

Inspirationsmateriale til arbejdsmarkedsuddannelsen

Nr. 40853

Menuvejledning ved gæstebetjening

Udviklet af:

Mariann Præstegaard
Hotel- og Restaurantskolen, København

Maj 2009

1. Uddannelsesmålets sammenhæng til FKB og TAK

FKB

Arbejdsmarkedsuddannelsen er udviklet med FKB nr. 2777 – Reception, servering og service. FKB'en kan hentes på www.khru.dk eller www.uddannelsesadministration.dk

Uddannelsen har en varighed på 3 dage.

TAK

Tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer (TAK):

Gæstebetjening ved servering, Intern kommunikation og samarbejde omkring servering, Menu- og drikkevaresammensætning, Service ved bestilling og servering.

Handlingsorienterede mål

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

Arbejdsfunktioner

Kurset henvender sig til medarbejdere (ikke-faglærte og faglærte), der arbejder med tjenerrelaterede jobfunktioner. Fx på hoteller, kroer, konferencecentre, restauranter, caféer m.fl.

Deltageren vil efter kurset være bedre til at sammensætte menuer ud fra en virksomheds sortiment, vejlede gæsten i valg af menu og drikkevarer samt yde passende gæstebetjening.

2. Idéer til tilrettelæggelse

Tilberedningsmetoder

Der undervises i de tilberedningsmetoder, der almindeligvis anvendes i restaurantbranchen – forskellige typer af fisk, fjerkræ, vildt og slagtedy, herunder hvilke udskæringer der egner sig til de specifikke tilberedningsmetoder. I undervisningen vil det være relevant at henvise generelle sæsoner, dansk madkultur og internationale skikke.

Med udgangspunkt i Kokkebogen og Tjenerbogen (se litteraturlisten sidste side) gennemgås relevante tilberedningsmetoder, som bl.a. kogning, pochering, dampning, blanchering, grill, stegning, braisering, sautering m.m.

Der gennemgås fladfisk, rundfisk, blød- og skaldyr og de relevante tilberedningsmetoder vælges. De forskellige slagtedy som kalv, okse, svin og lam gennemgås, herunder forskellige udskæringer med fokus på mest anvendte. Ud fra udskæringerne tales der om tilberedningsmetoder. Tilsvarende gennemgås fjerkræ, vildtfjerkræ og hårvildt.

Der undervises i de danske sæsoner, herunder vildtloven og sæson for fisk, blød- og skaldyr. Ud fra kendte restauranters menukort gennemgås både sæsoner, tilberedningsmetoder og typer af tilbehør. Der undervises i dansk og nordisk madkultur samt internationale skikke.

INSPIRATIONSMATERIALE

Menuvejledning ved gæstebetjening

Menusammesætning

Der undervises i regler for dansk menusammesætning, og der laves øvelser ud fra menukort på de virksomheder, hvor deltagerne arbejder. Guider og sæsonstabeller for de fire årstider udleveres. Da sæsoner ikke kan fastlægges pr. dato, undervises der i fleksibiliteten med disse. Vi ser på grundformer for menusammesætning:

Grundform	Udbygning
	Forret – kold eller varm
Suppe	
Fisk	
	Kød mellemret
	Sorbet, granité eller lign.
Hovedret	
	Grønsagsmellemret
	Ost – osteretter
Dessert	

Vi ser på muligheden for at udbytte eller udvide menuen med emner/retter som:

- Rogn
- Skaldyr og bløddyr
- Frugt og frugtsupper
- Kage
- Pre-dessert

Deltagerne udarbejder klassiske og moderne menuer, hvor der tages højde for faktorer som sæsoner, tilberedningsmetoder, farver, smag, samhørighed/prislag, harmoni, ingen gentagelser, mætningsgrad og menukorttekst. Yderlig gennemgås andre hensyn som anledning, antal couverter, dato og klokkeslæt. Hvis det er selskabsmenuer, der udvikles, tages særlige hensyn til religion, nationalitet, diæt, vegetar m.m.

Der udleveres sæsonstabeller på fisk, blød- og skaldyr, fjer- og hårvildt samt frugt og grønt.

Drikkevarer

Der undervises i et alment drikkevaresortiment (øl, hvidvin, rosévin, rødvin, mousserende vin, dessertvin samt hedvin), herunder i lette, medium og kraftige typer inden for hver kategori. Der undervises i hvilke typer drikkevarer, der kan anbefales til forskellige typer af retter, og i eventuelle undtagelser fra gængse regler. Ud fra deltagerens eget vinkort og et powerpoint oplæg undervises i hvilke vine, man normalt matcher til de gennemgåede emner. Med udgangspunkt i kapitlet ”Mad- og drikkevarer” i Tjenerbogen undervises i forskellige vintyper og deres karakteristika, og hvilke madmæssige smagsnuancer de matcher.

3. Afholdelsesformer

Undervisningen kan med fordel tilrettelægges som en kombination af teori og praktiske øvelser. Ved sidstnævnte vil en afveksling mellem gruppeopgaver og enkeltmandsopgaver give mulighed at tilgodese deltagernes forskellige forudsætninger for indlæring.

Caseopgave: Mindre grupper på 2-3 deltagere får stillet en caseopgave, hvor de skal give menuforslag til en given anledning på to forskellige datoer på året. Der skal tages højde for tilberedningsmetoderne, variation af emner, sæsoner m.m. Til begge menuer skal der gives et begrundet vinvalg og et alternativt forslag til hver ret.

4. Litteraturliste og nyttige links

Litteratur

Kokkebogen Erhvervsskolernes Forlag 2008, 6. udgave

Tjenerbogen, Erhvervsskolernes Forlag 2008

Restaurationen, Maden og vinen, Bo Jacobsen, Lisbeth Jacobsen, Niels Monberg, Gads Forlag 2001

Vinen til maden, Søren Frank, Politikens Forlag 2004

Links

Grønt

www.kgt.dk / www.saesonforgodsmag.dk /

www.urtegartneriet.dk /

www.kgt.dk (Københavns Grønttorv)

Fisk

www.hafiska.dk (Hanstholm fisk og skaldyr)

www.skagenfood.dk (Skagen Fisk)

Svampe

www.danske-svampe.dk

Vildt & jagt

www.jaegerforbundet.dk/?id=474 (vildtlovgivningen)

<http://dj-lw.lovportaler.dk/showdoc.aspx?docId=bek20070886-full>

Powerpoints om vildtlovgivningen, fjer og hårvildt og menusammensætning kan findes på

www.khru.dk

De foreslåede henvisninger til litteratur og links kan både anvendes af lærer og deltager.