

Lektionsplanering: Drycker och dryckesservering

Årskurs: Gymnasiet

Ämne: Servicekunskap 1

Tema: Drycker och dryckesservering

Koppling till styrdokument

Centralt innehåll

Denna lektion tar upp olika typer av drycker, inklusive alkoholhaltiga och alkoholfria alternativ, samt tekniker för korrekt servering. Eleverna lär sig också om ansvar vid servering av alkohol och riktlinjer som lagar och regler.

Kunskapskrav

Eleven kan beskriva och tillämpa kunskap om olika drycker, serva drycker korrekt och visa förståelse för ansvarsfull alkoholservering.

Lärarledda instruktioner

Översikt av drycker (10 min)

- Introducera olika typer av drycker och klassificera dem (alkoholhaltiga och alkoholfria).
- Diskutera vanliga drycker inom restaurang- och cateringbranschen.
- Berätta om kultur och tradition kring olika drycker, som vin och öl.

Serveringstekniker för drycker (10 min)

- Genomgå olika tekniker för servering av drycker, såsom glasval och presentation.
- Diskutera rätt temperatur att servera olika drycker.
- Visa exempel på tekniker för att hålla drycker korrekt.

Ansvarsfull alkoholservering (15 min)

- Presentera lagar och riktlinjer kring alkoholservering, inklusive åldersgränser och servering av berusade gäster.
- Diskutera vikten av att identifiera tecken på överdriven konsumtion.
- Ge exempel på hur man hanterar en situation med en fullständig gäst på ett professionellt sätt.

Praktisk övning - Dryckesservering (15 min)

- Eleverna delas in i grupper och får öva på serveringstekniker med olika drycker.
- Låt dem träna på att hälla, servera och presentera drycker korrekt.
- Ge utrymme för var och en att ge och ta emot feedback om teknikerna.

Aktivitet

Som en del av en projektuppgift ska eleverna välja en specifik dryck och skapa en presentation (PowerPoint eller liknande) där de diskuterar dryckens ursprung, tillverkning, serveringstekniker och kulturella betydelse. Presentationen ska vara klar till nästa lektion.

Exit-ticket

- Nämn tre typer av drycker som diskuterades idag. Svar: T.ex. vin, öl, läsk.
- Vilka är de grundläggande stegen för att servera en dryck korrekt? Svar: Rätt glas, rätt temperatur, korrekt hällteknik.
- Varför är ansvarsfull alkoholservering viktigt? Svar: För att säkerställa gästernas säkerhet och följa lagar och förordningar.
- Hur kan man identifiera en gäst som dricker för mycket? Svar: Genom att observera tecken på berusning, som sluddrigt tal eller desorientering.
- Vad tyckte du var mest intressant med dagens lektion? Svar: (kan variera beroende på elevernas upplevelser).

Hemuppgift

Eleverna ska förbereda sin presentation om en specifik dryck, inklusive dess ursprung, serveringstekniker och kulturella betydelse. Presentationen ska vara klar till nästa lektion.

Citat

Alcohol may be man's worst enemy, but the bible says love your enemy. –
Frank Sinatra

Citatet ger en lättsam syn på alkoholkonsumtion och attityder kring den, vilket kan kopplas till vikten av ansvarsfull servering.

Nästa lektion

Tags: [Lektion](#)