ett funktionellt och korrekt sätt	X	X		
<b>Servering och uppläggning av mat vid bord i matsal</b>				
Fatservering, Bjuda bröd från korg, Flampering, Hålls vätskor vid bordet	X			
APL/Lärlingsplatspecifika serveringsmetoder		X		
<b>Matsedlar, deras uppbyggnad och innehåll samt måltidsrätter och matlagningstermer</b>				
Kunna presentera maträtter och guida gästen genom svar på frågor		X		
Förstå vikten av att vara påläst och förberedd innan service	X			
<b>Dryckesservering</b>				
Kunna öppna: Vinflaskor, mousserande, kronkapsyl.		X		
Kunna hälla: Vin vid bord, mousserande vid bord, öl från kran	X	X		
Kunna bära dryck på bricka	X	X		
Kunna servera olika sorters kaffe/varma drycker på ett korrekt sätt	X			
<b>Gästbemötande, service och försäljning</b>				
Kunna möta olika typer av gäster på ett korrekt och servicemässigt sätt		X		
Kunna guida gästerna genom meny	X	X		
Kunna föreslå produkter för gästerna		X		
<b>Kassaarbete, kassarutiner och redovisning</b>				
Kunna bonga på ett korrekt sätt	X	X		
Förstå rutinerna bakom kassaredovisning		X		
Förstå vikten av kommunikation om det blir fel vid bongning	X	X		
<b>Kalkylering och prissättning.</b>				
Kunna räkna ut prissättning på menyer utifrån givna parametrar	X			
Förstå varför produkterna på menyerna kostar som de gör		X		
Förstå sin egen påverkan på ekonomin i en verksamhet		X		

<b>Arbetsmiljö och säkerhet samt lagar och andra bestämmelser inom området</b>				
<i>Grundläggande kunskaper om alkohollagen, arbetsmiljölagen etc.</i>	X			
<i>Grundläggande kunskaper om säkerhetsrutiner på APL/Lärlingsplatsen</i>		X		
<b>Hygien och ändamålsenlig klädsel</b>				
<i>Kunna följa de rådande regler och lagar som styr hygien på APL/Lärlingsplats</i>		X		



<b>Kurs: Drycker och ansvarsfull alkoholhantering Årskurs: 2</b>				
Vad skall de lära sig?	I skolan	På APL	Genomfört	sign.
<b>Svensk alkohollagstiftning</b>				
<i>Uppkomst och historia</i>	X			
<i>Hur ser den ut idag?</i>	X			
<i>Vad gör alkohollagen?</i>	X			
<i>Ditt ansvar och dina skyldigheter</i>	X			
<b>Fysiska, psykiska och sociala skadeverkningar avalkohol samt risker kopplade till alkoholkonsumtion</b>				
<i>Översikt på vad skadeverkningar innebär</i>	X			
<i>Psykiska Skadeverkningar</i>	X			
<i>Fysiska Skadeverkningar</i>	X			
<i>Sociala skadeverkningar</i>	X			
<b>Etiska frågeställningar med anknytning till alkoholservering</b>				
<i>Hur förhåller man sig till alkohol på sin arbetsplats</i>		X		
<i>Vad är en alkoholpolicy</i>	X			
<b>Kalla och varma drycker: deras karaktär råvaror, ursprung, och användningsområde</b>				
<i>Te</i>	X			
<i>Kaffe</i>	X			
<i>Vin - Rött/Vitt/Mousserande/Sött</i>	X			
<i>Läsk och andra alkoholfria alternativ</i>	X			
<b>Tillverkning av vin, öl och spritdrycker</b>				
<i>Lagar och regler som styr tillverkningen</i>	X			
<i>Tillverkning av vin/öl/destillat</i>	X			

<i>Definitioner av olika typer av drycker</i>	X			
<b>Svenska och internationella dryckestraktioner samt hur olika drycker har utvecklats över tid</b>				
<i>Historia om vin/öl/destillat</i>	X			
<i>vin/öl/destillat i nutid</i>				
<b>Serveringsmetoder för vin, öl och måltidsdrycker</b>				
		X		
		X		
<b>Användning av redskap och utrustning vid hantering och servering av drycker</b>				
<i>Kunna använda vinöppnare/kapsylöppnare</i>	X	X		
<i>Kunna öppna olika typer av dryckesbehållare</i>	X	X		
<b>Hygieniskt, ergonomiskt och säkert arbetsätt</b>				
<b>Kundbemötande och fackspråk</b>				
<i>Hur bemöter man onyktra personer i en servicesituation</i>	X	X		

