



Lovtidende A

2024

Udgivet den 24. februar 2024

19. februar 2024.

Nr. 168.

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til tjener

I medfør af § 4, stk. 2, og § 38, stk. 2, i lov om erhvervsuddannelser, jf. lovbekendtgørelse nr. 40 af 11. januar 2024, og § 4, stk. 1 og 2, og § 7, stk. 3, i lov om erhvervsfaglig studentereksamen i forbindelse med erhvervsuddannelse (eux) m.v., jf. lovbekendtgørelse nr. 537 af 2. maj 2022, og efter bestemmelse fra, samråd med og inddragelse af Det faglige Udvalg for Tjeneruddannelsen, fastsættes efter bemyndigelse i henhold til § 1, nr. 12 og 13, i bekendtgørelse nr. 828 af 10. juni 2022 om delegation til Styrelsen for Undervisning og Kvalitet af adgangen til udstedelse af bekendtgørelser:

Formål og opdeling

§ 1. Erhvervsuddannelsen til tjener har som overordnet formål, at eleverne gennem skoleundervisning og oplæring opnår viden og færdigheder inden for følgende overordnede kompetenceområder:

- 1) Tjenerarbejde, servicering, vejledning og betjening af gæster på hoteller, conferencecentre, caféer, kroer, restauranter, selskabslokaler, barer og feriecentre m.v.
- 2) Arbejdsplanlægning, organisering og samarbejde under hensyntagen til miljø, sikkerhed og hensigtsmæssig ressourceanvendelse.

Stk. 2. Eleven skal nå de uddannelsesmål, som er fastsat for specialet, jf. stk. 3.

Stk. 3. Uddannelsen afsluttes med specialet tjener, niveau 4 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring.

Stk. 4. Uddannelsen kan gennemføres som eux-forløb.

Varighed

§ 2. Uddannelsen varer fra 3 år og 10 måneder til 4 år, jf. dog stk. 3. Uddannelsens varighed er inklusive grundforløbs 1. og 2. del, på hver 20 uger, og hovedforløbet.

Stk. 2. For elever, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for unge, varer uddannelsens hovedforløb 2 år og 10 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 20 uger fordelt på tre skoleperioder.

Stk. 3. For elever, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for voksne (euv-forløb), varer uddannelsens hovedforløb 2 år og 9 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 18 uger.

Stk. 4. Den i stk. 3 nævnte skoleundervisning opdeles i tre skoleperioder for euv-forløb efter § 66 y, stk. 1, nr. 2, i lov om erhvervsuddannelser.

Stk. 5. Uanset bestemmelserne i stk. 2 og 3 varer uddannelsens hovedforløb for elever i eux-forløb 3 år, hvoraf skoleundervisningen udgør 59,6 uger fordelt på mindst 3 skoleperioder. Alle skole- og oplæringsperioder, der ikke er afsluttende, skal have et omfang af ca. et halvt års varighed.

Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet

§ 3. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven opfylde betingelserne i stk. 2-4.

Stk. 2. Eleven skal have følgende kompetencer med præstationsstandarden begynderniveau:

- 1) Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift.
- 2) Eleven kan identificere, udvælge og anvende almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer.
- 3) Eleven kan identificere og udvælge almindelige råvarer ud fra sæson, tilgængelighed og anvendelse.
- 4) Eleven kan forklare de grundlæggende krav, der gælder for egenkontrol og hygiejne ved produktion, opbevaring og salg af mad.
- 5) Eleven kan foretage enkel opdækning, servering og afrydning.
- 6) Eleven kan forklare grundlæggende principper for service og værtskab samt gæsteforklare enkle retter.
- 7) Eleven kan fremstille udvalgte kolde og varme drikke.
- 8) Eleven kan genkende grundlæggende principper for indkøb og bestilling af råvarer.
- 9) Eleven kan fremstille retter ud fra kendskab til ernæring, energigivende næringsstoffer og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber.
- 10) Eleven kan tilberede og anrette enkle retter og tilsmage efter sensoriske principper.
- 11) Eleven kan genkende de fem grundsmage i forbindelse med arbejdet med råvarer og tilsmagning.
- 12) Eleven kan genkende sammenhænge og påvirkninger mellem dansk og international madkultur.
- 13) Eleven kan arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger.
- 14) Eleven kan genkende særlige kendetegn ved arbejdsmiljøforhold og arbejdspladssikkerhed inden for hotel- og restaurantfagene.

