

Provkonstruktion

Årskurs: Gymnasiet

Ämne: Våningsservice 3

Tema: Specialisering i servering

Syfte

Syftet med provet är att bedöma elevernas kunskaper och färdigheter inom området för specialisering i servering, samt deras förmåga att tillämpa dessa kunskaper i praktiska och teoretiska situationer.

Koppling till styrdokument

Centralt innehåll

“Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:
Yrkesmässig servering inom valt specialiseringsområde. Området kan avgränsas av en speciell miljö eller ett speciellt sammanhang.” [Gy 11, Kursplan för Våningsservice 3]

Betygskriterier

“Betyget E: Eleven planerar och organiserar i samråd med handledare olika arbetsuppgifter utifrån de tidsramar som ska gälla för arbetets utförande.”
[Gy 11, Våningsservice 3 - Betyg E]

Prov

Faktafrågor

1. Vilket av följande alternativ beskriver bäst en ceremoniell måltid?

- A. En måltid som konsumeras snabbt
- B. En måltid där alla äter i tystnad
- C. En måltid som är planerad för ett speciellt tillfälle

D. En måltid som alltid serveras utomhus

2. Vad är en bordsuppdukning?

A. En typ av serveringsteknik

B. Utformningen av ett bord för att servera mat och dryck

C. En metod för att laga mat

D. En typ av dryck som serveras i ett glas

3. Vilka av följande faktorer påverkar en bordsuppdukning?

A. Tema och tillfälle

B. Endast antal gäster

C. Maten som serveras

D. Tid på dagen

4. Vad innebär specialisering inom våningsservice?

A. Att endast servera drycker

B. Inriktning mot en specifik typ av tjänst eller produkt

C. Att alltid servera i en viss stil

D. Att arbeta i större grupper

5. Vilket av följande material är vanligt för ceremoniska dukningar?

A. Plast och papper

B. Linne och porslin

C. Kartong och plastfolie

D. Engångsmaterial

6. Vad handlar temat i en bordsuppdukning om?

A. Färger och mönster

B. Ett specifikt ämne eller stil för arrangemanget

C. Endast bordsdekorationer

D. Valet av mat

7. Vilken typ av dukning är bäst för en festlig tillställning?

A. En enkel och funktionell dukning

B. En informell buffé

C. En elegant och detaljerad dukning

D. En snabb uppdukning

8. Vilken är en utmaning vid planering av bordsuppdukning?

A. Att anpassa till mänskliga resurser och tid

B. Att välja rätt mat

C. Att stärka servicenivåer

D. Att enbart fokusera på bordsdekorationer

9. Hur kan man skapa en viss atmosfär vid en måltid?

A. Genom att servera samma maträtt

B. Genom att anpassa dukning och tema

C. Genom att endast använda ljus

D. Genom att spela musik

10. Vilken funktion har bordsutrustningen vid en ceremoniell måltid?

A. Det spelar ingen roll

B. Det bidrar till helhetsintrycket

C. Det används bara för praktiska syften

D. Det är bara dekorativt

11. Vilket av följande påståenden är felaktigt angående ceremoniell servering?

A. Det kräver noggrann planering

B. Det är inte beroende av miljöfaktorer

C. Det kan påverka gästernas upplevelse

D. Det kan inkludera personifierade inslag

12. Vad står termen "temaservering" för?

A. En alltid pågående servering

B. Servering baserad på ett visst tema

C. En budget servering

D. Servering utan specifika regler

13. Vilken roll spelar gästerna vid en bordsuppdukning?

A. De har ingen betydelse

B. Deras behov påverkar planeringen

C. De är sekundära i processen

D. De ska överraskas

14. Vad kan en enhetlig bordsuppdukning bidra till?

A. En sammanhängande upplevelse

B. Mer stress för personalen

C. Sämre upplevelse för gästerna

D. Mindre förberedelsearbete

15. Hur kan teamwork förbättra bordsuppdukningen?

A. Det gör arbetet svårare

B. Det ökar kreativiteten och effektiviteten

C. Det ger inget värde

D. Det kan minska interaktionen

Resonerande frågor

1. Diskutera betydelsen av en väl designad bordsuppdukning för gästernas helhetsupplevelse vid ceremoniella måltider.

Syftet är att ge eleverna möjlighet att reflektera över och analysera hur bordsuppdukning kan påverka känslan av en måltid.

2. Hur skapar val av tema en specifik stämning vid en bordsuppdukning, och

vilken skillnad gör det för gästerna?

Denna fråga uppmanar till djupare reflektion kring atmosfär och gästernas upplevelser.

3. Vilka utmaningar kan uppkomma vid bordsuppdukning för olika arrangemang och hur kan de hanteras?

Här ges möjlighet att tänka strategiskt kring problemlösning i praktiska situationer.

4. Reflektera över hur olika kulturella perspektiv kan påverka ceremoniell servering. Vad bör man tänka på?

Eleverna får möjlighet att visa förståelse för kulturell mångfald i relation till service.

5. Analys av hur ekonomiska faktorer påverkar val av material och design vid bordsuppdukning.

Eleverna kan visa insikter om relationen mellan budget och utförande i servering.

6. Hur kan en väl planerad bordsuppdukning förbättra arbetsflödet för serveringspersonal under ett event?

Eleverna får visa sina insikter i hur planering och organisation påverkar efficiency.

7. Vilken inverkan har utbildning och träning på kvaliteten av servering i relation till specialisering?

Denna fråga ger möjlighet att koppla teori till praktik i serveringsyrket.

8. Reflektera kring framtida trender inom ceremoniell måltid och bordsuppdukning. Vad kan förväntas?

Eleverna ges möjlighet att visa kreativitet och kunnande om utvecklingen inom sitt område.

Bedömning

Provet bedöms med totalt 30 poäng, där varje faktafråga ger 1 poäng och varje resonerande fråga ger 2 poäng.

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

Tags: [Prov](#)