<b>Kurs: Servering 1 Årskurs: 1</b>				
Vad skall de lära sig?	I skolan	På APL	Genomfört	sign.
<b>Metoder, material, redskap och annan utrustningsom används vid servering</b>				
<i>Kunna förbereda för service utifrån given meny och förutsättningar - mice-en-place ör specifika ändamål och syften</i>	X			
<i>Kunna använda bricka på korrekt sätt</i>	X			
<i>Kunna tillreda bryggkaffe och te</i>	X			
<i>Kunna använda vinöppnare</i>	X			
<b>Uppdukningar i matsal</b>				
<i>Kunna duka upp ett bord enligt instruktioner och gästantal</i>	X			
<i>Kunna duka om bordet efter gästens behov</i>	X			
<i>Kunna anpassa en gästmatsal efter gästantal - t.ex. dukning/bordsplacering/dekorationer</i>	X			
<i>Grundläggande kunskaper att hantera linne - vika servetter, lägga dukar</i>				
<b>Arbetsorganisation och servering av mat och dryck i matsal</b>				
<b>Grundläggande förståelse för:</b>				
<i>Vilka arbetsfunktioner som finns i en gästmatsal - servis/hovmästare/barista/bartender</i>	X			
<i>Bongning - Kommunikation med köket - serveringsmetoder</i>	X			
<b>Kunna:</b>	X			
<i>Vanligt förekommande bärtekniker - Bricka, tallrikar,</i>	X			
<i>Servera olika typer av drycker i korrekta glas</i>				
<b>Bärtekniker i matsal</b>				
<i>Kunna bära tre tallrikar</i>	X			
<i>Kunna servera tallrikarna på ett korrekt sätt</i>	X			
<i>Kunna servera aparter</i>	X			
<i>Kunna bära flaskor i handen på ett effektivt sätt</i>	X			
<i>Kunna bära glas på bricka</i>	X			
<i>Kunna duka av på ett korrekt sätt och i rätt ordning</i>	X			
<b>Olika typer av serveringssätt, till exempel fatsservering och buffésservering</b>				
<i>Kunna servera från fat eller brödkorg till gäst</i>	X			
<i>Kunna sätta upp en buffé på ett logist sätt, t.ex. en salladsbuffé</i>	X			
<b>Matsedlars och dryckeslistors uppbyggnad</b>				
<i>Förstå strukturen på en matsedel - ordning, typsnitt, design och utformning</i>	X			
<i>Förstå strukturen för en dryckesmeny - ordning, struktur, typsnitt och utformning</i>	X			
<b>Ansvarsfull alkoholservice och alkoholpolitik</b>				

<i>Grundläggande kunskaper om det ansvar man har vid alkoholservice</i>	X			
<i>Kunskaper om åldergränser i en gästmysal</i>	X			
<b>Kommunikation, både verbal och icke verbal, gästbemytande, service och försäljning</b>				
<i>Kunna kommunicera med andra funktioner i en gästmysal - t.ex. service till kök, service till disk, etc.</i>	X			
<i>Kunna bemyta olika typer av gäster på ett servicemässigt sätt</i>	X			
<i>Förstå vikten av kroppsspråk i en gästmysal</i>	X			
<b>Kassaarbete och kassarutiner</b>				
<i>Kunna bonga på ett korrekt sätt</i>	X			
<i>Kunna ta betalt genom att skriva ut kvitto och ta emot olika typer av betalningsmedel</i>	X			
<b>Lagar och andra bestämmelser inom området, till exempel i fråga om hygien, ergonomi och säkerhet samt ändamålsenlig klädsel</b>				
<i>Känna till sina rättigheter och skyldigheter när det kommer till sin arbetsmiljö</i>	X			
<i>Grundläggande kunskap om hygien i gästmysal</i>	X			
<i>Känna till hur man hanterar våld och hot i gästmysal</i>	X			