- 15) Eleven kan samarbejde med andre om løsning af udvalgte opgaver.
- 16) Eleven kan søge information om fagrelevante emner og problemstillinger, herunder miljø, energikilder, energiforbrug, vedvarende energi, økologi og bæredygtighed.
- 17) Eleven kan anvende it til simpel budgettering, talbehandling og prisberegning af fødevarer og menuer, herunder enkel statistisk behandling.
- 18) Eleven kan anvende og forklare grundlæggende faglige udtryk og begreber.
- 19) Eleven kan begrunde og dokumentere egne metoder, arbejdsprocesser og resultater.

Stk. 3. Eleven skal have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter:

- 1) Dansk på E-niveau, bestået.
- 2) Naturfag på E-niveau, bestået.

Stk. 4. Eleven skal have opnået følgende certifikater eller lignende:

- 1) Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarerhygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.
- 2) Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne" efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. oktober 2020.
- 3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

Stk. 5. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i eux-hovedforløbet skal eleven ud over kravene i stk. 2-4 have gennemført følgende grundfag:

- 1) Dansk på C-niveau.
- 2) Engelsk på C-niveau.
- 3) Samfundsfag på C-niveau.
- 4) Matematik på C-niveau.
- 5) Fysik på C-niveau.
- 6) Kemi på C-niveau.

Stk. 6. For elever i eux-forløb træder fagene i stk. 5, nr. 4-6, i stedet for det i stk. 3, nr. 2, nævnte fag.

Stk. 7. For elever, der opnår de i stk. 5 nævnte kompetencer i et grundforløb, skal fagene nævnt i stk. 5, nr. 1-3, være gennemført i grundforløbets 1. del med varigheder på henholdsvis 2,5 uger, 3 uger og 2,5 uger, og fagene nævnt i stk. 5, nr. 4-6, være gennemført i grundforløbets 2. del med varigheder på henholdsvis 4 uger, 2 uger og 2 uger.

Stk. 8. Er der i stk. 3 fastsat karakterkrav for et eller flere fag gælder disse krav tilsvarende for eux-elever på det pågældende niveau af grundfaget, som eleven skal have for at kunne påbegynde skoleundervisningen i hovedforløbet, jf. stk. 5, uanset en forskel på de pågældende niveauer. Fag, der erstatter naturfag, jf. stk. 6, har samme beståkrav som naturfag, uanset erstatningsfagets eller -fagernes niveau.

Stk. 9. Elever, der har gennemført grundforløbet til receptionistuddannelsen eller gastronomuddannelsen, har adgang til hovedforløbet på tjeneruddannelsen.

Kompetencer i hovedforløbet

§ 4. Hovedforløbet har følgende kompetencemål:

- 1) Eleven kan klargøre og forestå servering, opdækning og afrydninger, herunder anvende faglige arbejdsmetoder til servering på en ergonomisk hensigtsmæssig måde.
- 2) Eleven kan modtage betalingsmidler.
- 3) Eleven kan anvende it, online søgefunktioner, betalingsterminaler og sociale medier i betjeningen af gæster efter gældende regler om behandling af persondata.
- 4) Eleven kan anvende viden om gastronomi til at gæsteforklare og sammensætte menuer.
- 5) Eleven kan anvende viden om drikkevarer, deres oprindelse og fremstillingsmetode til at vejlede gæsten om valg af drikkevarer i forhold til valgt menu.
- 6) Eleven kan modtage bestillinger og forestå salg med anvendelse af salgsfremmende teknikker.
- 7) Eleven kan foretage almindelig bar- og caféservering, fremstille drinks og servere kaffe og te med *avec*.
- 8) Eleven kan sætte sig i gæstens sted og prøve at løse gæstens ønsker i forhold til, hvad der er praktisk muligt.
- 9) Eleven kan anvende grundlæggende og avancerede arbejdsmetoder, værktøj og udstyr, herunder særlige anretningsmetoder foran gæsten.
- 10) Eleven kan planlægge selskaber, receptioner, møder og konferencer afstemt efter anledning, gæstetype og formål.
- 11) Eleven kan formidle og kommunikere professionelt med gæsten på grundlag af viden om konflikthåndtering, service og gæsteprofiler med henblik på, at gæsten får en god oplevelse.
- 12) Eleven kan anvende viden om udviklingen i branchens forretningstyper, oplevelsesøkonomi og virksomhedsdrift til at bidrage til optimalt ressourceforbrug.
- 13) Eleven kan selvstændigt sikre, at arbejdet udføres under hensyntagen til personlig hygiejne og fødevarerhygiejne.
- 14) Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer gennem dialog og argumentation i samarbejdssituationer.
- 15) Eleven kan udføre arbejdsopgaver i henhold til forskrifter om arbejdspladssikkerhed og inddrage viden herom i det daglige arbejde samt bidrage til udvikling af et godt fysisk og psykisk arbejdsmiljø på arbejdspladsen.
- 16) Eleven kan betjene og vejlede gæster på engelsk.

