

September 2009

**FKB 2777**

**Reception,  
servering og  
service**

## **Nye arbejdsmarkedsuddannelser**

### *40856 Servering*

Deltageren kan forestå enkle former for opdækning i cafe-, a la carte- og selskabsforretninger og kan varetage servering og afrydning. Deltageren kan servicere med forståelse for betydningen af et højt serviceniveau.

### *40853 Menuvejledning ved gæstebetjening*

Deltageren kan på baggrund af viden om de mest anvendte tilberedningsmetoder og sæsonaktuelle råvarer sammensætte menuer ud fra virksomhedens sortiment og anvende dette ved gæstebetjeningen. Deltageren kan vejlede og servicere gæsten i valget af velegnede drikkevarer.

### *40854 Servering ved a la carte*

Deltageren kan forestå opdækning i a la carte restauranten, varetage tallerken-servering og afrydning. Deltageren kan tranchere, filetere, anrette tallerkener, sammensætte en menu og vejlede gæsten i klassiske drikkevarer