Oplæringsmål

Serviceassistent, virksomhed

- **23946 Mad og service**
- **23948 Det gode værtskab**
- **23944 Engelsk og digitale værktøjer**
- **23950 Indeklima og bæredygtig service**

Valgfrit uddannelsesspecifikt fag:

- **23952 Diæter og allergikost**
- **23955 Administrativ service**
- **24155 Grundlæggende tilberedningsmetoder**
- **23959 Sensoriske måltider og præsentation**
- **12060 Mad og kultur**
- **23957 Service og trivsel for sårbare brugergrupper**
- **18941 Drift og omkostninger**
- **24081 Iværksætteri**
- **24082 Innovation i servicearbejdet**
- **24151 Refleksion over eget arbejde virksomheds-serviceassistent**

23946 Mad og service

1. Eleven kan arbejde ud fra fødevarehygiejneregler og udføre egenkontrol.
2. Eleven kan medvirke til at skabe måltidsoplevelser for kunder/gæster, f.eks. ved anretning og servering af lettere måltider.
3. Eleven kan arbejde bæredygtigt og for at mindske mad- og ressourcespild ved måltider for kunder/gæster.
4. Eleven har øje for at udvise god service.

23948 Det gode værtskab

1. Eleven kan udvise godt værtskab og tilpasse egen kommunikation og adfærd efter gæsternes/kundernes behov.
2. Eleven kan planlægge, klargøre og gennemføre møder eller mindre konferencer.
3. Eleven kan hjælpe kunder og gæster med AV-udstyr.
4. Eleven kan anvende arbejdspladsens forskellige systemer til håndtering af mødebooking, varebestilling o.l.
5. Eleven skal kende arbejdspladsens regler for behandling af personfølsomme oplysninger og arbejder ud fra disse.

Uddannelsesordning for erhvervsuddannelsen til Serviceassistent, august 2026

23944 Engelsk og digitale værktøjer
1. Eleven kan tilpasse sin kommunikation til kunder og gæster med anden kulturel baggrund.
2. Eleven kan kommunikere med ikke-dansksprogede kunder og gæster.

23950 Indeklima og bæredygtig service
1. Eleven kan medvirke til et sundt indeklima på arbejdspladsen.
2. Eleven kan, hvis det er muligt, passe og pleje arbejdspladsens indendørs planter.
3. Eleven kan i samarbejde med øvrigt personale forebygge forekomst af skadedyr.
4. Eleven kan i samarbejde med øvrigt personale udføre arbejdspladsens typiske mindre vedligeholdelsesopgaver.
5. Eleven kan arbejde med bæredygtige tiltag på arbejdspladsen. 6. Eleven har viden om, hvilke data der indgår i arbejdspladsens ESG-regnskab, og kan bidrage med data til dette.

Valgfrit uddannelsesspecifikt fag:

23952 Diæter og allergikost
1. Eleven kan medvirke til at sikre korrekt håndtering af fødevarer, tilberede særlige kostformer og servere disse for gæster/borgere.

23955 Administrativ service
1. Eleven kan medvirke til de relevante kontoropgaver på virksomheden, samt samarbejde og kommunikere med kollegaer om disse.

24155 Grundlæggende tilberedningsmetoder
1. Eleven anvender refleksion til at udvikle eget arbejde og samarbejde samt justerer sin praksis på baggrund af nye erfaringer.

23959 Sensoriske måltider og præsentation
1. Eleven kan deltage i anretning og servering af måltider til virksomhedens brugere/kunder og medvirke til, at måltiderne fremstår indbydende for brugere med særlige behov

12060 Mad og kultur
1. Eleven kan, hvis det er muligt på oplæringsvirksomheden, sammensætte måltider samt yde gæste- og kundebetjening i forhold til dansk og international tradition og udvikling.

Uddannelsesordning for erhvervsuddannelsen til Serviceassistent, august 2026

23957 Service og trivsel for sårbare brugergrupper
1. Eleven kan yde en tilpasset service til virksomhedens sårbare kunder/brugere tilpasset disses særlige behov.

18941 Drift og omkostninger
1. Eleven kan i praksis udvise forståelse for, hvordan forkert materialeforbrug, overdoseringer, fejlbehandling af kundens inventar, reklamationer og fravær kan påvirke oplæringsvirksomhedens økonomi.

24081 Iværksætteri – der er ikke oplæringsmål til dette fag

24082 Innovation i servicearbejdet
1. Eleven anvender kreative metoder til at udvikle og afprøve serviceydelser i samarbejde med kolleger med fokus på kvalitet og brugervenlighed.

24151 Refleksion over eget arbejde virksomheds-serviceassistent
1. Eleven anvender refleksion til at udvikle eget arbejde og samarbejde samt justerer sin praksis på baggrund af nye erfaringer.