



“Tour de servitør”

Et rekrutteringstiltak
med fokus på servitørfaget

Foto: Smak deg frem



Bakgrunn:

- «Tour de Servitør» ble gjennomført for første gang i Kristiansand for RM-elever fra Tangen vgs våren 2024. Under arrangementet som gikk av stabelen våren 2025, inkluderte dette også elver fra Sam Eyde Vgs.
- «Tour de Servitør» gir elevene muligheten til å teste ulike sider av servitørfaget, samtidig som de får med seg nyttige tips, gode historier og innsikt fra erfarne bransjefolk gjennom ulike bedriftsbesøk
- «Tour de Servitør» blir gjennomført i løpet av en skoledag med ulike bedriftsbesøk og en felles avsluttende lunsj
- Den totale varigheten var i 2025 seks timer inkl. informasjon til elevene ved oppstart (se neste slide) og lunsj i etterkant
- Antall grupper tilsvarer antall bedrifter som er med på tiltaket
- Hvert bedriftsbesøk varer i 30 minutter. Tiden mellom besøkene bruker gruppene på å bevege seg mellom bedriftene.

Disse aktørene står bak «Tour de servitør»:

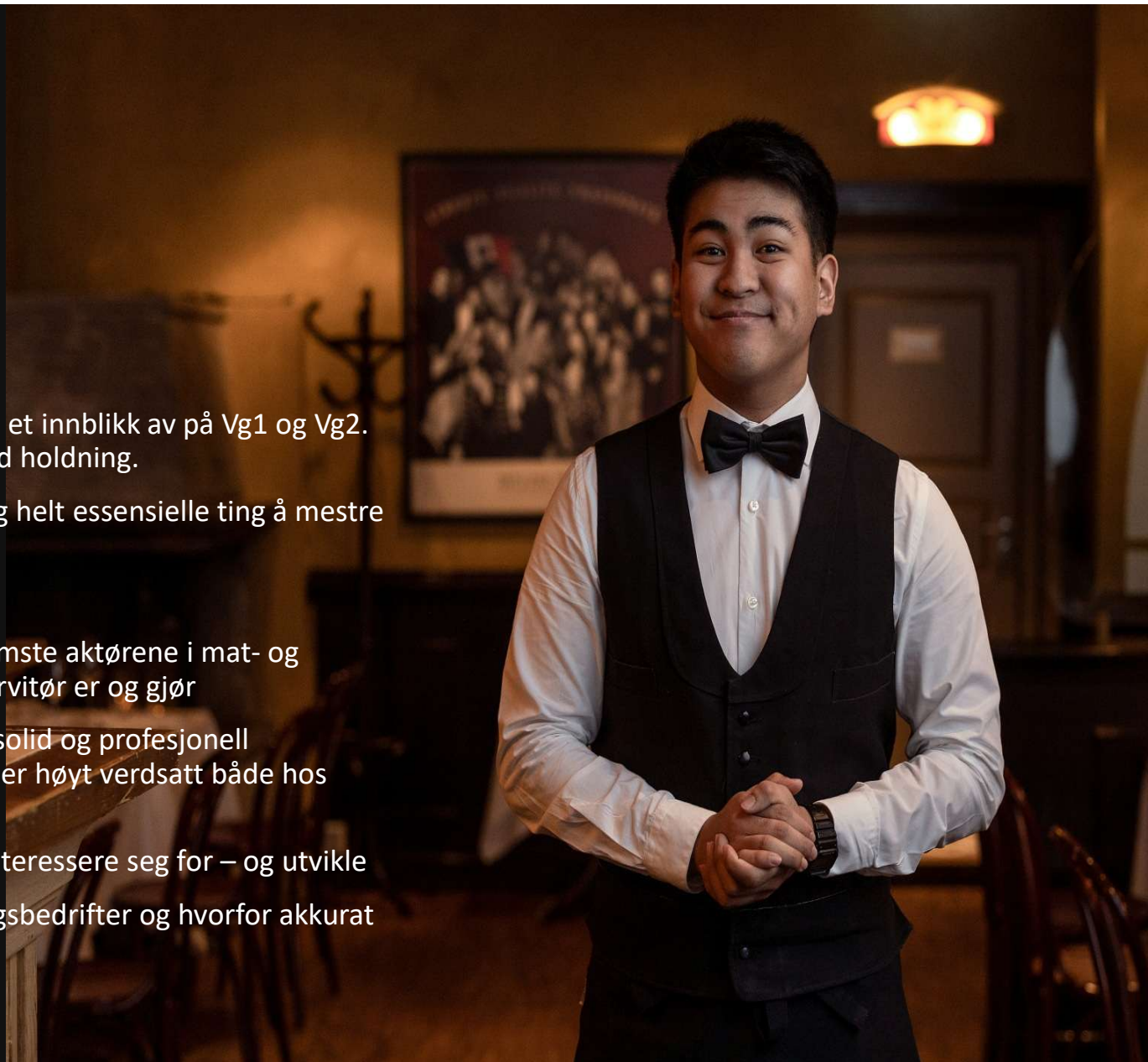
- * Mat- og Reiselivsbransjens Opplæringskontor Agder og medlemsbedrifter
- * Tangen vgs
- * NHO Agder og NHO Reiseliv

