

## Branschkunskap inom restaurang och livsmedel

### Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet måltids- och branschkunskap ska syfta till att eleverna utvecklar förståelse av förutsättningar för branschens olika verksamheter och de villkor som verksamheterna i branschen lever under. Den ska också ge eleverna möjlighet att utveckla förståelse av hur det är att arbeta i branschens olika yrken och hur dessa samverkar. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar kunskaper om måltiden som helhetsupplevelse och alla dess delar som mat, dryck, bröd, servering och service. Den ska också bidra till att eleverna utvecklar kunskaper om ansvarsfull alkoholserving och ge dem möjlighet att reflektera kring alkoholen och dess effekter.

Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar kunskaper om hantverksmässiga arbetsuppgifter inom bageri, konditori, kök och matsal samt inom färskvaror och delikatesser i butik. Genom undervisningen ska eleverna också ges möjlighet att prova på att utföra vanligt förekommande arbetsuppgifter inom dessa områden.

Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar kunskaper om hygien, ergonomi, arbetsmiljö- och säkerhetsfrågor samt om lagar och andra bestämmelser som gäller för respektive yrkesområde. Eleverna ska också ges möjlighet att reflektera över hur arbetsprocessen påverkar resultatet.

### Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll

- Orientering om de branscher som finns inom yrkesområdet samt villkoren för deras verksamheter, till exempel restauranger, bagerier, konditorier, charkuterier och butiker.
- Grundläggande arbetsuppgifter inom yrkesområdet, till exempel bakning, styckning, matlagning, servering, planering och inköp, med möjlig fördjupning inom något eller några områden.
- Metoder, material, maskiner och annan utrustning som används inom respektive yrkesområde.
- Måltiden som helhet, till exempel mat, dryck, bröd, charkuteriprodukter, servering och service.
- Orientering om alkoholens effekter och konsekvenser. Utskänkningstillstånd och servering av alkohol.
- Säkerhet samt fysisk och psykisk arbetsmiljö. Hur människor påverkas av sociala kontakter, inflytande och stress. Ergonomi, säkerhetsutrustning och riskfaktorer i arbetet. Rengöring av lokaler och utrustning samt personlig hygien.
- Lagar och andra bestämmelser som är tillämpliga inom respektive yrkesområde.