

**FAGPRØVE 12.10.-13.10. – LÆRINGSKOMPANIET OSLO,
PRAKSIS KANDIDAT VIKTORIJA ARSOVSKA**

Kl.	Hva	Kommentar	Tid/ Evaluering / Dokumentasjon
8.50	Vask hender og bruk antibac	Sjekk hvis du har vin åpner, lighter,	
9.00	Sjekk bestillings liste for vin og sett hvit vin, aperitiff og alkoholfri hvit vin den på kjøp.	Husk aperitiff, hvit vin og alkoholfri.	
	Vask bord og stoler		
	Duk service bordet		
	Duk middags bordet	Husk å sjekke at alle sider er like langt!	
	Finn fram alt av utstyr for oppdekking til middag.	Brett! – dekk på med serviett. Alt av bestikk x 4 → forret (kniv og gaffel), hovedrett (kniv og gaffel), dessert (små skje og gaffel), smør kniv, kuvertasjett. Glass x4 → hvit vin, rød vin, dessert vin, vann, aperitiff glass og smake glass for dekantering (2x). Håndserviett (ta 3)	
	Puss bestikk og glass	Bruk serviett. Først glass og deretter bestikk.	
09.20	Dekk på bordet med bestikk og glass	Husk å dobbel sjekke at alt ligger likt og at det er likt avstand mellom alt som står på bordet.	
09.50	Snakk med kokken Viktig kl.slett	Stil spørsmål om: - Hvordan blir det med servering? - Allergener? – fikk de på menuen på dag en men gjerne sjekke. - Info om råvarer, evt. hvor de kommer fra. - Hvilke rotgrønnsaker er brukt? - Skal de få brød? Kan kokken orde med smør og. (hvis de få ikke smør, fjern smørkniven)	

10.00	Dekk på med servietter og pynt hvis du ikke har gjort det før	Blomster på border-hvis du har, lys, salt og pepper på en kant, tannpirker på service bordet.	
10.15	Finn utstyr til dekantering og sett på servicebordet	Smake glass (fra tidligere), lys, karaffel, lighter, serviceserviett og 2 kuverttallerkener.	
10.25	Siste sjekk på bordet		
	Aperitiff bord og aperitiff glass	Dekk bordet med duk. Sjekk om glassene er rene. Tenne et lys.	
10.30	Bordet er klar for vurdering	Middags bordet er ferdig dekket, alt stå fint. Service bordet også har alt som du skal trenge for hele dagen.	
Ca. 10.30 – 12.00	* Presentasjon av meny og vin * Forklare 10 faguttrykk * Ekstra oppgave – servietter * Bar – lagge 2 drinker	Dette skjer mellom 10.30 opp til sensor og hvordan tiden skal gå. * Husk presentasjon av meny på engelsk og norsk, viner kun på norsk.	
12.00-12.30	Lunsj		
12.35	Ekstra oppgaver	Hvis det var ikke nok tid før lunsj.	

KJØREPLAN MIDDAG

* presenter meny detaljert til hvert rett

* sjekk tider for servering for hvert rett med kjøkkenet -> hvis det blir noe forsinket, beklage til gjestene, tilby påfyll av vann, drikke.

Kl.	Hva	Kommentar	Tid/ Evaluering / Dokumentasjon
13.20	Tenn lys på bordet	<ul style="list-style-type: none"> - Sett fram aperitiff på bordet for aperitiff – bruk is kjøler - Husk alkoholfri alternativ 	
13.30	Gjestene kommer til aperitiff	<ul style="list-style-type: none"> - Ønske velkommen - Presentere aperitiffen (spør om alkoholfri) - Server glass til jubilanten først, etter på til resten av gjestene (følg dette resten av kvelden) - Hvis det er mulig ta litt små prat eller la dem kose seg! 	
13.45	Ønske velkommen til bords	<ul style="list-style-type: none"> - Vise sitte plasser til jubilanten og hans følge - Skjenk vann - Presenter menyen og følgende viner -> presenter viner du får fra sensor og ikke vin du har valg til menyen - Presenter de 2 vinene til hovedretten og forklar hvilken vin og hvorfor du anbefaler denne - Dobbel sjekke om mulige allergier 	
14.00	Forrett	<ul style="list-style-type: none"> - Hvit vin skjenkes - Forrett serveres - Sjekk vann – eventuelt påfyll - Spør hvordan den smaker - Dekanter rødvin til hovedretten, mens gjestene nyter forrett - Rydd aperitiff glass hvis de er tomt og stå på bordet 	
14.20	Hovedrett	<ul style="list-style-type: none"> - Presenter hovedrett og vinen - Skjenk rød vin - Server hovedrett - Skjenk vann - Rydd tomme glass fra eventuelt aperitiff eller/og hvitvinen 	

		<ul style="list-style-type: none"> - Spør hvordan den smaker - Påfyll av rød vin - Før rydding av hovedrett, sjekk hvis noen trenger tannpirkere 	
14.40	Dessert	<ul style="list-style-type: none"> - Server dessert vin - Server dessert - Rydd rød vins glass hvis du har ikke ryddet - Spør hvordan den smaker - Rydd dessert tallerkener - Rydd litt og litt mens gjestene nyter siste drikke - Husk å si tak før besøket og ønske fin kveld videre 	
XX:XX	slutt middag	<ul style="list-style-type: none"> - Slå av lys (slik at den blir kald når du skal rydde) <ul style="list-style-type: none"> - Rydd først alt av tallerkener og bestikk - Rydd servietter - Rydd glass - Rydd pynt 	