Fundacja VCC
ul. Matki Teresy Kalkuty 18 lokal 16 , 20-538 Lublin
tel.: +48 81 527 01 00 , fax: +48 81 527 01 01
www.vccsystem.eu info@vccsystem.eu

KWALIFIKACJA PRZYGOTOWANIE KUCHNI DO PROCESU PRODUKCYJNEGO I ASYSTOWANIE W PROCESIE PRODUKCYJNYM

EGZAMIN

Weryfikacja składa się z dwóch etapów: egzaminu teoretycznego (testu wiedzy) i egzaminu praktycznego. Test wiedzy przeprowadzany jest w elektronicznym systemie w ośrodku egzaminacyjnym. Osobie egzaminowanej podczas rozwiązywania testu nie wolno korzystać z innych aplikacji (w tym otwierać stron internetowych) niż system do przeprowadzania egzaminu. W części praktycznej dopuszcza się zastosowanie następujących metod weryfikacji: symulacja oraz analiza dowodów.

ZESTAW I: UTRZYMYWANIE CZYSTOŚCI W KUCHNI

1. Przygotowuje siebie i miejsce pracy:

- przebiera się w odzież roboczą lub ochronną;

- przyjmuje polecenie od przełożonego;

- uruchamia sprzęt kuchenny pod nadzorem przełożonego;

- wykonuje czynności przygotowawcze na polecenie przełożonego (np. napełnia wodą kotły do gotowania);

- przynosi niezbędne surowce i półprodukty z magazynów, zgodnie z zapotrzebowaniem;

- stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.

2. Wykonuje czynności porządkowe i utrzymuje sprzęt i urządzenia gastronomiczne w czystości:

- zbiera brudne naczynia oraz drobny sprzęt kuchenny i przenosi je do zmywalni;

- obiera detergenty do mycia i czyszczenia sprzętu i urządzeń gastronomicznych;

- myje i czyści narzędzia pracy kucharza zgodnie z poleceniem;

- myje i czyści urządzenia gastronomiczne (np. kotły, patelnie elektryczne, piece);

- sprząta kuchnię (np. czyści blaty, trzony kuchenne, zamiata, wynosi odpady poprodukcyjne);

- stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.

ZESTAW 2: UCZESTNICZENIE W PROCESIE PRODUKCYJNYM

1. Asystuje kucharzowi w procesie produkcyjnym:

- przynosi narzędzia kuchenne, zgodnie z poleceniem;

Fundacja VCC
ul. Matki Teresy Kalkuty 18 lokal 16 , 20-538 Lublin
tel.: +48 81 527 01 00 , fax: +48 81 527 01 01
www.vccsystem.eu info@vccsystem.eu

- rozmieszcza wykorzystywane przez kucharza narzędzia i naczynia w przeznaczonych do tego miejscach, zgodnie z poleceniem;

- wykonuje proste czynności w procesie produkcyjnym (np. panierowanie, krojenie, garnirowanie), zgodnie z poleceniem;

- stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.