- I presentasjonen finner du forslag for gjennomføring av «Tour de Servitør» delt inn i 5 akter/temaer (tilsvarende bedrifter), samt en illustrasjonsfilm.



Introduksjon (til elevene)

- Servitørfaget er langt mer enn det man klarer å få et innblikk av på Vg1 og Vg2. Serveringsteknikker, riktig stabling av oppvask, god holdning.
- De er alle viktige bestanddeler av servitøryrket, og helt essensielle ting å mestre som en start, men....
- HVA er servitørfaget egentlig?
- I dag skal vi ut på bedriftsreise der noen av de fremste aktørene i mat- og reiselivsbransjen i Kristiansand skal vise hva en servitør er og gjør
- Bedriftene skal vise deg hva som forventes av en solid og profesjonell yrkesutøver, og fortelle om en yrkesutøvelse som er høyt verdsatt både hos gjester og næringsdrivere
- De skal vise mangfoldet av ferdigheter man kan interessere seg for – og utvikle
- De skal vise deg det store mangfoldet av serveringsbedrifter og hvorfor akkurat DU bør bli servitør.





Første akt:

Servitøren – en av samfunnets fremste formidlere av kulturarv

Fra det klassiske til nye trender:

Mat- og drikkekultur har i flere tusen år hatt en sentral rolle i menneskenes samfunn

