

GYMNASIE

# SM

HOTELL, TURISM, KOCK, SERVERING



**VISITA**

SVENSK BESÖKSNÄRING

# Kvaluppgift 2024 servering

Vad roligt att ni har visat intresse av att delta på gymnasie SM 2024!  
Nedan finner ni information om årets kvaluppgift. Läs igenom alla detaljer noga.

Tävlingsbidragen bedöms anonymt och samtliga tävlingsuppgifter ska skrivas på dator och skickas in i pdf format (alla uppgifter i samma fil). I dokumentet får inga namn på tävlande eller skola finnas.

Nedan finns det fyra kvaluppgifter för er att lösa.  
OBS! Kvaluppgift 4 är för er lagledare/lärare men skickas in i ert bidrag.

## Kvaluppgift 1

### Uppdukning samt mat och Dryck i kombination

Temat för denna uppgift är 1994

Ta fram en meny bestående av:

- 3 rätter (förrätt, varmrätt och dessert)
- Passande drycker samt alkoholfria alternativ till denna meny

Duka ett bord för 3 personer.

- Dukningen anpassas till ovan meny
- Dukningen ska vara klassisk med duk samt brutna servetter
- Dekorationer ska följa temat
- Mise en place till dukningen kan finnas

Skriv en motivering till val av mat och dryck utifrån temat samt kombinationer av mat och dryck. Motivera er dukning och hur den kopplar till temat. Hänvisa till källor i dokumentet.

Foto:

Bifoga i dokumentet en bild på hela bordet, en som visar ett kuvert samt en bild på mise en place.

# Kvaluppgift 2024 servering

## Kvaluppgift 2

### Presentation av dryck samt servering av dryck

Ni väljer valfri flaska mousserat vin

Följande moment ska spelas in på film och dessa delar ska vara med:

- Mise en place
- Presentation av vinet (framför gäst)
- Öppnande av flaska
- Servering av vinet till 6 st gäster

## Kvaluppgift 3

### Social hållbarhet – ”Man blir Paff”

Från 1994 fram till idag har restauranger som söker alkoholtillstånd tredubblats. Antal anställda inom restaurang har fördubblats på samma tid.

Servitörens roll och status på restauranger kan däremot tyvärr sägas ha försämrats. Detta kan tyckas något konstigt då det från 1994 och fram till idag finns en betydligt större efterfrågan på kunskap från gäster som har mycket högre krav än tidigare. Branschens syn är att det saknas yrkesskickliga servitörer och servitriser att anställa och att det är ett hinder för att expandera verksamheter och skapa lönsamhet. Under pandemin försvann också många yrkesskickliga från branschen. Med andra ord är ni som nu utbildar er väldigt eftertraktade ute på företagen.

Ett av Visitas prioriterade mål är kompetensförsörjning. Inom besöksnäringen får många sitt första jobb och många säger att de trivs bra i vår bransch. Men alldeles för få vill stanna och fortsätta utvecklas, detta är ett stort problem.

Visita arbetar för att få unga att välja vår bransch – växa och utvecklas – och att även avsluta sitt yrkesliv i branschen.

# Kvaluppgift 2024 servering

Vad vi som bransch gemensamt måste bygga är attraktiva arbetsplatser som kommer att bidra till att man kan tänka sig att både starta och avsluta sin karriär i besöksnäringen.

Både på gymnasieskolor och i branschen pratas det mycket om social hållbarhet och hur man tar hand om sin personal, från att man anställs tills den dag man kanske väljer att byta arbetsplats. Det ska vara ordning och reda, schyssta villkor, kollektivavtal, pension och försäkring. Det ska finnas handlingsplaner för diskriminering eller sjukdomsfall. Ingen ska behöva känna sig trakasserad av en kollega mm.

Men det finns ett problem i vår bransch som är problematiskt. Det handlar om sexuella trakasserier från tredje part, alltså våra gäster. Detta finns såklart i många fler branscher och är ett samhällsproblem.

BFUF, besöksnäringens forskning och utvecklingsfond, har finansierat en studie kring detta. Studien heter "Man blir paff" och där har man tittat på vad elever på RL och HT programmen har upplevt under sin APL.