Stk. 2. I eux-forløb skal følgende fag m.v. gennemføres ud over de i stk. 2 fastsatte mål:

- 1) Dansk på A-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 175 timer svarende til 7 uger.
- 2) Engelsk på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 130 timer svarende til 5,2 uger.
- 3) Matematik på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 140 timer svarende til 5,6 uger.

- 4) Fysik på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 105 timer svarende til 4,2 uger.
- 5) Kemi på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 90 timer svarende til 3,6 uger.
- 6) Teknikfag på B-niveau, proces, levnedsmiddel og sundhed, jf. læreplanen udviklet til brug for tekniske euforløb, dog med undervisningstiden 100 timer svarende til 4 uger.
- 7) Erhvervsområdeprojekt, jf. læreplanen om erhvervsområdet udviklet til brug for tekniske euforløb, med undervisningstiden 20 timer og fordybelsestiden 30 timer svarende til 2 uger.
- 8) Valgfag i form af et fag på C-niveau med undervisningstiden 75 timer svarende til 3 uger, og et løft af niveau i et fag med undervisningstiden 125 timer svarende til 5 uger.

Stk. 3. Skolen skal mindst udbyde følgende valgfag:

- 1) Matematik på A-niveau.
- 2) Engelsk på A-niveau.
- 3) Erhvervsøkonomi på C-niveau fra valgfagene for de gymnasiale uddannelser eller virksomhedsøkonomi på C-niveau, jf. bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprog og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne.
- 4) Organisation på C-niveau.

Stk. 4. Fordybelsestiden fordeles af skolen med passende inddragelse af de principper for fordeling af fordybelsestid, som fremgår af reglerne om de gymnasiale uddannelser. Dele af fordybelsestiden kan afvikles i forbindelse med fag i grundforløbet.

Godskrivning

§ 5. Kriterier for skolens vurdering af, om der er grundlag for obligatorisk godskrivning på baggrund af elevens erhvervs erfaring og tidligere uddannelse, er fastsat i bilag 1. Godskrivning skal i øvrigt ske efter reglerne i bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

Afsluttende prøve

§ 6. Uddannelsens afsluttende prøve afholdes som en del af sidste skoleperiode. Prøven skal afdække elevens opnåede kompetencer inden for uddannelsen. Prøven bedømmes efter 7-trinsskalaen. Prøven består af to praksisorienterede prøver, som er prøve A og prøve B, samt en mundtlig prøve, der tager afsæt i en caseopgave. Prøven udgør en svendeprobe. Prøven afholdes af skolen i samarbejde med det faglige udvalg. Der gives én karakter for hver af de praksisorienterede prøver, én karakter for den skriftlige besvarelse og fremlæggelse af caseopgaven samt én karakter for elevens præstation ved dialogen om den skriftlige besvarelse af caseopgaven. Karaktererne meddeles umiddelbart efter eksaminationen i hver prøve eller opgave. Karakteren for den skriftlige besvarelse og fremlæggelse af caseopgaven samt den mundtlige prøve meddeles samtidigt. Opgaverne til alle delprøver stilles af skolen i samarbejde med den

opgavekommission, der er nedsat af det faglige udvalg. Alle opgaver løses individuelt. Det er en forudsætning for at bestå svendeproven, at alle delprøver enkeltvis er bestået. Prøven afholdes på følgende måde:

