

Inspirationsmateriale
til
Arbejdsmarkedssuddannelse
45532
Servering af øl i restaurationsbranchen

Udviklet af: Claus Møller Andersen
Silkeborg Tekniske Skole

1. Uddannelsesmålets sammenhæng til FKB og TAK'er

”45532 Servering af øl i restaurationsbranchen” hører til den fælles kompetencebeskrivelse nr. 2638 Reception, servering og service.

Uddannelsesmålet er relevant for følgende arbejdspladser/jobfunktioner inden for jobområdet:

- Hoteller, kroer og konferencecentre: Arbejdspladser med overnattende gæster, der kan forestå servering af alle dagens måltider. Sammensætningen og vægtningen af medarbejdernes arbejdsopgaver er afhængig af virksomhedens koncept (produkter & serviceydelser).
- Gourmetrestauranter: Arbejdspladser, hvor gæsterne ofte forud har bestilt bord og kommer for at spise et enkelt måltid. I relation hertil er der knyttet specielle forventninger til rammerne omkring måltidet, herunder serveringen. Service og servering er her en integreret og uadskillelig del, af det produkt arbejdspladsen sælger. Her arbejder overvejende faglærte tjenere samt i et vist omfang ikke-faglært serveringspersonale med omfattende brancheerfaring.
- Restauranter og cafeer: Arbejdspladser, hvor gæsterne kommer ”ind fra gaden” for at spise et enkelt måltid uden specifikke forventninger til rammerne omkring indtagelsen af maden. Her beskæftiges i højere grad ikke-faglærte, herunder studerende i deltidsbeskæftigelse.

Arbejdsfunktioner

Deltageren arbejder i en virksomhed indenfor serveringsområdet.

Deltageren vil efter kurset være bedre til at vejlede gæsten omkring det rette ølvalg.

Uddannelsesmålet er rettet til følgende tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer:

Gæstebetjening ved servering

Bararbejde

i jobområdet Reception, servering og service og skal kvalificere deltageren inden for salg af øl.

Deltagerforudsætninger

Deltageren har arbejde inden for restaurationsbranchen, eller ønske herom.

2. Ideer til tilrettelæggelse

Uddannelsesmål

Deltagerne kan arbejde systematisk med bedømmelse af de almindeligt forekommende ølsorter i restaurationsbranchen.

Deltageren kan vurdere forskellige komponenters indflydelse på øllets helhedsoplevelse, herunder temperatur, duft, smag og udseende.

Deltageren kan vejlede gæsten omkring de mest almindeligt ølsorters anvendelsesmuligheder.

Deltageren kan betjene, rengøre og vedligeholde almindeligt forekommende udstyr.

Målet for kurset er at give deltageren en bred viden inden for øllets verden.

Herunder fremstillingsmetoder, øltyper, servering, og opbevaring.

Udgangspunktet for undervisningen er deltagernes erfaring fra arbejdet med øl og de arbejdsfunktioner, som deltageren møder i arbejdet.

Målene kan bl.a. opnås via smagning af forskellige øltyper, og teoretisk og praktisk lære om det at fremstille øl.

Smagningerne kan kombineres med mad, for at illustrere de forskellige øls anvendelses muligheder.

Dagene kan deles således, at man dag 1 koncentrerer sig omkring ølfremstilling, rengøring og vedligeholdelse af ølanlæg, og undergærede øltyper. Dag 2 koncentrerer man sig så omkring overgærede øltyper, servering af øl og smagning af øl sammen med mad.

For at se om deltagerne har opnået den fornødne viden omkring materialet, kan kurset eventuelt afsluttes med en final test.

3. Opgaver, undervisningsmaterialer

Det er vigtigt at de forskellige teoretiske oplæg, opfølges med opgaver. Eksempelvis vil det være naturligt først teoretisk at gennemgå ølbrygning, hvorefter deltageren praktisk får mulighed for at sætte en ølproduktion i gang. Her er det vigtigt at vide at øllet ikke kan nå at blive færdigt, men et tidligere bryg kan anvendes for at illustrere kulsyre's betydning for opfattelsen af øllets smag.

På samme måde kan der teoretisk først gennemgås, hvordan en ølsmagning foregår og med hvilke glas, hvorefter deltageren prøver at smag øl af forskellige glas.

Teoretiske opgaver kan også anvendes, for at sikre at deltageren har opnået den fornødne indlæring af det netop gennemgåede stof.

De teoretiske opgaver kunne eksempelvis indeholde spørgsmål til:

1. *hvilke ingredienser øl bliver fremstillet af.*
2. *hvordan forskelligt øl fremstilles.*
3. *forskellen på overgæret øl og undergæret øl.*
4. *hvordan de forskellige øltyper serveres og til hvad.*
5. *vigtigheden af god hygiejne omkring udsækning af øl.*
6. *hvordan en ølsmagning foregår.*

Deltagerne kan, forud for ølsmagningerne, eventuelt få til opgave at præsentere de forskellige øl foran de andre deltagere.

Undervisningen kan opbygges omkring bogen ”Det gode øl, grundbog for tjenere”. Bogen giver et fint teoretisk indblik og indeholder fine illustrative billeder.

Bryggeriforeningens materiale ”KEND DIN ØL” er også anbefalingsværdigt. Det er lavet således at deltageren praktisk kan følge de enkelte processer i ølbrygningen.

4. Afholdelsesformer

Det er vigtigt for, at den størst mulige indlæring kan finde sted, at der er stor variation omkring måden formidlingen af materialet finder sted. Det vil være hensigtsmæssigt med variation imellem praktiske opgaver, såsom ølfremstilling, rengøring af anlæg og ølsmagning, og teoretiske oplæg omkring øllets ingredienser, øllets regioner og øllet typer.

Den praktiske del omkring fremstilling af øl, kan vises ved hjælp af et ølfremstillingsæt fra bryggeriforeningen. Til sættet findes der et lærer- og deltagermateriale.

Virksomhedsbesøg på et bryggeri kunne være et godt supplement til undervisningen. Her skal der dog gøres opmærksom på, at kurset er berammet til 2 dage, og et eventuelt besøg kan komme til at tage uforbeholdent megen tid.

Når ølsmagningerne afholdes er det vigtigt af de rigtige ølglas er tilstede. Mange øl typer har deres egne glas og det er vigtigt at få dette visuelt vist for deltageren.

Ved at tage afsæt i deltagerens konkrete hverdag og afgrænsede problemstillinger og perspektivere dette sammen med deltagerne, kan der være en høj grad af overføring mellem undervisning på kurset og deltagerens praksis. Det betyder, at der ikke skal være mange (dybere) teoretiske oplæg, men omvendt heller ikke mangle tilstrækkelig ”ny viden”.

5. Litteraturliste og nyttige links

Det gode øl, grundbog for tjenere af Bjarke Bundgaard.
Erhvervsskolernes forlag (ISBN:87-7881-566-5)
KEND DIN ØL, et undervisningsforløb om øl
Bryggeriforeningen.

www.bryggeriforeningen.dk

www.olguiden.dk

www.GlocalBeer.dk