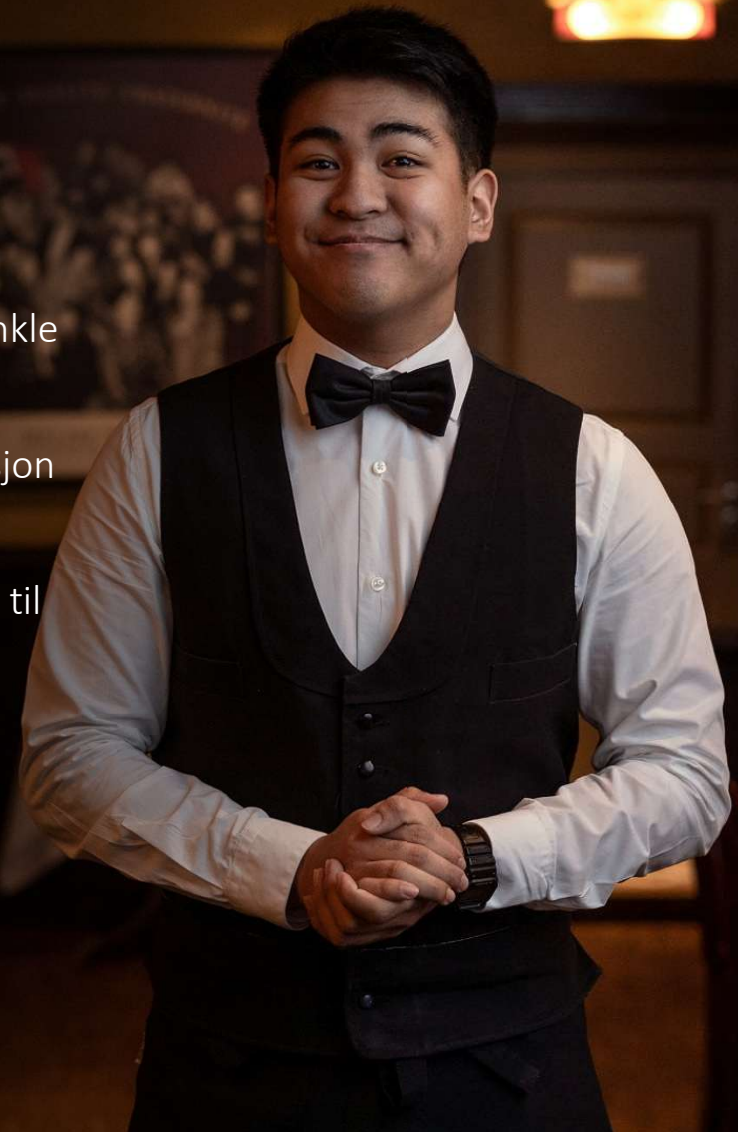
- Restaurantene, barene og spisestedene har i moderne tid vært selve teaterscenen for denne kulturen og servitøren har vært formidleren av den
- Mat- og drikkekulturen kan ha eldgamle røtter – men den oppstår også gjennom helt nye trender og nye gode produsenter
- En av servitørenes hovedoppgaver er å vise verdien av og holde seg oppdatert på begge verdenene





Første akt fortsetter: Eksempler i praksis

- Gammel mattradisjon i kombinasjon med nye serveringssteder (et par enkle charcuterie-retter servert som «sharing» platters)
- Kulturarv i diverse drikkevarer som bla. lokalt mjød: Gammel norsk tradisjon i ny og lokal drakt
- Eksempel på VERDIEN: En rask tour i vinkjelleren og en rask introduksjon til prislappen på utvalgte produkter.
- Hvordan kan én vin bli så mye verdt?
- Eksempel på en moderne produsent (naturvin)
- Nye trender i vinproduksjon





Andre akt:

Servitøren – kjøkkenets og håndverkets ansikt utad

FOH: Front of The House; begrepet og betydningen av et profesjonelt ytre

Mat og drikke er håndverk! Som servitør er man det viktigste bindeleddet mellom produksjonen av håndverket og gjesten som kjøper det. Betydningen av en profesjonell presentasjon er udiskutabelt – det er selve grunnsteinen i serveringsbransjen.

