



Eksempler på vurderingskriterier og kjennetegn på måloppnåelse i lærefag. Verktøy til hjelp i forbindelse med vurdering og utarbeidelse av vurderingskriterier. Utviklet i Nord-Trøndelag.

Servitørfaget Drikke, mat og servering			
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere servering av mat og drikke	Lunsj til gitt gruppe.	LAV	Ufullstendig kjøre- og arbeidsplan. Skiller ikke mellom disse. Har lav forståelse av det en gjør. Mangelfull dokumentasjon. Kan ikke begrunne egne valg.
		MIDDELS	Klarer å sette opp en mindre detaljert kjøre og arbeidsplan og klarer å følge den. Har forståelse for det en gjør. Trenger litt veiledning. Lager en god dokumentasjon.
		HØY	Detaljert arbeids og kjøreplan. Følger og forstår planene. Takler uforutsette hendelser underveis. Meget god dokumentasjon hvor begrunnelse er valgt.
bruke <i>mise en place</i> til oppdekking ved servering og bararbeid	Gjøre klar bar til ett selskap	LAV	Svært mangelfull mise en place. Lav kunnskap om utstyr og resepter.
		MIDDELS	Alt utstyr (glass, drikkevarer, garnityr, barutstyr, barkart) på plass. Kan bruke utstyr og resepter med veiledning.
		HØY	Alt utstyr (glass, drikkevarer, garnityr, barutstyr, barkart) på plass. Kan bruke utstyr og resepter.

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
sette opp ulike bordoppsett og klargjøre lokaler	Konfirmasjon, hestesko	LAV	Lite forståelse av klargjøring av lokalet. Usikker på plassering av bord i forhold til lokalet, og rett plassering av gjester. Trenger mye veiledning underveis.
		MIDDELS	God klargjøring av lokalet. Rett plassering av bord i forhold til lokalet, og rett plassering av gjester. Behov for veiledning.
		HØY	Meget god og selvstendig klargjøring av lokalet. Rett plassering av bord i forhold til lokalet, og rett plassering av gjester.
dekke og dekorere bord til ulike temaer og anledninger	julebord	LAV	Mangelfull oppdekking. Usikker på valg av utstyr og bruk av dekor. Trenger mye veiledning.
		MIDDELS	Kan benytte riktig dekor i forhold til anledning. Bordet er rett dekket, bruke rett utstyr men trenger veiledning. Gode løsninger.
		HØY	Kan benytte riktig dekor i forhold til anledning. Bordet er rett dekket, bruke rett utstyr. Kreative og selvstendige løsninger

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
gjøre rede for kvalitet og bruksområder for øl, vin og brennevin og de alkoholfrie alternativene, inkludert kaffe og te	Gjør rede for fremstilling og bruksområde av øl.	LAV	Har lite eller ingen kunnskap om fremstilling, bruksområde og serveringstemperatur.
		MIDDELS	Har kunnskaper om både fremstilling og bruksområde, serveringstemperatur.
		HØY	Har meget gode kunnskaper om både fremstilling og bruksområde, serveringstemperatur.
gjøre rede for menyens sammensetning og tilberedningsmetoder	Gjør rede for arbeidsplassens meny.	LAV	Lite eller ingen kunnskap om råvarer og tilberedningsmetoder. Klarer ikke å formidle dette til gjesten.
		MIDDELS	God kunnskap om råvarer og tilberedningsmetoder. Usikker på å formidle dette til gjesten.
		HØY	Meget god kunnskap om råvarer og tilberedningsmetoder og klare å formidle dette på en forståelig måte til gjesten.

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
sette sammen menyer og planlegge måltider til forskjellige anledninger, årstider og grupper	Diabetesforeningen, årsfest	LAV	Lite eller mangelfull kunnskap om spesialkost/dietter. Lav forståelse om rett oppsett av menyer til gitte anledninger. Trenger veiledning.
		MIDDELS	God kunnskap om spesialkost/dietter. Kan sette opp rett meny ut i fra anledning og behov med litt veiledning.
		HØY	Meget god kunnskap om spesialkost/dietter. Setter opp rett meny ut i fra anledning og behov.
beherske ulike serveringsmetoder	Engelsk servering	LAV	Skiller og behersker ikke ulike serveringsmetoder.
		MIDDELS	Utfører rett serveringsteknikk og yter god gjestebehandling.
		HØY	Utfører rett serveringsteknikk og yter meget god gjestebehandling. Presenterer maten på en meget god måte.