Vi fokuserar nedan på en av de bitar ur studien som är extra problematisk:

## GÄSTEN HAR ALLTID RÄTT

"För eleverna är det mycket viktigt att ge kunder och gäster ett vänligt och trevligt bemötande. De har fått lära sig hur betydelsefullt det är med god service inom hotell- och restaurangbranschen. Personalen ska alltid uppträda lugnt och vänligt och möta gästen med ett leende. Oavsett vad de själva känner ska de ge sken av att uppskatta mötet med gästen. Eleverna berättar att det handlar om att gå in i en roll, att alltid uppträda professionellt. Det är viktigt att personalen försöker få gästerna så nöjda som möjligt. "Kunden har alltid rätt", är den devis de har skolats in i att arbeta efter. Även när kunderna faktiskt inte har rätt ska de ändå få tro det, med syftet att besöket eller vistelsen blir en så positiv upplevelse som möjligt, förklarar eleverna. Den goda servicen ska också ges till kunder som inte är trevliga. Eleverna har fått lära sig att otrevliga gäster bäst bemöts med gott humör och extra vänlighet. Det trevliga bemötandet ska få den otrevliga gästen att bli på bättre humör. Mot den bakgrunden blir det särskilt svårt att säga ifrån för den som blir utsatt för någon typ av ovälkommen uppmärksamhet"

# Kvaluppgift 2024 servering

## Frågeställning:

Du har precis avslutat din sista APL-period i årskurs tre. När ni kommer tillbaka till skolan så ska ni under en lektion prata om hur arbetsmiljön på era arbetsplatser har sett ut. De allra flesta i klassen har haft en bra upplevelse av sin APL där handledare varit tydliga med vilka regler, förutsättningar, rättigheter och skyldigheter som gäller på arbetsplatsen och de allra flesta har även fått se den policy som arbetsplatsen har i dessa frågor.

Men så berättar Lisa i klassen att det finns en sak som inte tas upp i dokumentationen och som det är jättesvårt att prata med sin handledare och sina kollegor om. Det handlar om när gäster inte betar sig korrekt. Hon berättar om hur ibland överförfriskade gäster faller kommentarer och att det faktiskt till och med hänt att de tagit på henne på ett sätt som inte känts bra.

Diskussionen tar fart och nu berättar flera av tjejerna i klassen och även några av killarna att det hänt på deras APL också.

Tillsammans med er lärare kommer ni fram till att så här får det inte vara och Simon i klassen kommer med ett förslag.

Kan inte klassen ta fram ett förslag till policy som skolan kan använda inför kommande APL? Alla tycker detta är en jättebra idé, för så här ska inte deras skolkamrater som nu går i tvåan behöva uppleva.

Er uppgift är:

1. Ta kontakt med en tidigare APL-plats och gör en intervju med dem utifrån frågorna nedan. (har ni problem att hitta en arbetsgivare, ta kontakt med [kersti.witten@visita.se](mailto:kersti.witten@visita.se) så får ni en kontakt till en Visitamedlem
  - Har ni någon policy beträffande sexuella trakasserier?
  - Vad gör ni om något blir utsatt på arbetsplatsen?
  - Vidtas några åtgärder och i så fall vilka?
  - Hur pratar anställda och chefer om dessa frågor hos er?
2. Gör ett förslag till en handledning gällande kränkningar från tredje part som skolan ska informera sina handledare på APL platser om.

Titta gärna på Master Classen som sammanfattar rapporten ” Man blir paff”, eller läs rapporten som helhet på [Man blir paff - BFUF](#) .

Finns även länkar på [www.varldensjobb.se](http://www.varldensjobb.se)

# Kvaluppgift 2024 servering

## Kvaluppgift 4

Till lagledare – Lärare

Denna uppgift är för Lagledare/Läraren.

En del av uppgifterna för de lag som kvalificerar sig för final är ett teoretiskt prov. Detta består av frågor som ska spegla kunskaper från de tre åren på yrkesprogrammet.

Din uppgift som lärare är att formulera 10 st frågor som du anser vara centrala i den utbildning som dina elever fått, riktad mot ditt lags yrkesutgång.

Frågorna kommer att bli en del av den frågebank som vi i dag har och som utgör basen för teoriproven under finalen på Gymnasie SM.

Stort tack för ditt bidrag!

Vi hoppas ni finner kvaluppgifterna intressanta och hoppas att vi får träffas i april 2024.

Vid frågor, tveka inte att kontakta [kersti.witten@visita.se](mailto:kersti.witten@visita.se)

## Stort Lycka till!

# GYMNASIE SM

HOTELL, TURISM, KOCK, SERVERING

# VISITA

SVENSK BESÖKSNÄRING