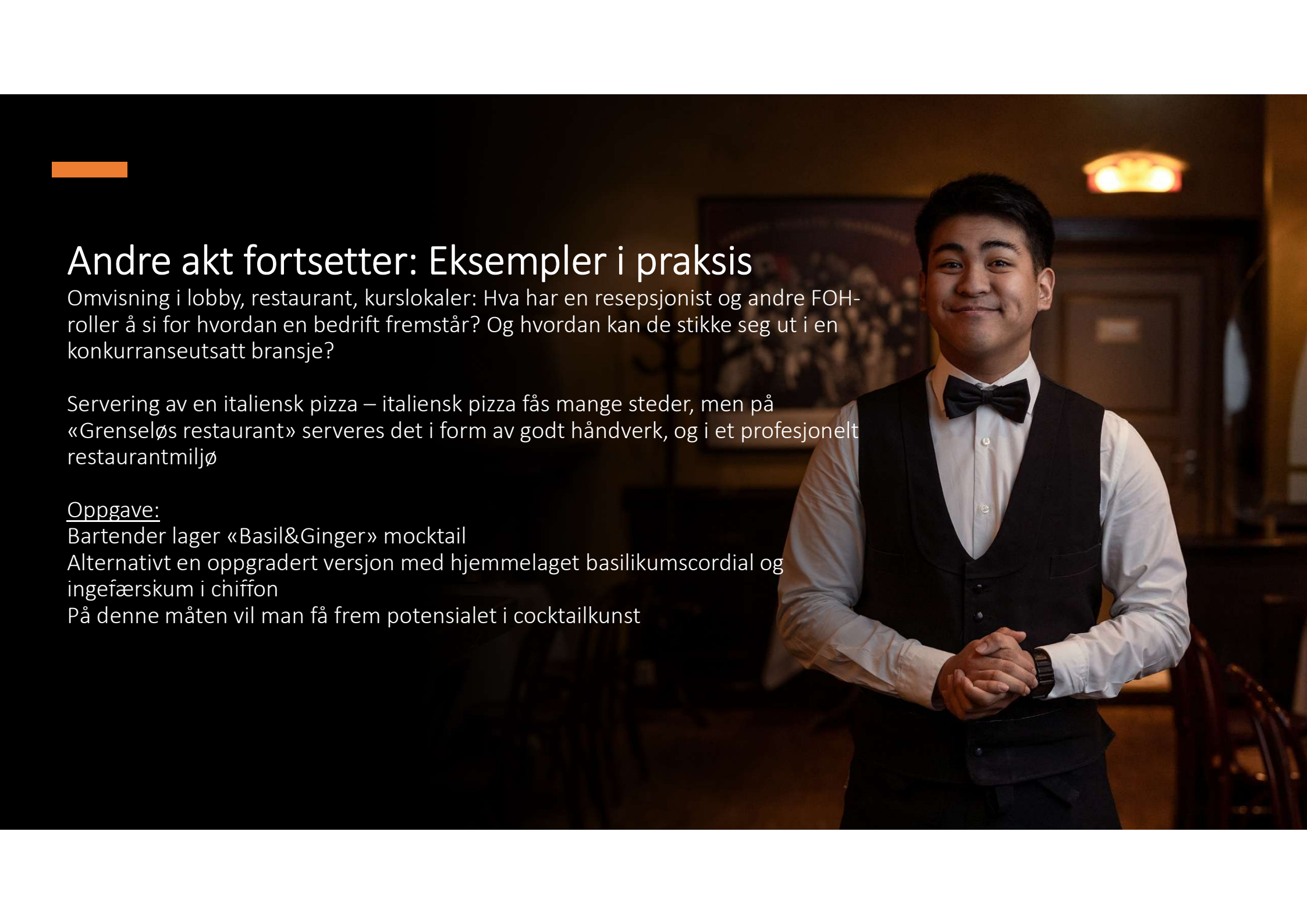
Hvordan påvirker et profesjonelt ytre – altså et profesjonelt og fint miljø, en profesjonell fremtoning, og en profesjonell utførelse fra servitørens side?

Hvordan påvirker det å opptre profesjonelt - gjestenes totalopplevelse? Og hvilken verdi har det for kjøkkensjefen?

I mange tilfeller, er det servitøren selv som må stå for håndverket.

Kunsten å lage og servere cocktails, såkalt «miksologi», er et eksempel på godt servitørhåndverk. Den kan videreutvikles, trenes og fordypes i – akkurat som kokkekunsten.





Andre akt fortsetter: Eksempler i praksis

Omvisning i lobby, restaurant, kurslokaler: Hva har en resepsjonist og andre FOH-roller å si for hvordan en bedrift fremstår? Og hvordan kan de stikke seg ut i en konkurranseutsatt bransje?

Servering av en italiensk pizza – italiensk pizza fås mange steder, men på «Grenseløs restaurant» serveres det i form av godt håndverk, og i et profesjonelt restaurantmiljø

Oppgave:

Bartender lager «Basil&Ginger» mocktail

Alternativt en oppgradert versjon med hjemmelaget basilikumscordial og ingefærskum i chiffon

På denne måten vil man få frem potensialet i cocktailkunst



Tredje akt

Servitøren – vinkjenneren over alle vinkjennere

Fra enkel wine-pairing til sommelierutdanning

Vin, og mat har gått hånd i hånd i århundrer. En god kombinasjon mellom en god matopplevelse og et passende vinvalg har stått helt sentralt i det vi kjenner som nåtidens restaurantkultur.