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkell kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
sette opp vinmenyer	Sette opp en vinmeny til en gitt meny	LAV	Har lav kunnskap om kombinasjon av mat og vin.
		MIDDELS	Har god kunnskap om vinifikasjon og mat og vin i kombinasjon.
		HØY	Har meget god kunnskap om vinifikasjon og mat og vin i kombinasjon.
tilberede og servere varme og kalde drikker	Tilberede ulike kaffedrikker	LAV	Har mangelfull kunnskap om tilberedelse av kaffedrikker. Må ha veiledning for å bruke kaffemaskinen.
		MIDDELS	Har gode kunnskaper om tilberedelse av de ulike kaffedrikkene, bruker kaffemaskinen med veiledning.
		HØY	Har meget gode kunnskaper om tilberedelse av de ulike kaffedrikkene, bruker kaffemaskinen selvstendig.

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkellkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
bruke barutstyr, kalkulere og lage drinker etter nasjonale og internasjonale resepter	San Fransisco	LAV	Behersker ikke resepter, bruker ikke rett barutstyr og tilberedningsmetode. Kan ikke kalkulasjon.
		MIDDELS	Lager drinken etter korrekt resept, bruker rett barutstyr og tilberedningsmetode, men trenger veiledning. Usikker på kalkulasjon.
		HØY	Lager drinken etter korrekt resept, bruker rett barutstyr og tilberedningsmetode. Kan kalkulasjon.
skjenke drikkevarer og utøve ansvarlig skjenking i henhold til alkoholloven	Skjenking til overstadig berusede personer.	LAV	Ukjent med innholdet i alkoholloven. Tar ikke selvstendige avgjørelser.
		MIDDELS	Utøver skjenking i forhold til alkoholloven. Trenger veiledning på enkelte avgjørelser.
		HØY	Utøver skjenking i forhold til alkoholloven. Tar selvstendige avgjørelser.

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
presentere og forklare menyer og drikkevarekart	Restaurantens menyer	LAV	Lav faglig presentasjon og forklaring av meny til gjesten. Usikker.
		MIDDELS	God presentasjon og forklaring av meny til gjesten.
		HØY	Meget god presentasjon og forklaring av meny til gjesten.
anbefale drikke og mat i kombinasjon	Dagens tre-retters	LAV	Lav faglig kunnskap om kombinasjon av mat og drikke. Usikker i anbefaling.
		MIDDELS	God faglig kunnskap om kombinasjon av mat og drikke. God anbefaling.
		HØY	Meget god faglig kunnskap om kombinasjon av mat og drikke. Selvstendig i anbefaling.

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkell kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
tilberede, anrette, presentere og servere retter ved gjestens bord	Russisk servering	LAV	Lite eller mangelfull kunnskap om serveringsmetoden. Arbeidet gjennomføres med lav faglig standard. Trenger mye veiledning.
		MIDDELS	God kunnskap om serveringsmetoden. Arbeidet utføres og presenteres med en rimelig god standard. Trenger noe veiledning.
		HØY	Meget god kunnskap om serveringsmetoden. Arbeidet utføres og presenteres med en faglig høy standard.
selge, presentere og servere aperitiff og drinker	Aperitiff	LAV	Lite eller mangelfull kunnskap om ulike typer aperitiff. Presenterer ikke produktet.
		MIDDELS	Gode kunnskaper om ulike typer aperitiff. Presenter produktet på en tilfredsstillende måte.
		HØY	Meget gode kunnskaper om ulike typer aperitiff, kunne selge og fremme mersalg til bedriften. Presenter produktet på en god og salgsfremmende måte.

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelpåfyllinger)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
tilby spesialkost og retter tilpasset gjester fra ulike kulturer	Kosher	LAV	Lite eller mangelfull kunnskap om spesial kost tilpasset de ulike kulturer.
		MIDDELS	God kunnskap om spesial kost tilpasset de ulike kulturer.
		HØY	Meget god kunnskap om spesial kost tilpasset de ulike kulturer.
gjøre rede for eventuell intoleranse og allergiske reaksjoner på grunn av mat og drikke	Intoleranse og allergi	LAV	Lite eller mangelfull kunnskap om allergier og intoleranse knyttet til mat og drikke.
		MIDDELS	God kunnskap om de fleste allergier og intoleranse knyttet til mat og drikke.
		HØY	Meget god kunnskap om de ulike allergier og intoleranse knyttet til mat og drikke.

Servitørfaget Salg og service			
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
presentere menyer og vinmeny for gjestene og forklare fagterminologien som benyttes	Kveldens festmeny med viner	LAV	Lite kjennskap til menyer og faguttrykk, trenger veiledning. Usikker ved presentasjon.
		MIDDELS	Kan forklare og presentere deler av meny med faguttrykk, trenger noe veiledning.
		HØY	Kan forklare meny med faguttrykk og korrekt uttale.
utøve profesjonell service og gjestebehandling	Profesjonell service	LAV	Kandidaten viser usikkerhet i forhold til service- og gjestebehandling. Viser liten evne til samarbeid. Trenger veiledning.
		MIDDELS	Utøver god service- og gjestebehandling med faglig standard. Kommuniserer og samarbeider godt. Trenger noe veiledning.
		HØY	Utøver profesjonell service- og gjestebehandling med høy faglig standard. Kommuniserer og samarbeider meget godt. Arbeider selvstendig.

