



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr. 8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Sasniedzamo mācīšanās rezultātu vienība "Banketa/pasākuma plānošana"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: vispusīgi iepazīstināt viesus ar restorāna ēdienkartēm un piedāvājumu. Zina: restorāna ēdienkaršu aktualitātes, piedāvāto ēdienu produktu sastāvu, gatavošanas veidus, ēdienkartē iekļauto ēdienu alergēnus. Izprot: restorāna koncepciju, apmierinot viesu vēlmes aktuālu piedāvājumu izveidē. 2. Spēj: plānot banketa/pasākuma programmu sadarbībā ar klientu un iesaistītajiem speciālistiem. Zina: banketu un ēdienkartes veidus, to raksturojumu, banketu apkalpošanas veidus. Izprot: darba plāna izstrādes prasības/noteikumus, banketa/pasākuma ēdienkartes (vairākos variantos) un programmas plānošanu un izstrādi. 3. Spēj: atbildīgi plānot un organizēt resursus atbilstoši banketa/pasākuma pasūtījumam. Zina: trauku, galda veļas veidus, to raksturojumu un atbilstību banketa un apkalpošanas veidam. Izprot: banketam/ pasākumam nepieciešamo resursu plānošanas nozīmi un uzraudzības nozīmi banketa/pasākuma kvalitātes nodrošināšanā. 4. Spēj: veidot banketa/pasākuma ēdienkarti, ievērojot dažādu faktoru ietekmi tās veidošanā. Zina: izejvielu un produktu izvēli atbilstoši pasūtījumam un banketa tematikai. Izprot: restorāna ēdienkartes nozīmi, izejvielu un produktu kvalitātes rādītājus un izejvielu un produktu izvēli atbilstoši ēdienkartei.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Restorāna pavārs
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • banketa/pasākuma organizēšanas un tā norises aprakstīšanu; • darbu plānošanu virtuvē; • resursu plānošanu atbilstoši banketa/pasākuma pasūtījumam; • ēdienkartes izstrādāšanu atbilstoši klienta vēlmēm un īpašajiem nosacījumiem.