- 1) Prøve A består af to delprøver, en skriftlig opgave og en praktisk opgave. Den skriftlige opgave løses i næstsidste skoleuge. Opgaven løses uden brug af hjælpemidler. Eleven har 1 time til at løse den skriftlige opgave. Den praktiske opgave gennemføres sidst i den sidste skoleuge. I den praktiske opgave skal eleven udføre og præsentere en borddækningsopgave på baggrund af den skriftlige opgavebesvarelse samt udføre en vinidentifikationsopgave. Eleven har 2 timer og 15 minutter til at løse den praktiske opgave.
- 2) Prøve B er en praktisk opgave i servering, der afholdes samme dag, som den praktiske opgave i prøve A gennemføres. Opgaven tildeles ved lodtrækning. Prøven varer 15 minutter.
- 3) Den mundtlige prøve afholdes samme dag og i umiddelbar forlængelse af prøve A og B. Den mundtlige prøve tager udgangspunkt i en helhedsorienteret caseopgave. Caseopgaven tildeles ved lodtrækning umiddelbart efter den skriftlige opgave i prøve A er afleveret. Caseopgaven skal afleveres senest 48 timer efter lodtrækningen. Den mundtlige prøve består af to delprøver, der tilsammen varer 20 minutter. Den første delprøve består af fremlæggelse af den skriftlige besvarelse af caseopgaven. Den anden delprøve består af dialog om den skriftlige besvarelse af caseopgaven. Eleverne må anvende de hjælpemidler, der har været anvendt i undervisningen.

Stk. 2. Grundelementer for prøven, der aflægges efter stk. 1 er følgende for så vidt angår:

- 1) Prøve A:
 - a) Mål og krav, hvorefter eleven skal demonstrere viden og færdigheder ved menu- og drikkevaresammensætning, borddækning og vinidentifikation.
 - b) Eksaminationsgrundlaget, som udgøres af elevens besvarelse af den skriftlige opgave og udførelsen af borddækning samt vinidentifikation.
 - c) Bedømmelsesgrundlaget, som udgøres af elevens individuelle og samlede præstation i den skriftlige besvarelse samt udførelse og præsentation af den praktiske opgave.
 - d) Bedømmelseskriterier, som danner baggrund for en helhedsvurdering af målopfyldelsen. Elevens præstation bedømmes efter de i censorvejledningen nærmere beskrevne bedømmelseskriterier på:
 - i) Menu- og drikkevaresammensætning i forhold til sæson, gæster, anledning, gastronomi, sensorik og økonomi.
 - ii) Anvendelse af fagudtryk.
 - iii) Beskrivelse af drikkevarer.
- 2) Prøve B:
 - a) Mål og krav, hvorefter eleven skal demonstrere viden og færdigheder i forhold til servering og gæstebetjening.

- b) Eksaminationsgrundlag, som udgøres af det tildelte opgavekort.
 - c) Bedømmelsesgrundlaget, som udgøres af elevens individuelle og samlede præstation i løsning af opgaven.
 - d) Bedømmelseskriterier, som danner baggrund for en helhedsvurdering af målopfyldelsen. Elevens præstation bedømmes efter de i censorvejledningen nærmere beskrevne bedømmelseskriterier på:
 - i) Anvendelse af materiale, værktøj og udstyr.
 - ii) Anvendelse af viden om vin og gastronomi til gæsteforklaring og menusammensætning.
 - iii) Udførelse af serveringsopgave under hensyntagen til hygiejne.
- 3) Den mundtlige prøve:
- a) Mål og krav, hvorefter eleven skal demonstrere viden og færdigheder ved beskrivelse, forklaring og argumentation i fremlæggelse af caseopgaven.
 - b) Eksaminationsgrundlaget, som udgøres af den skriftlige besvarelse af den stillede caseopgave.
 - c) Bedømmelsesgrundlag, som for den første del af den mundtlige prøve udgøres af elevens skriftlige løsning og fremlæggelse, og som for den anden del af den mundtlige prøve udgøres af elevens præstation i dialogen om den skriftlige besvarelse af caseopgaven.
 - d) Bedømmelseskriterier, som danner baggrund for en helhedsvurdering af målopfyldelsen. Elevens præstation bedømmes efter de i censorvejledningen nærmere beskrevne bedømmelseskriterier på:
 - i) Anvendelse af salgsfremmende teknikker og løsning af gæsters behov.
 - ii) Anvendelse af viden om vin og gastronomi til gæsteforklaring og menusammensætning.
 - iii) Planlægning af arrangementer efter formål og målgruppe.
 - iv) Anvendelse af viden om brancheudvikling, oplevelsesøkonomi og virksomhedsdrift.