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkellkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
anvende enkle prinsipper for salg og markedsføring	Avslutning av gjestebesøket	LAV	Viser gjesten lite oppmerksomhet.
		MIDDELS	Viser gjesten oppmerksomhet helt til gjesten går ut døren. Gir gjesten avslutningshilsen.
		HØY	Viser gjesten full oppmerksomhet helt til gjesten går ut døren. Gir gjesten avslutningshilsen. Ønsker gjesten velkommen tilbake.
drøfte ulike metoder som kan gi mersalg og gjenkjøp, og gjøre rede for sammenhenger mellom anbefaling og salg	Kunnskap om bedriftens totaltilbud	LAV	Har lite eller ingen kunnskap om total tilbud og profil.
		MIDDELS	God kunnskap om bedriftens total tilbud og profil.
		HØY	Meget god kunnskap om bedriftens total tilbud og profil.

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
gjøre rede for innholdet i relevant nasjonalt og internasjonalt regelverk om forbrukernes rettigheter og plikter, herunder regler om klageadgang	HMS	LAV	Lite eller ingen kjennskap til bedriftens HMS. Trenger mye veiledning i forhold til rutiner og bruk av HMS
		MIDDELS	God kjennskap til bedriftens HMS. Trenger veiledning i forhold til rutiner og bruk av HMS.
		HØY	Meget god kjennskap til bedriftens HMS. Selvstendig i forhold til rutiner og bruk av HMS.
gjøre rede for forbrukerkrav til produktmerking og matvaretrygghet og gjeldende regelverk om dette	IK- mat	LAV	Lite eller ingen kjennskap til bedriftens IK- mat. Trenger mye veiledning i forhold til rutiner og bruk av IK – mat.
		MIDDELS	God kjennskap til bedriftens IK- mat. Trenger veiledning i forhold til rutiner og bruk av IK -mat.
		HØY	Meget god kjennskap til bedriftens IK-mat. Selvstendig i forhold til rutiner og bruk av IK-mat

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
informere gjestene om nærmiljøet og aktuelle kulturelle aktiviteter	informere gjestene om nærmiljøet og aktuelle kulturelle aktiviteter	LAV	Lite eller ingen kunnskap om lokalmiljøet, lite informasjon å gi til gjesten.
		MIDDELS	God kunnskap om lokalmiljøet og kan informere gjesten.
		HØY	Meget god kunnskap om lokalmiljøet og kan informere om det til gjesten på både norsk og engelsk.
bruke digitale verktøy i arbeidet	Bedriftens kassasystemer	LAV	Lite eller ingen kompetanse om bedriftens kassasystemer. Trenger mye veiledning.
		MIDDELS	God kompetanse om bedriftens kassasystemer og kan bruke det med litt veiledning.
		HØY	Meget god kompetanse om bedriftens kassasystemer og kan bruke det selvstendig.

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
bruke kassasystem og oppgjør rutiner og beherske ulike betalingsformer	Bedriftens kassasystemer	LAV	Lite eller ingen kompetanse om bedriftens kassasystemer. Trenger mye veiledning
		MIDDELS	God kompetanse om bedriftens kassasystemer og kan bruke det med litt veiledning.
		HØY	Meget god kompetanse om bedriftens kassasystemer og kan bruke det selvstendig
bruke fagterminologi	Faguttrykk mat og vin	LAV	Lite eller ingen kunnskap om faguttrykk.
		MIDDELS	God kunnskap om faguttrykk
		HØY	Meget god kunnskap om faguttrykk, kan forklare og uttale rett.

Servitørfaget Hygiene og kvalitetsstyring			
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk	Personlig hygiene	LAV	Arbeidstøy er ikke alltid rent og korrekt. Mindre god personlig hygiene.
		MIDDELS	Rent og korrekt arbeidstøy. God personlig hygiene.
		HØY	Rent og korrekt arbeidstøy. God personlig hygiene. Gode holdninger til personlig hygiene.
foreta kvalitetskontroll av anretning, utstyr og serveringslokale	Temperatur krav til råvarer og produkter, tiltak til avvik	LAV	Kan utføre kontroll av temperatur på utstyr med veiledning. Må ha veiledning for å søke informasjon om riktig temperaturer. Trenger veiledning om hvordan skrive avviksrapport.
		MIDDELS	Kan utføre kontroll av temperatur på utstyr med litt veiledning. Kan søke informasjon om riktig temperaturer. Trenger litt veiledning om hvordan skrive avviksrapport.
		HØY	Kan utføre kontroll av temp på utstyr, kjenner til riktig temperatur på de ulike maskiner og vet hvordan man skal skrive avviksrapport.

