

Prov: Drycker och dryckesservering

Prov: Drycker och dryckesservering

Årskurs: Gymnasiet

Ämne: Servicekunskap 1

Tema: Drycker och dryckesservering

Syfte

Syftet med provet är att bedöma elevernas kunskap och förståelse för olika typer av drycker, korrekt serveringsteknik samt ansvarsfull alkoholservering.

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.

Prov

Faktafrågor

- Vilken av följande drycker är alkoholhaltig?
 - A) Apelsinjuice
 - B) Vatten

- C) Kolsyrat vatten
- D) **Vin**
- Vilket glas är lämpligt för servering av rödvin?
 - A) Champagneglas
 - B) **Rödvinsglas**
 - C) Krossad is-bägare
 - D) Ölstake
- Vad är den rekommenderade serveringstemperaturen för vitt vin?
 - A) 10-12 grader
 - B) **8-10 grader**
 - C) 15-18 grader
 - D) Rumstemperatur
- Vilken lag reglerar servering av alkohol i Sverige?
 - A) Föräldrabalken
 - B) **Alkohollagen**
 - C) Skollagen
 - D) Näringslagen
- Vilka är tecken på alkoholöverkonsumtion?
 - A) Klokhet
 - B) **Desorientering**
 - C) Ökad koncentration
 - D) Stabilitet
- Vad innebär "ansvarsfull alkoholservering"?
 - A) Servera så mycket som möjligt
 - B) **Följa lagar och identifiera berusade gäster**
 - C) Endast servera dyra drycker
 - D) Ignorera gästers beteende
- Vilket är det optimala sättet att hälla vin i ett glas?
 - A) Släppa flaskan helt
 - B) Hålla flaskan vertikalt
 - C) **Hålla flaskan i en vinkel**
 - D) Häll utan att titta på glaset
- Vad är ett viktigt steg i servering av varm dryck?
 - A) Servera i plastmugg
 - B) **Använda rätt kopp för drycken**
 - C) Servera kallt
 - D) Servera direkt från kylskåp
- Vad bör man göra om en gäst är berusad?
 - A) Servera mer dryck
 - B) **Avbryta serveringen och föreslå alternativ**
 - C) Ignorera situationen
 - D) Skratta åt gästen
- Vilken dryck serveras vanligtvis med en skiva citron?
 - A) **Te**
 - B) Kaffe

- C) Öl
- D) Mineralvatten
- Vilken typ av dryck är lämplig som aperitif?
 - A) Öl
 - B) **Vin eller cocktail**
 - C) Kaffe
 - D) Juicedrink
- Vad är en “after dinner drink”?
 - A) Dryck som serveras innan maten
 - B) **Dryck som serveras efter maten**
 - C) Engångshot
 - D) Kalla drycker
- Vad innebär “lesse” i alkohollagen?
 - A) Lägsta nivå av alkohol
 - B) **Åldersgränser för servering**
 - C) Typ av dryck
 - D) Ingen juridisk term
- Vilken dryck är känd för att vara alkoholfri?
 - A) Øl
 - B) **Kolsyrat vatten**
 - C) Vin
 - D) Likör
- Vad är viktigt att tänka på vid servering av cocktails?
 - A) Gjorda i förväg
 - B) **Ingrediensernas proportioner**
 - C) Servera i en varm miljö
 - D) Servera i plast

Resonerande frågor

- Vad är skillnaden mellan alkoholhaltiga och alkoholfria drycker och hur påverkar detta serveringsteknikerna?
Syftet är att bedöma elevernas förståelse för skillnader och anpassningar i serveringstekniker beroende på dryckens kategori.
- Resonera kring vikten av ansvarsfull alkoholservering och dess påverkan på gästers säkerhet.
Kan ge en djupare insikt i elevernas värderingar och ansvarstänkande i yrket.
- Hur kan kulturella aspekter påverka valet av drycker i olika sammanhang?
Ger möjlighet att diskutera traditioner och vanor kopplade till drycker.
- Diskutera hur presentation av drycker kan påverka gästernas upplevelse.
Här får eleverna chansen att reflektera över vikten av estetik och upplevelse i servering.
- Vilka lagar och riktlinjer anser du är de mest kritiska för en

professionell servitör?

Gör det möjligt för elever att tänka kritiskt på lagar och hur de påverkar yrket.

- Hur skulle du hantera en situation med en gäst som blivit berusad?
Låter eleverna resonera kring problemen i alkoholservering och ge konkreta exempel på kommunikation och handling.
- Kan du ge exempel på hur olika drycker passar in i olika samhällssituationer?
Här får elever reflektera över dryckers sociala betydelse.
- Vad anser du är den största utmaningen vid servering av drycker i restaurangbranschen?
Ger eleverna möjlighet att identifiera utmaningar och problem i yrket.

Bedömning

Provet kan bedömas med följande poängsystem:

- Faktafrågor: 1 poäng per rätt svar, totalt 15 poäng
- Resonerande frågor: 3 poäng per fråga, totalt 24 poäng

Totalt max antal poäng: 39.

För att nå betyg:

E: Minst 8 poäng,

C: Minst 12 poäng (minst 3 poäng från resonerande frågor),

A: Minst 18 poäng (minst 5 poäng från resonerande frågor).