Stk. 3. For at der kan udstedes skolebevis, skal eleven have opnået et karaktergennemsnit på mindst 2,0 af alle karakterer for alle fag i hovedforløbet. Eventuelle fag, hvor der ikke gives karakter, skal være gennemført efter reglerne om faget. Alle delprøver i den afsluttende prøve skal være bestået. Hvis dele af svendepróven ikke bestås, skal kun disse dele tages om. Eleven skal dog have mulighed for at udarbejde en ny caseopgave og tage hele prøven om, hvis skolen efter samråd med eleven og dennes arbejdsgiver træffer beslutning herom.

Stk. 4. Ved uddannelsens afslutning udsteder det faglige udvalg et svendebrev til eleven som dokumentation for, at eleven har opnået kompetence inden for uddannelsen. På svendebrevet påføres resultatet for prøven. Det faglige udvalg kan påtage svendebrevet udmærkelse for veludført svendepróve med betegnelserne "Bronze", "Sølv" eller "Guld".

§ 7. Afsluttende standpunktskarakterer og prøver i fag på gymnasialt niveau indgår i eux-bevis efter reglerne herom i lov om erhvervsfaglig studentereksamen i forbindelse med erhvervsuddannelse (eux) m.v. og bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

Ikrafttrædelse og overgangsbestemmelser

§ 8. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. august 2024.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 225 af 2. marts 2023 om erhvervsuddannelsen til tjener ophæves.

Stk. 3. Bekendtgørelsen finder ikke anvendelse for elever, som er påbegyndt eller overgået til uddannelsen før bekendtgørelsens ikrafttræden. For sådanne elever finder de hidtil gældende regler i bekendtgørelse nr. 225 af 2. marts 2023 om erhvervsuddannelsen til tjener anvendelse.

Stk. 4. Elever, som nævnt i stk. 3, kan i overensstemmelse med overgangsordninger fastsat af skolen i den lokale undervisningsplan og efter aftale med den eventuelle oplæringsvirksomhed overgå til uddannelsen efter denne bekendtgørelse.

Styrelsen for Undervisning og Kvalitet, den 19. februar 2024

ANDREAS BOSMANN ENSIG
VICEDIREKTØR

/ Mikkel Jakobsen

Bilag 1

Kriterier for godskrivning

1. Kriterier for vurdering af, om eleven har 2 års relevant erhvervserfaring*), jf. § 66 y, stk. 1, i lov om erhvervsuddannelser

For at opfylde kravet om mindst 2 års relevant erhvervserfaring skal eleven have været beskæftiget med jobfunktioner relateret til tjenerarbejde, servering, vejledning og betjening af gæster, herunder
- selskabsbestilling,
- planlægning og afvikling af selskaber, receptioner og konferencer,
- selskabsservering,
- a la carte servering,
- udskænkning af drikkevarer, herunder vejledning i valg af drikkevarer,
- gæstebetjening og
- kendskab til gastronomi, menusammensætning
*) Note:
Elever, der er fyldt 25 år, når uddannelsen påbegyndes, og som har mindst 2 års relevant erhvervserfaring, skal gennemføre et standardiseret uddannelsesforløb for voksne uden grundforløb og uden oplæring, men med mulighed for at modtage undervisning i og afslutte fag fra grundforløbet med sigte på at opnå certifikater, som er en forudsætning for overgang til uddannelsens hovedforløb, jf. lovens § 66 y, stk. 1, nr. 1. Det fremgår af § 3, stk. 4, hvilke certifikater og lignende eleven skal have opnået i denne uddannelse.