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
kvalitetssikre mat og drikke som serveres gjestene	Beregne riktig mengde vin til ett gitt selskap	LAV	Kan ikke beregne riktig mengde vin.
		MIDDELS	Kan med veiledning beregne riktig mengde vin.
		HØY	Kan beregne riktig mengde vin.
følge bedriftens rutiner og regelverk for persontrafikk og vareflyt	Vareflyt/mottak av varer	LAV	Er usikker på rutiner i forhold til varemottak.
		MIDDELS	Vet at nye varer skal plasseres bakerst og brukes sist.
		HØY	Vet at nye varer skal plasseres bakerst og brukes sist. Forståelse av økonomi

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
utføre og kontrollere oppvask og annet renhold i henhold til gjeldende regelverk	Rutiner for oppvask/renholdsplan	LAV	Lav kunnskap om oppvask/ renholdsplan og utførelse av den.
		MIDDELS	God kunnskap om oppvask/ renholdsplan og utførelse av den.
		HØY	Meget god kunnskap om oppvask/ renholdsplan og utførelse av den.
utføre avfallshåndtering etter gjeldende regelverk	Kildesortering	LAV	Lav kunnskap om kildesortering og utførelse av den.
		MIDDELS	God kunnskap om kildesortering og utførelse av den.
		HØY	Meget god kunnskap om kildesortering og utførelse av den.

Servitørfaget Bransje, bedrift og miljø			
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
gjøre rede for bedriftens forretningsidé, krav til gjestebehandling og organisering	Organisasjonskart	LAV	Lav kjennskap til bedriftens organisasjonskart.
		MIDDELS	God kjennskap til bedriftens organisasjonskart.
		HØY	Meget god kjennskap til bedriftens organisasjonskart.
drøfte ulike faktorer som påvirker bedriftens økonomiske resultat	Kalkulasjon	LAV	Lav kunnskap om kalkulasjon og må ha veiledning til å utføre det.
		MIDDELS	God kunnskap om kalkulasjon og kan utføre det.
		HØY	Meget god kunnskap om kalkulasjon og utførelse.

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
drøfte sammenhenger mellom internt arbeidsmiljø, produktivitet og kvalitet	Samarbeid og intern kommunikasjon	LAV	Lav kunnskap om samarbeid og intern kommunikasjon, usikker på gjennomførelse.
		MIDDELS	God kunnskap om samarbeid og intern kommunikasjon, god gjennomførelse.
		HØY	Meget god kunnskap om samarbeid og intern kommunikasjon, meget god gjennomførelse.
følge krav til bekledning og drøfte arbeidsantrekkets utforming med tanke på estetikk, hygiene, helse, miljø og sikkerhet	følge krav til bekledning og drøfte arbeidsantrekkets utforming med tanke på estetikk, hygiene, helse, miljø og sikkerhet	LAV	Lav kjennskap til bedriftens krav om uniformering med tanke på HMS.
		MIDDELS	God kjennskap til bedriftens krav om uniformering med tanke på HMS.
		HØY	Meget god kjennskap til bedriftens krav om uniformering med tanke på HMS.

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
gjøre rede for tilsynsmyndighetenes oppgaver og virkeområder i bedriften	Skjenkekontroll	LAV	Lav kunnskap om skjenkekontrollens oppgaver/utførelse.
		MIDDELS	God kunnskap om skjenkekontrollens oppgaver/utførelse.
		HØY	Meget god kunnskap om skjenkekontrollens oppgaver/utførelse.
følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet	IK- mat forskrifter	LAV	Lav kunnskap om IK-mat forskrifter og utførelse av arbeidsoppgaver i forhold til IK-mat.
		MIDDELS	God kunnskap til IK-mat forskrifter og utførelse av arbeidsoppgaver i forhold til IK-mat.
		HØY	Meget god kjennskap til IK-mat forskrifter og utførelse av arbeidsoppgaver i forhold til IK-mat.

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
drøfte etiske verdier og normer knyttet til servering av mat og drikke og til arbeid i servitørfaget	Skikk og bruk knyttet til servering av mat og drikke	LAV	Lav kunnskap om etiske verdier/skikk og bruk knyttet til servering av mat og drikke.
		MIDDELS	God kunnskap om etiske verdier/skikk og bruk knyttet til servering av mat og drikke.
		HØY	Meget god kunnskap om etiske verdier/skikk og bruk knyttet til servering av mat og drikke.
utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper	Bære og løftemåter	LAV	Lav kunnskap og dårlig gjennomførelse av rette bære- og løfteteknikker.
		MIDDELS	God kunnskap og god gjennomførelse av rette bære- og løfteteknikker.
		HØY	Meget god kunnskap og meget god gjennomførelse av rette bære- og løfteteknikker.