

Nätverksprojektet Bästa kunnande samlar av utbildningsanordnare in verksamhetsmodeller och goda praxis för att genomföra lärande som sker på arbetsplatsen. Verksamhetsmodellerna och materialen delas för användning av alla utbildningsanordnare på en nationell elektronisk plattform. Utgående från modellerna och materialen utarbetar projektnätverket Bästa kunnande tillsammans med arbetslivet en gemensam uppfattning om den utbildning som ordnas på arbetsplatsen bl.a. vid arbetslivsfora hösten 2018.

### Tillredning av catering till en privat fest

De studerande tillreder festmat till en privat bröllopsfest under lärarens handledning. Festmaten planeras tillsammans med brudparet så att man lyssnar på deras önskemål. Utgående från önskemålen och de budgeterade medlen för serveringen ska en plan uppgöras för menyn, och den presenteras för brudparet. När menyn har godkänts inleds förberedelserna: de råvaror som behövs anskaffas, man funderar på vad som kan göras på förhand och vad som kan göras först på plats, hur maten ställs fram, hurdana dekorationer som kommer till maten och på festbordet osv. Genom dessa arbetsuppgifter avlägger de studerande yrkesprov i examensdelen Tillredning av beställnings- och festmat. På samma sätt har man fått möjlighet att genomföra matserveringar på stadens tillställningar.

Beskrivning av arbetsredskap och material	Fördelar	Utmaningar
<ul style="list-style-type: none"> <li>Planering, resurser (budget), tidtabell, ansvarsfördelning</li> <li>Respons begärs av beställaren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Förening av yrkes- och arbetslivsfärdigheter</li> <li>De studerande får erfarenhet av att ordna en tillställning</li> <li>De får lära sig att arbeta planerligt</li> <li>De får konkret lära sig att utarbeta en meny enligt brudparets budget</li> <li>Samarbete med evenemangets beställare, yrkesinriktade interaktionsfärdigheter</li> <li>De studerande växer i att ta ansvar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kundens önskemål och det praktiska genomförandet möts inte</li> <li>Kunderna kan nuförtiden vara mycket krävande, men är de prisedvetna?</li> </ul>

Kontaktperson, e-post: Marita Mäenpää, marita.maenpaa@sedu.fi  
 Bransch: Restaurang och catering  
 Utbildningsanordnare: Seinäjoen koulutuskuntayhtymä Sedu