

<i>CALIFICARE</i>	<i>COMPETENȚE EVALUATE</i>
OSPĂȚAR (CHELNER) VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE	<p>Comunicarea interactivă la locul de muncă;</p> <p>Efectuarea muncii în echipă;</p> <p>Aplicarea NPM și PSI;</p> <p>Menținerea unui mediu de muncă sigur și curat;</p> <p>Organizarea locului de muncă;</p> <p>Încasarea contravalorii serviciilor oferite;</p> <p>Pregătirea locului de servire pentru o nouă comandă;</p> <p>Preluarea comenzilor clienților;</p> <p>Servirea preparatelor culinare și a băuturilor.</p>

Prezentarea procesului de examinare

Examenul constă în susținerea a două probe, una teoretică și una practică, la care se pot adauga diverse documente ce pot demonstra competențele candidatului.

Test scris, de tip grilă, ce va urmări testarea cunoștințelor teoretice. Întrebările sunt formulate având la bază competențele enumerate în lista anterioară.

Proba practică presupune aplicarea de întrebări orale și observare directă în condiții reale de muncă sau simulare. În această etapă se urmărește verificarea deprinderilor practice.

Alte documente ce pot demonstra experiența în domeniu:

- Raport din partea altor persoane (recomandare);
- Poze de la locul de muncă;
- Portofoliu cu lucrări anterioare (dovezi suplimentare solicitate pentru a demonstra veridicitatea experienței profesionale).