

Lektionsplanering

Årskurs: Gymnasiet

Ämne: Servicekunskap 1

Tema: Serveringsmetoder och bärteknik

Koppling till styrdokument

Centralt innehåll

Denne lektion fokuserar på olika serveringsmetoder och bärtekniker som används inom servicebranschen. Eleverna kommer att lära sig praktiska färdigheter för att servera mat och dryck på ett professionellt sätt.

Kunskapskrav

Eleven kan beskriva och tillämpa olika serveringsmetoder och bärtekniker, samt visa förståelse för hur dessa metoder bidrar till en god kundupplevelse.

Lärarledda instruktioner

Introduktion till serveringsmetoder (10 min)

- Förklara varför olika serveringsmetoder är viktiga inom serviceyrket.
- Gå igenom olika typer av servering (t.ex. buffé, bordservering, stående servering).
- Diskutera när det är lämpligt att använda varje metod.

Bärteknik och säkerhet (10 min)

- Introducera grundläggande bärtekniker i service, inklusive hur man bär tallrikar och drycker.
- Ta upp säkerhetsaspekter, som att undvika olyckor och upprätthålla renlighet.
- Visa hur man använder bärbricka korrekt.

Praktisk övning - Servering (15 min)

- Eleverna får möjlighet att träna på olika serveringsmetoder i små

grupper.

- De ska öva på att servera mat och dryck till varandra, inklusive bärteknik med bärbricka.
- Ge tid för att öva och ge varandra feedback under övningen.

Diskussion och reflektion (15 min)

- Samla eleverna och låt dem dela sina erfarenheter från övningarna.
- Diskutera vilka svårigheter de stötte på, vad som gick bra och vilka tekniker som var mest effektiva.
- Reflektera över hur serveringsmetoder påverkar kundens upplevelse av servicen.

Aktivitet

Som en del av en projektuppgift ska eleverna förbereda en presentation (PowerPoint eller liknande) om en specifik serveringsmetod eller bärteknik. De ska inkludera exempel och fördelar med metoden och hur den kan förbättra kundupplevelsen. Presentationen ska vara klar till nästa lektion.

Exit-ticket

- Vilka olika serveringsmetoder diskuterades idag? Svar: Buffé, bordsservering, stående servering.
- Vad är viktigt att tänka på när man bär mat och dryck? Svar: Säkerhet, balans och renlighet.
- Nämn en fördel med att använda bärbricka. Svar: Det gör det lättare att transportera flera tallrikar eller drinkar samtidigt.
- Hur kan en bra servering påverka kundens intryck? Svar: Det kan skapa en positiv upplevelse och öka kundens nöjdhet.
- Vad tyckte du var mest intressant med dagens lektion? Svar: (kan variera beroende på elevernas upplevelser).

Hemuppgift

Eleverna ska skriva en kort rapport (minst 300 ord) om en serveringserfarenhet de har haft, fokusera på vilken metod som användes och hur den påverkade deras upplevelse.

Citat

People don't care how much you know until they know how much you care. – John C. Maxwell (2007)

Citatet framhäver vikten av att visa omtanke och attityd i service, vilket är

centralt för att leverera god service.

Tags: [Lektion](#)