

Provkonstruktion

Årskurs: Gymnasiet

Ämne: Våningsservice 3

Tema: Drycker och deras betydelse vid servering

Syfte

Syftet med provet är att bedöma elevernas förståelse för dryckers betydelse vid servering och deras förmåga att tillämpa kunskap om vinparning i praktiska scenarier.

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]

Prov

Faktafrågor

1. Vilken av följande drycker är klassiskt kopplad till röd kött?
 - A. Chardonnay
 - B. **Cabernet Sauvignon**
 - C. Sauvignon Blanc
 - D. Riesling
2. Vilken typ av dryck ska vanligen serveras med dessert?
 - A. **Mousserande vin**
 - B. Rödvin
 - C. Öl
 - D. Vatten
3. Vad innebär vinparning?
 - A. Att välja vin baserat på pris
 - B. **Konsten att kombinera vin med mat**

- C. Att servera vin kallt
- D. Att producera vin hemma
- 4. Vilken av följande smaker är ofta en del av en smakprofil?
 - A. ****Fruktiga noter****
 - B. Bitterhet
 - C. Salt
 - D. Umami
- 5. Vilket av följande är en typ av alkoholhaltig dryck?
 - A. ****Vin****
 - B. Saft
 - C. Kolsyrat vatten
 - D. Te
- 6. Vilken av följande faktorer påverkar smaken av vin mest?
 - A. Förpackning
 - B. ****Druvtyp****
 - C. Priset
 - D. Flaskans färg
- 7. När ska man vanligtvis servera ett lätt vitt vin?
 - A. Till röd kött
 - B. ****Till fisk****
 - C. Till rik maträtt
 - D. Till dessert
- 8. Vilken dryck passar bäst till en kryddig indisk rätt?
 - A. ****Rosé vin****
 - B. Rödvin
 - C. Öl
 - D. Vodka
- 9. Vilken av följande alternativ är viktigt att överväga vid vinparning?
 - A. ****Maträttens smakprofil****
 - B. Dryckens pris
 - C. Tillverkningsdatum
 - D. Flaskans form
- 10. Vilken typ av oss är vanligtvis söt?
 - A. Chardonnay
 - B. ****Moscato****
 - C. Merlot
 - D. Cabernet Sauvignon
- 11. Vad är en vanlig funktion hos en sommelier?
 - A. ****Rekommendera viner****
 - B. Tillaga mat
 - C. Servera förrätter
 - D. Skapa menyer
- 12. Vad är det första man ska göra med en vinflaska innan servering?
 - A. ****Kyl den****
 - B. Öppna den

- C. Skaka den
 - D. Dekorera flaskan
13. Hur registreras sommarens temperaturers påverkan på vinets smak?
- A. **Genom att övervaka druvor under tillväxten**
 - B. Genom att mäta flaskans temperatur
 - C. Genom att smaka på andra viner
 - D. Genom att läsa etiketten
14. Vilken vintyp är känt för sin höga syra?
- A. **Sauvignon Blanc**
 - B. Merlot
 - C. Chardonnay
 - D. Muscat

Resonerande frågor

1. Hur påverkar valet av dryck den övergripande måltidsupplevelsen?

Denna fråga syftar till att låta eleverna reflektera över sambandet mellan dryck och mat.

2. Diskutera hur kulturella skillnader påverkar vinparning.

Eleven får möjlighet att visa insikt i hur traditioner kan variera mellan olika kulturer.

3. Vilka är de största utmaningarna när det kommer till dryckesrekommendationer?

Ger eleverna möjlighet att analysera potentiella hinder i professionell servering.

4. Hur skulle du hantera en situation där en gäst är missnöjd med din dryckesrekommendation?

Frågan ger utrymme för att diskutera kundservice och problemlösning inom servering.

5. Vad anser du är de viktigaste faktorerna att tänka på vid vinval?

Denna fråga uppmuntrar till djupare analys av vinens roll i servering.

6. Reflektera över hur smakpreferenser eller allergier kan påverka dryckesval.

Här ges eleverna möjlighet att tänka på kundens olika behov.

7. Koppla samman drycken med måltidsupplevelsen – hur kan detta

optimeras?

Frågan ger en chans att diskutera strategier för att förbättra helhetsupplevelsen.

8. Vilka metoder kan du använda för att öka din egen kunskap om drycker?

Eleven får möjlighet att reflektera över viktigheten av fortsatt lärande inom området.

Bedömning

Provet kan bedömas med totalt 30 poäng, där faktafrågor ger 1 poäng vardera och resonerande frågor ger 3 poäng vardera.

För betyg E krävs minst 8 poäng totalt, för betyg C krävs minst 12 poäng (varav minst 3 poäng från resonerande frågor) och för betyg A krävs minst 18 poäng (varav minst 5 poäng från resonerande frågor).

Tags: [Prov](#)