

Lektionsplanering: Drycker och Vinparning

Årskurs: Gymnasiet

Ämne: Våningsservice 3

Tema: Drycker och deras betydelse vid servering

Koppling till styrdokument

Centralt innehåll

“Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll: Drycker, deras betydelse och tillämpning vid servering.” [Gy 11, Kursplan för Våningsservice 3]

Betygskriterier

“Betyget E: Eleven kan genomföra servering av mat och dryck med viss säkerhet och kvalitet.” [Gy 11, Våningsservice 3 – Betyg E]

Lärlarleda instruktioner

Introduktion till drycker och vinparning (10 min)

- Föreläsa om vikten av drycker i samband med mat, samt hur de kan påverka måltiden.
- Presentera olika typer av drycker – alkoholhaltiga och alkoholfria, samt deras ursprung.
- Diskutera hur val av dryck kan förändra en maträtts smakprofil.
- Engagera eleverna genom att fråga om deras erfarenheter av drycker vid måltider.

Genomgång av vinparning (15 min)

- Gå igenom grundprinciper för vinparning med mat; till exempel, vilka smaker som fungerar bra tillsammans.
- Visa exempel på klassiska vinparningar och diskutera varför de

fungerar väl.

- Demonstrera hur man kan läsa och förstå en vinmeny.
- Diskutera hur man professionellt presenterar drycker vid servering.

Praktisk övning i grupper (15 min)

- Dela in eleverna i grupper och ge dem en fiktiv meny med maträtter och en lista på drycker.
- Be dem att diskutera och skapa rekommendationer på drycker för varje maträtt.
- Låt grupperna presentera sina val och motivera deras rekommendationer.
- Ge gruppfeedback och diskutera alternativen som presenterats.

Reflektion och sammanfattning (10 min)

- Sammanfatta lärdomarna från dagens lektion och diskutera vad de gjort i sina grupper.
- Reflektera över hur viktigt det är att kunna rekommendera drycker vid servering.
- Klargör vad eleverna kan se fram emot i nästa lektion.

Ämnesbegrepp

Begrepp	Förklaring
Vinparning	Konsten att kombinera vin med mat för att förbättra smakupplevelsen.
Dryckesservering	Servering av olika typer av drycker, inklusive alkoholhaltiga och alkoholfria.
Smakprofil	De specifika smaknoter som en maträtt eller dryck avger.
Meny	En lista över tillgängliga maträtter och drycker i en restaurang.

Diskussionsfrågor

- A. Vilken roll spelar drycker i en helhetsupplevelse av en måltid, och hur kan man förbättra den upplevelsen?
- B. Hur kan olika faktorer såsom ursprung och tillverkning av viner påverka deras smak och lämplighet för olika maträtter?
- C. Vilka utmaningar kan uppstå vid val av dryck för en specifik måltid, och hur kan man professionellt förhålla sig till dessa utmaningar?

Aktivitet

Under lektionen kommer eleverna att samarbeta i grupper för att skapa en fiktiv meny som innehåller olika maträtter och drycker. Varje grupp ska välja en typ av kök (exempelvis ...)

Tags: [Lektion](#)