En faglært servitør skal kunne sette opp de mest magiske kombinasjoner mellom disse. Hva innebærer det?

Det handler om å være ekspert på smak, aromaer, og gode smaksopplevelser - men ikke minst geografi, historie, produksjonsmetoder og mye, mye mer i vinverden.

Vinkunnskap, kunnskapen om smaksegenskaper, og ikke minst kunnskapen om å lagre og servere vin på en riktig måte, er såpass respektert i bransjen; at det finnes egne utdanninger og rangeringer av kunnskapsnivåer.

Prestisjen i disse, er enorm - med god grunn!





Tredje akt fortsetter: Eksempler i praksis

Noen små smakseksempler fra kjøkkenet på hva som er en
fortreffelig smakskombinasjon, og hva som funker mindre
bra: Enten bare mat, i kombinasjon med alkoholfri drikke
eller basert på lukt/aroma)

Besøk til en vinbar med praktisk visning av dekantering og
lignende: Kunsten å servere vin.

Her kan man eventuelt legge inn en quiz eller funfacts for å
illustrere hvor omfattende vinkunnskap kan være.





Fjerde akt

Servitøren – en praktisk nøkkelperson i flere serveringssituasjoner og stillinger

2 – 2000 gjester

Enten det er middagsdate for to eller bankett for flere tusen – så vet servitøren hvordan oppgaven gjennomføres effektivt og bra.

Et team bestående av dyktige servitører, kan takket være sine teknikker og innøvde arbeidsmetoder få ting til å flyte bra! Selv i de største selskaper.

Å mestre serveringen av større selskap handler ikke om å bære mange tallerkener; men snarere om profesjonell planlegging, gode valg av praktiske løsninger og riktig fagkunnskap.

Dette er nøkkelpersoner i organisasjonen.

I mange større bedrifter finnes det lederstillinger som verdsetter en bakgrunn som servitør. Restaurantsjef, F&B manager, kurs- og konferanseansvarlig

Hva innebærer det egentlig, og hva skal til for å skaffe seg en lederstilling med bakgrunn som servitør?





4. akt fortsetter: Praktiske eksempler

Omvisning på Hotell Norge og restaurant Dronning:
Vis hvordan de flotte lokalene kan brukes i ulike setninger og hvordan
servitørens rolle forandres etter selskapenes behov: Frokost, bankett,
ala carte-servering, bryllup osv

Kort presentasjon i kurs og konferanselokaler, om karrieremuligheter i
bransjen etc

Har bedriften interne kompetanseprogrammer som gir rom for
utvikling og en lang karriere i faget?

Det er også relevant å forklare de ulike stillingstitlene





Femte akt

Servitøren – som stemningsskaper, selger og menneskekjenner

Fra utvalget i a la carte-menyen til penger i kassa

En dyktig servitør er også en dyktig selger:

Det innebærer at du ofte må være en god menneskekjenner, eller kundekjenner. Det innebærer at du har en høflig holdning, at du skaper god stemning og får gjestene til å hygge seg

En dyktig servitør forventes å kunne gi gode og treffende anbefalinger. Da hjelper det å ha et a la-carteutvalg som er attraktivt for en spesiell kundegruppe

Det handler også om å ha variert kunnskap om mat- og drikke fra store deler av verden





Femte akt

God kunnskap om for eksempel kaffe:

Hva er god kaffe?

Hva er så fascinerende med den dyre teen, at jeg kan få denne kunden til å prøve den ut?

Hva er passende avec til den mektige sjokoladedesserten?

Hvilken aperitiff bør jeg anbefale en varm sommerdag kontra på vinteren? Kan jeg, som erfaren servitør, forutse noe om hva kunden er villig til å kjøpe hos oss i dag?

