SLOVENSKO
OGRODJE
KVALIFIKACIJ

Pripravljalec/pripravljalka restavracijskih sladic

Izbrane kvalifikacije

Ime kvalifikacije	Pripravljalec/pripravljalka restavracijskih sladic
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 5
Vrsta kvalifikacije	Poklicna kvalifikacija
Vstopni pogoji	• Najmanj srednja poklicna izobrazba s področja kuharstva ali slaščičarstva in vsaj dve leti delovnih izkušenj s področja priprave sladic, ki ju kandidat dokaže z delodajalčevim referenčnim pismom ali • najmanj srednja poklicna izobrazba katerekoli smeri in vsaj tri leta delovnih izkušenj s pripravo sladic, ki jih kandidat dokaže z delodajalčevim referenčnim pismom.
ISCED področje	ISCED področje Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	isced podpodročje hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 5 EOK 4

Učni izidi

Kandidat je zmožen:

- samostojno načrtovati in organizirati lastno delo in delo pomožnega osebja pri pripravi restavracijskih sladic skladno s standardi kakovosti dela v gostinstvu,
- odgovorno in ekonomično uporabljati surovine, naprave, energijo in čas pri pripravi restavracijskih sladic,
- vzdrževati osebno higieno in higieno delovnega okolja ter odgovorno skrbeti za izvajanje predpisov sistema HACCP pri pripravi restavracijskih sladic,
- sestavljati recepte za sladice ob upoštevanju pravil stroke in sodobnih trendov v kulinariki,
- v sodelovanju z nadrejenim pripravljati ponudbe sladic ob upoštevanju značilnosti gostinskega obrata, gostovih in naročnikovih potreb, pravil stroke in sodobnih trendov v kulinariki v sodelovanju z vodjo gostinstva,
- samostojno pripravljati sladice po naročilu z uporabo ustreznih strokovnih mehanskih, toplotnih in dopolnitvenih kuharskih postopkov,
- samostojno sestavljati in izdajati sladice po naročilu,
- odgovorno skrbeti za nabavo surovin ter zagotavljati ustrezno shranjevanje surovin in živil skladno s smernicami sistema HACCP,
- spodbujati prodajo svojih storitev,
- samostojno komunicirati z gosti, naročniki in s sodelavci ob upoštevanju načel uspešne komunikacije,
- pri svojem delu uporabljati sodobno informacijsko-komunikacijsko tehnologijo.

Ocenjevalci

Preverjanje in ocenjevanje izvajajo komisije za preverjanje in potrjevanje NPK, ki jih imenuje Državni izpitni center (RIC). Člani komisije morajo imeti licenco RIC. Najdemo jih tukaj .

Ocenjevanje in zaključevanje

Potrjevanje

V postopku svetovanja kandidat pripravi osebno zbirno mapo, ki jo komisija ovrednoti, in če je kandidat v njej predložil verodostojna, veljavna in ustrezna dokazila o znanjih, spretnostih in kompetencah iz poklicnega standarda, lahko komisija:

- prizna vsebine poklicnega standarda v celoti,
- prizna vsebine poklicnega standarda delno in določi tista znanja, spretnosti in kompetence, ki jih bo preverjala,
- ne prizna nobene vsebine poklicnega standarda, ker kandidat ne dokazuje nobenih znanj, spretnosti in kompetenc iz poklicnega standarda in bo preverjala smiselno celotni poklicni standard.

Način preverjanja

Kandidat v praktični delovni nalogi dokaže obvladovanje zahtevanih poklicnih kompetenc po zahtevah poklicnega standarda in ob upoštevanju predpisane dokumentacije. Ob praktični nalogi se izvede tudi ustni zagovor opravljene naloge, ki obsega preverjanje znanj o postopkih priprave in obdelave živil, priprave in serviranja restavracijskih sladic, znanjih o delovni opremi, zagotavljanju higiene, varstvu in zdravju pri delu, skladno s poklicnim standardom Pripravljalec / pripravljalka restavracijskih sladic.

Pogoji za pridobitev javne listine

Kandidat dokaže, da dosega znanja, spretnosti in kompetence, določene v katalogu standardov strokovnih znanj in spretnosti.

Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

URL

https://www.nrpslo.org/podrobnosti/izvajalec-pregled/12572301