

# Inspirationsmateriale til arbejdsmarkedsuddannelsen

**Nr. 40854**

**Servering  
ved a la carte**

---

**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](http://www.khru.dk) eller [www.uddannelsesadministration.dk](http://www.uddannelsesadministration.dk)

Uddannelsen har en varighed på 2 dage.

### TAK

Tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer (TAK):

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

### Handlingsorienterede mål

- Deltageren kan forestå enkle former for opdækning i a la carte restauranten, varetage tallerkenserivering og afrydning samt servering af varme og kolde drikkevarer.
- Deltageren kan tranchere, filetere og anrette tallerkener fra stikbord.
- Deltageren kan sammensætte en menu ud fra virksomhedens sortiment.
- Deltageren kan vejlede og servicere gæsten i valget af velegnede, klassiske drikkevarer.
- Deltageren kan efterleve gældende hygiejneregler.

### Arbejdsfunktioner

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

## 2. Ideer til tilrettelæggelse

### Opdækning og servering

Via praktiske øvelser trænes i opdækning til almindelig tallerkenserivering i en a la carte restaurant. Gennem teori og praktiske øvelser undervises i praktiske tjenerdyder som tranchering, flambering og filetering. Der undervises i stikbordsanretning og anretningsteknik, herunder farve og mængde.

Ved det praktiske arbejde trænes så vidt muligt virkelighedsnært i kursusrestauranten.

### Teoretisk undervisning

Vi ser på forskellige former for servering: Tallerkenserivering, fadservering og stikbordsservering, herunder hvilke formål de egner sig bedst til. Vi ser på den historiske udvikling omkring serveringsformer og taler om eventuelle fordele, der kan være for tjeneren ved at genskabe det miljø, der er omkring stikbordsservering og gamle tjenerdyder som flambering, filetering og tranchering m.m.

Vi diskuterer mulighederne for at omlægge og sammensætte retter med udgangspunkt i menukort fra de virksomheder, hvor deltagerne arbejder.

## INSPIRATIONSMATERIALE

### Servering ved a la carte

#### Praktiske øvelser

Vi flamberer, trancherer og fileterer forretter, hovedretter og desserter. Deltagerne lærer forskellige teknikker omkring filetering og lærer at arbejde hurtigt, effektivt og med en høj hygiejne, da man står direkte overfor gæsten. Vi ser på traditionelle flamberingsretter, og deltagerne kommer med forslag til mere aktuelle emner, der kunne være velegnet til flambering. Vi kigger på internationale køkkener og retter og ser på, hvordan man evt. kunne skære frugter ud til desserten foran gæsten. Der undervises i gæstepsykologi, og den korrekte tiltaleform, man anvender ved bordet. Der lægges stor vægt på anretningsteknik, farver, form og mængde, og hvordan man varmholder til evt. 2. servering for gæsten.

#### Drikkevarer og menusammensætning

Med udgangspunkt i deltagerens virksomheders sortiment undervises der teoretisk i menusammensætning, og i klassiske drikkevarer og i de gældende regler for drikkevarerforslag. Menukort og vinkort/drikkevarer kort fra deltagerens virksomhed kan inddrages i undervisningen.

Vi ser på grundformer for menusammensætning:

Grundform	Udbygning
	Førret – kold eller varm
Suppe	
Fisk	
	Kødmellemret
	Sorbet, granité eller lign.
Hovedret	
	Grønsagdmellemret
	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 couverts, dato og klokkeslæt. Hvis det er selskabsmenuer, der udvikles, tages særlige hensyn til religion, nationalitet, diæt, vegetar m.m.

Deltagerne kommer med forslag til drikkevarer til menuerne og med udgangspunkt i Tjenerbogens kapitel om mad og drikkevarer diskuteres sensorik, traditionelle regler om mad og vinsammensætning samt forskellige vintyper.

## INSPIRATIONSMATERIALE

### Servering ved a la carte

---

### **3. Afholdelsesformer**

En kombination af teori og praktiske øvelser vil give deltagerne mulighed for at bruge de nyerhvervede erfaringer og mulighed for at tilgodese deltagerens forskellige forudsætninger for indlæring.

### **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

Den forslåede litteraturliste kan både anvendes af lærer og deltager.