

SKIMUNARLISTI

FRAMREIÐSLA

Nafn

Netfang

Markmiðið með því að fylla út þennan skimunarlista er að þú getir lagt fyrsta mat á hvort þú átt erindi í raunfærnimat. Niðurstaðan er aðeins vísbending um hvort ástæða sé til að skoða næstu skref með ráðgjafa.

Framreiðslufólk þarf að geta unnið sjálfstætt og skipulega. Forsendur fyrir raunfærnimati eru að þú hafir öðlast talsverða færni og er gerð krafa um 23 ára lífaldur og 3 ára starfsreynslu í faginu.

Ekki þarf að hafa þekkingu á öllum þáttum til að eiga erindi í raunfærnimat.

Færni viðmiðum er skipt upp í flokka og skalinn hér fyrir neðan notaður.

Neðst er textabox þar sem þú getur bætt við atriðum eða skýrt frekar út þína hæfni.

1 Lítil þekking/færni

2 Nokkur þekking/færni

3 Góð þekking/færni

4 Mikil þekking/færni

Framreiðsla – bókleg

Ég þekki kröfur um snyrtimennsku í klæðaburði og framkomu

1 2 3 4

– mikilvægi faglegra samskipta við gesti

– innkaup á helstu hráefnum, móttöku og meðhöndlun

– val á framreiðsluaðferðum

Framreiðsla – verkleg

Ég þekki mismunandi uppröðun á borðum eftir tilefnum og staðhættum

1 2 3 4

– mismunandi framreiðsluaðferðir, tæki og áhöld

Ég get stillt upp veitingasal og lagað gestafjölda að rými

– dúkað borð samkvæmt faglegum hefðum

– lagt á borð samkvæmt matseðli ásamt glösum fyrir þau vín sem fram verða borin

– tekið á móti gestum

– tekið matar- og vínþantanir og ráðlagt við val rétta og vína

Fisktækni

	1	2	3	4
– framreitt frá bar	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
– skipulagt vinnusvæði og framreiðsluferla út frá tilefni hverju sinni	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Vínfræði framreiðslu

	1	2	3	4
Ég þekki þrúgutegundir og framleiðsluferli mismunandi vína	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
– framleiðsluferli eimaðra vína, bittera og líkjöra	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
– framleiðsluferli bjórs	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
– hráefnisparfir og skipulag á bar	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
– mikilvægi umhellingar vína - ástæður og aðferðir	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
– til varðveislu vínbergða	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ég get sett upp og skipulagt bar sem vinnusvæði	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
– notað mælieiningar	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
– beitt áhöldum og tækjum til blöndunar drykkja	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
– tekið á móti vörum	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
– umhellt vínnum	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Örverufræði

	1	2	3	4
Ég þekki til heimkynna og smitleiða örvera	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
– vaxtarskilyrða örvera og vaxtarkúrfu	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
– matarsjúkdóma og helstu ofnæmisvaka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ég get metið ferskleika hráfnis með tilliti til gæða	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
– komið í veg fyrir krossmengun	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
– metið kröfur til hráefna	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Örverufræði

- metið kröfur til hreinlætis á vinnustað
- metið hvenær á að mæla hitastig
- brugðist við frávikum

1	2	3	4
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Annað

Ég get gengið frá veitingasal samkvæmt faglegum og/eða stöðluðum hefðum/kerfum, HACCP og gátlistum

- þekki til notagildis helstu tölvuforrita

1	2	3	4
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Annað sem þú vilt koma á framfæri