Denne egenskapen bygges opp gjennom interesse og yrkeserfaring, og handler i bunn og grunn om hvordan en dyktig fagarbeider i større grad bidrar til økonomisk bærekraftig drift i en restaurant.





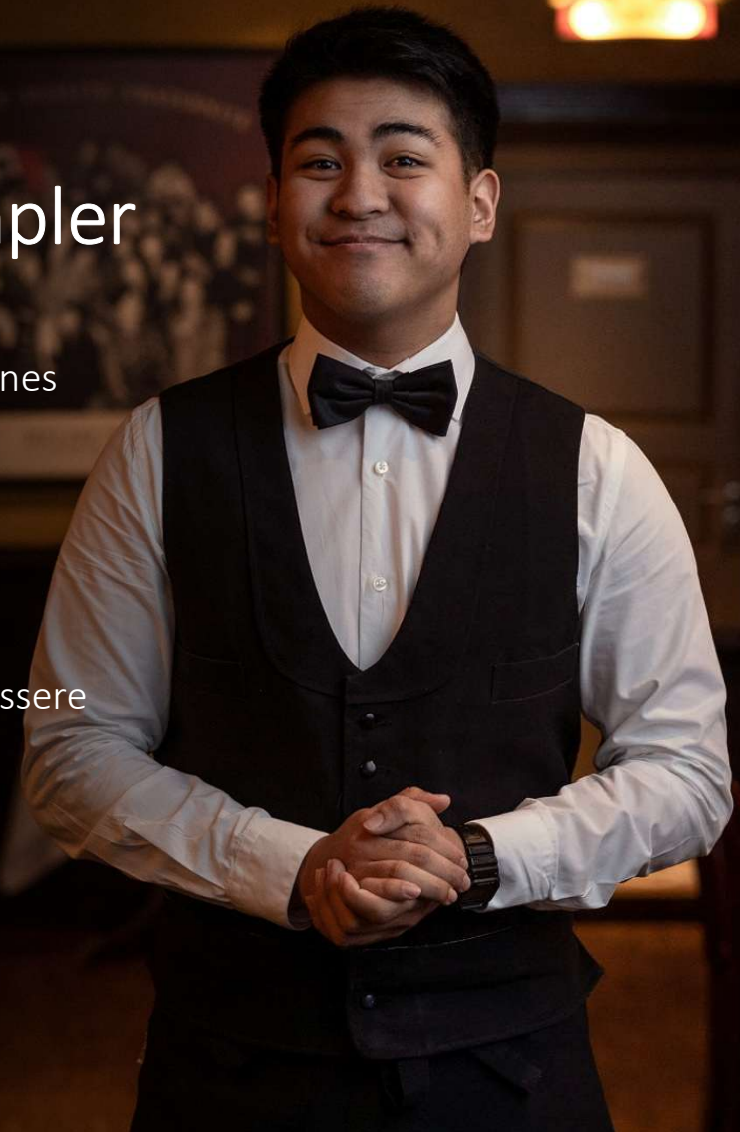
Femte akt fortsetter: Praktiske eksempler

- Historien til restauranten Pieder Ro kort fortalt:
Hvordan a la carte-menyen har utviklet seg i takt med turismen og gjestenes behov.

Hva har etterspørselen å si for hvordan man driver restaurant og utfører
servitørfaget?

«Smaker blåskjell bedre i vannkanten»?

- Essensen i å skape en måltidsopplevelse og rollen servitøren har i å regissere dette.
- Smaksprøve i vannkanten og samme smaksprøve på «bøttekottet»





Kritiske suksessfaktorer:

- God variasjon av bedrifter og fokus på hvert besøk
- Bedriftene må være godt forberedt på elevene med utgangspunkt i aktivitet og informasjon
- Sørg for at alle elever får testet ut og prøvd
- Knytt informasjonen fra stedene til kompetansemål i læreplanen
- Bedriftene må *ikke selv* snakke ned bransjen





Ta kontakt med Mat- og
Reiselivsbransjens Opplæringskontor
dersom du vil høre mer om “Tour de
Servitør” eller har spørsmål:

www.ok-agder.no