2. Erhvervserfaring, der giver grundlag for godskrivning for alle elever

Relevant erhvervserfaring	Varighed	Afkortning af standardiseret euv-forløb (oplæring mdr.)
Det forudsættes, at erhvervserfaringen er opnået i jobfunktioner relateret til praktisk tjenerarbejde, herunder	6-8 måneder	3
- planlægning og afvikling af selskaber, receptioner og konferencer som ufaglært tjener		
- selskabsservering som ufaglært tjener og		
- gæstebetjening som ufaglært tjener.		
A la carte servering som ufaglært tjener	6-8 måneder	3
Turistbetjening som ufaglært tjener	6-8 måneder	1
Turistbetjening i øvrige virksomheder	over 6 måneder	1
Kendskab til vine og drikkevarer via ansættelse i anden virksomhed	over 6 måneder	3

Kendskab til gastronomi, menusammensætning	Over 6 måneder	1
--	----------------	---

3. Uddannelse, der giver grundlag for godskrivning for alle elever

Uddannelse	Titel	Uddannelses- kode	Afkortning (skoleuger)	Afkortning (oplæring mdr.)
Erhvervsuddannelse	Gastronom med specialt kok	1715	-	15
	Gastronom med specialt	1715	-	12
	smørrebrødsjomfru			
	Gastronom med specialt cater	1715	-	12
	Gastronom med specialt	1715	-	12
	smørrebrød og catering			
	Gastronomassistent	1715	-	6
	Receptionist	1710	-	6
	Hotel- og fritidsassistent (nedlagt)	1685	-	3
	Konference- og selskabstjener	1705	8	12
Arbejdsmarkedsuddannelser, der giver grundlag for godskrivning	Arbejds miljø 1 i faglærte og ufaglærte job	48049	0,4	-
	Branchejura/ myndighedskrav i restaurationsbranchen	46539	0,2	-
	Bæredygtighed på hotel og restaurant	49486	0,4	-
	Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	40392	0,4	-
	Barista-, kaffe- og theoplevelser	48866	0,6	-
	Jobrelateret brug af styresystemer på pc	44371	0,4	-
	Kalkulation ved gæstebetjening	40914	0,2	-
	Kommunikation og serviceorienteret gæstebetjening	48872	0,4	-

	Menuvejledning ved gæstebetjening	43734	0,6	-
	Håndtering af konflikter og klager fra gæsten 1	48867	0,2	-
	Håndtering af konflikter og klager fra gæsten 2	48869	0,4	-
	Salg og service i gæstebetjeningen	47692	0,2	-
	Servering af vin	42912	0,6	-
	Servering af øl, drinks og alkoholfrie drikke	43733	0,4	-
	Servering og betjening ved selskab og konference	48876	0,6	-
	Service og værtskab på hotel og restaurant	47693	0,4	-
	Arbejdsmiljø 1 i faglærte og ufaglærte job	48049	0,4	-
	Anvendte fagudtryk for tjenere	44021	0,4	-
	Bæredygtighed på hotel og restaurant	49486	0,4	-
	Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	40 392	0,4	-
	Forretningsforståelse og nøgletal i IT-systemer	41373	0,4	-
	Iværksætter – ny forretningsidé	48763	0,4	-
	Kalkulation ved gæstebetjening	40914	0,2	-
	Kulturforståelse anvendt i gæstebetjeningen	46862	0,4	-
	Menuvejledning ved gæstebetjening	43734	0,6	-
	Præsentation af menuer	40990	0,2	-
	Servering af øl, drinks og alkoholfrie drikke	43733	0,4	-

	Service og værtskab på hotel og restaurant	47693	0,4	-
	Servering og service i restauranten	48873	0,6	-
	Turisme i gæstebetjeningen	47675	0,4	-
	Vinoplevelser 1	48874	0,4	-
	Vinoplevelser 2	48875	0,4	-
Anden kompetencegivende uddannelse	Vinakademiets sommelieruddannelse		2,5	6