

Titel på læringsaktivitet (Modul 3)	
Kunden i centrum	
Uddannelse: Bager	
Læringsaktiviteten foregår på:	
GF 2 Mad og Oplevelser	
Fag: Værkstedsfag og teori	
Tema:	Varighed:
Kundeservice og drikkevarer	1 uge
I N D H O L L D	Beskrivelse til eleverne: I denne læringsaktivitet skal du arbejde med gæste- og kundebetjening, i forskellige service- og salgssituationer, under hensyntagen til forskellige målgrupper, herunder også kommunikation og vejledning. Du vil også få kendskab til råvarer, som anvendes til fremstilling af kolde og varme drikke.
	Læringsmål: <ul style="list-style-type: none"> • Du skal kunne forklare, hvordan du vil kommunikere med kunden i givne service- og salgssituationer. • Du skal kunne de grundlæggende metoder til opdækning og udsmykning, alt afhængig af fagvalg. • Du skal kunne vejlede en kunde om sortiment og miljømæssig bæredygtighed. • Du skal kunne fremstille produkter, som er tilpasset kundens ønske. • Du skal kunne servicere kunden, så det passer til virksomhedstypen. • Du skal kunne forklare, hvilken betydning bæredygtighed har i forhold til drikkevarer og bagværk
	Indhold: <ul style="list-style-type: none"> • Gæste og kundebetjening i forskellige service og salgssituationer. • Opdækning og udsmykning af lokaler, serveringsformer og afrydning. • Råvarer, materialer og arbejdsprocesser.
V Æ S E N T	Principper: Kollaborativ og Tværfagligt (jf. begrebsforklaring) Metoder: <ul style="list-style-type: none"> • Opgaven afleveres mundtlig og skriftligt og gemmes i din mappe.

L I G A R B E J D S F O R M E R	<ul style="list-style-type: none"> • Du laver praktiske og teoretiske opgaver, under vejledning af læreren. • Skriftlig menu aftale. • Du får undervisning i læringsmålene. • Der arbejdes individuelt eller i grupper af 2-3 personer i produktionslokalet og dokumentation afleveres individuelt.
	<p>Plan for forløbet:</p> <p>Uge 1: Kommunikation. Vejledning. Oppyntning og udsmykning.</p>
	<p>Feedback og evaluering:</p> <p>Praktisk: Feedup gives så eleven ved, hvad der skal læres på dagen. I produktionslokalet gives løbende og afslutningsvis feedback på elevens arbejds- og læreprocesser, så eleven kan leve op til de beskrevne læringsmål. Ved afslutningen af en produktion eller et tema gives feedforward i dialog med eleven eller eleverne.</p> <p>Teoretisk: Feedup gives så eleven ved, hvilke teoretiske emner, der skal dokumenteres i læringsaktiviteten. Der gives løbende feedback på dit teoretiske arbejde og du vil afslutningsvis få feedback på dine dokumentationer. Feedforward gives på dit arbejde og på dokumentationen efter læringsaktiviteten er afsluttet.</p>
Dato:	Beskrevet af: RVJ