

Restaurangfranska

Lokal kurs inrättad 2002-08

Ämne: Serveringskunskap

Kurskod: SERK 1500

Poäng: 50

Mål

Mål för kursen

Målet med kursen är att eleven skall kunna de vanligaste facktermerna inom köket och på matsedeln. Eleven skall veta var man kan slå upp ord som man inte förstår eller kan stava. Kursen skall ge eleverna bakgrund till olika garnityrnamn och rätternas livsmedelsinnehåll.

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

- Kunna de vanligaste facktermerna
- Känna till olika fackböcker
- Kunna de vanligaste garnityren
- Känna till historien bakom dem
- Känna till de typiska råvarorna i de olika provinserna

Rektor

Namnförtydligande

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd (G)

- Eleven kan de vanligaste facktermerna som finns inom kök och restaurang.
- Eleven känner till de olika fackböckerna och har kunskap om hur man finner sådan information.
- Eleven har viss vetskap om de olika garnityrena samt även historien och personerna bakom dem.
- Eleven känner till de typiska råvarorna inom de olika provinserna.

Kriterier för betyget Väl Godkänd (VG)

- Eleven kan på god nivå de vanligaste facktermer inom kök och restaurang och kan uttala dem på rätt sätt.
- Eleven känner till de olika fackböckerna och kan självständigt finna information.
- Eleven känner väl till de olika garnityren och kan redogöra för historien och personerna bakom dem.
- Eleven har god kännedom om de typiska råvarorna inom de olika provinserna.

Kriterier för betyget Mycket Väl Godkänd (MVG)

- Eleven kan på mycket god nivå de mest förekommande facktermerna inom kök och restaurang.
- Eleven kan på korrekt sätt uttala och översätta menyer.
- Eleven har stor kännedom om olika faktaböcker och kan självständigt söka och finna information.
- Eleven har mycket god kunskap om de olika garnityren, kan förklara och klart redogöra för historien och personerna som är upphovsmän till dem.
- Eleven har stor kännedom om de typiska råvarorna inom de olika provinserna.