

| PODROČJE KOMPETENC | KORAKI RAZVOJA KOMPETENC | | | |
|---|---|---|--|--|
| 1. Nabava, stroški in skladiščenje | <p>Posameznik je sposoben prepoznati osnovne izdelke.</p> <p>Posameznik je sposoben preveriti kvaliteto kupljenih izdelkov in jih ustrezno shraniti.</p> <p>Posameznik je sposoben slediti higijenskim standardom pri nabavi in shranjevanju vseh vrst živil.</p> | <p>Posameznik se je sposoben pri delu posvetiti ekonomskim in okoljskim vidikom kuhinje in nabavnim stroškom.</p> | <p>Posameznik je sposoben samostojno nabaviti ustrezna sezonska živila, primerjati različne ponudbe in ugotoviti najboljšo ponudbo glede na ceno in kvaliteto.</p> | <p>Posameznik je sposoben samostojno vzpostaviti stik z regijskimi dobavitelji in se pogajati/“barantati” za kakovost in ceno izdelka.</p> <p>Posameznik je sposoben planirati potrebe obrata/ustanove po živilih, na kratki in dolgi rok, s pomočjo posebnih računalniških programov ter ostati znotraj proračunskih omejitev.</p> <p>Posameznik je sposoben naročiti in upravljati nabavni in stroškovni proces.</p> |
| 2. Sestava in načrtovanje menijev | <p>Posameznik je sposoben sestaviti jedi menija in jih predstaviti mentorju in/ali sodelavcem v kuhinji.</p> | <p>Posameznik je sposoben sestaviti preprost meni v skladu z najbolj pomembnimi recepti lokalne kuhinje in ga predstaviti mentorju in/ali sodelavcem v kuhinji.</p> | <p>Posameznik je sposoben sestaviti zapleten evropski in mednarodni meni ter izbrati primerno pijačo.</p> <p>Posameznik je sposoben komunicirati z natakarji in gosti ter predstaviti ponudbo glede na posebne priložnosti (samopostrežni bife, dogodka, catering...).</p> | <p>Posameznik je sposoben sestaviti in ponuditi menije glede na različne situacije na trgu in potrebe gostov.</p> |



THEME Matrika kompetenc – Gostinstvo/Kuhar



| | | | | |
|-----------------------------------|--|--|--|--|
| <p>3. Izdelava menijev</p> | <p>Posamezni je sposoben samostojno izvesti različne enostavne pripravke.</p> <p>Posameznik je sposoben z uporabo ustreznih tehnično gastronomskih izrazov komunicirati s sodelavci in nadrejenimi.</p> <p>Posameznik je sposoben uporabljati osnovno tehnično strokovne stroje in naprave upoštevajoč varnostne in higienske standarde (živil, osebja, podjetja).</p> | <p>Posameznik je sposoben pripraviti in okrasiti preproste menije, kot tudi priloge, omake, juhe in predjedi v skladu z navodili.</p> <p>Posameznik je sposoben opravljati delo upoštevajoč ukrepe za zaščito okolja in pravičnega ravnanja z odpadki.</p> | <p>Posamezni je sposoben planirati vse korake priprav, kuhanja in končne obdelave menijev (čas, količina hrane, sodelovanje s sodelavci).</p> <p>Posameznik je sposoben obvladati stresno situacijo med pripravo večjega števila minijev v kratkem času.</p> <p>Posameznik je sposoben komunicirati z gosti in ustreči njihovim željam</p> | <p>Posameznik je sposoben voditi kuhinjo in koordinirati naloge ekipe v kuhinji.</p> |
|-----------------------------------|--|--|--|--|



Projekt je bil financiran s podporo Komisije EU.

Ta publikacija odraža le poglede avtorja in Komisija ne nosi odgovornosti za kakršnokoli rabo, do katere bi lahko prišlo na podlagi vključenih.