

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"  
(vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

## **Profesionālā kvalifikācija "Viesmīlis"**

### **3. profesionālās kvalifikācijas līmenis**

#### **PĀRBAUDĪJUMA PROGRAMMA**

##### **Pārbaudījuma mērķis**

Pārbaudīt un novērtēt eksaminējamā profesionālās kompetences profesionālajā kvalifikācijā "Viesmīlis" atbilstoši profesijas standarta prasībām.

##### **Pārbaudījuma adresāts**

Izglītojamais profesionālās izglītības programmas noslēgumā vai persona, kura vēlas, lai novērtē tās ārpus formālās izglītības sistēmas apgūto profesionālo kompetenci.

##### **Pārbaudījuma darba uzbūve**

Pārbaudījums sastāv no kompleksa praktiskā pārbaudījuma, kas tiek organizēts eksaminācijas centrā ar reāliem viesiem.

1. uzdevums – sagatavot telpu un galda klājumus apkalpošanai pēc eksaminācijas centra piedāvātās ēdienkartes (maksimāli iegūstamais punktu skaits – 50, darba izpildes laiks – 30 min.).
2. uzdevums – sagaidīt viesi, piedāvāt ēdienkarti, raksturot ēdienus un dzērienus, pieņemt pasūtījumu (maksimāli iegūstamais punktu skaits – 70, darba izpildes laiks – 20 min.).
3. uzdevums – apkalpot viesi, izmantojot dažādas ēdienu pasniegšanas metodes (maksimāli iegūstamais punktu skaits – 100, darba izpildes laiks – 50 min.).

Visu pārbaudījuma darba uzdevumu laikā komisija vērtē prasmi komunicēt ar pavāru, bārmeni un pārējiem kolēģiem. Maksimāli iegūstamais punktu – 30.

Visu pārbaudījuma darba uzdevumu laikā komisija vērtē prasmi veikt darba pienākumus, ievērojot darba drošību, personīgo higiēnu, sanitāriju. Maksimāli iegūstamais punktu skaits – 30.

Pēc pārbaudījuma uzdevumu izpildes, eksaminējamais veic sava darba pašvērtējumu un saņem atsauksmes no viesiem (1. pielikums). Maksimāli iegūstamais punktu skaits – 20.

Maksimāli iegūstamais punktu skaits – 300 punkti.

Pārbaudes darba izpildes laiks ir 100 minūtes.

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās  
 izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"  
 (vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

Pārbaudījuma saturu veido atbilstoši šādām darba uzdevumu tēmām:

Nr.p.k.	Pārbaudāmās būtiskās prasmes un profesionālās kompetences	Maksimāli iegūstamais punktu skaits
1.	Prasme sagatavot telpas viesu uzņemšanai, sagatavot servantu, saklāt galdu.	50
2.	Prasme sagaidīt viesus, piedāvāt ēdienkarti.	30
3.	Spēja raksturot piedāvātos ēdienus un dzērienus, pieņemt pasūtījumu.	40
4.	Prasme veikt galda klājuma korekcijas, apkalpot viesi atbilstoši izvēlētajai metodei, prezentēt un pasniegt ēdienus un dzērienus.	70
5.	Prasme veikt darba pienākumus, ievērojot darba drošību, personīgo higiēnu, sanitāriju.	30
6.	Prasme pieņemt lēmumus savas kompetences ietvaros un strādāt komandā (pavārs, bārmenis).	30
7.	Spēja veikt skaidras un bezskaidras naudas norēķinus ar viesiem, izmantot kases norēķinu sistēmas un maksājumu karšu termināļus.	30
8.	Prasme izvērtēt sava darba kvalitāti (izmantojot video).	10
9.	Spēja veikt un uzraudzīt viesu apkalpošanas procesu, sekojot līdzi viesu apmierinātībai un labsajūtai (klientu atsauksmes).	10
<b>Kopā:</b>		<b>300</b>

**Pārbaudījuma norisei nepieciešamais aprīkojums, palīgīdzekļi un telpas**

Pārbaudījuma norisei nepieciešams:

- eksaminācijas centra restorāna telpas ar aprīkotu virtuvi un zāli, galdi, krēsli, servanti, palīggaldi, galdauti, salvetes, darba salvetes un dvieļi trauku pulēšanai, paplātes, trauki, glāzes, galda piederumi galda servēšanai, ēdienu sagatavošanai un pasniegšanai, kafijas pagatavošanas aparāts, kafijas dzirnaviņas, trauki karstā dzēriena pasniegšanai, ziedi galda dekorēšanai, galda noformējuma elementi;
- telpu uzkopšanas sanitāri higiēniskie līdzekļi un darba inventārs;
- darba apģērbs un individuālie aizsardzības līdzekļi;
- telpas aprīkotas ar novērošanas kamerām eksaminējamo pašvērtējuma veikšanai.

Telpas un to aprīkojums atbilst darba drošības prasībām, tehnoloģiskās iekārtas ir darba kārtībā.

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"  
(vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

**Pārbaudījuma vērtēšanas kārtība**

Pārbaudījuma uzdevumus vērtē eksaminācijas komisija.

Pārbaudījumā iegūtais kopējais punktu skaits nosaka vērtējumu ballēs pēc šādas skalas:

Vērtējums ballēs	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Iegūto punktu skaits	1–53	54–105	106–157	158–209	210–225	226–240	241–255	256–270	271–285	286–300

Pārbaudījums ir nokārtots, ja vērtējums ir ne zemāks par 5 ballēm (viduvēji).

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"  
(vienošanās Nr.2010/0274/IDP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

## **Profesionālās kvalifikācijas "Viesmīlis" alternatīvās mācību rezultātu novērtēšanas formas izvēles pamatojums**

**Profesionālā kvalifikācija (nosaukums):** Viesmīlis

**Izvēlētā alternatīvā mācību rezultātu novērtēšanas forma (nosaukums):** Komplekss praktiskais pārbaudes darbs

### **Izvēlētās novērtēšanas formas priekšrocības**

1. Pārbaudījums ietver teorijas un prakses tiešu sasaisti, tiek demonstrēts zināšanu pielietojums kompleksa uzdevuma izpildē.
2. Netiek izmantots tests kā formāla zināšanu pielietošanu neraksturojoša pārbaudes forma.
3. Nav nepieciešama testa datubāzes uzturēšana, aktualizēšana, papildināšana.
4. Teorētiskās zināšanas tiek pārbaudītas ar praktiski veicamo uzdevumu, kuru izpildei ir iespējama, tikai esot atbilstošām zināšanām.
5. Alternatīvais pārbaudījums tiek organizēts eksaminācijas centrā ar nodrošinātu materiāli tehnisko bāzi un klientiem, tādējādi nodrošinot visiem eksaminējamiem vienādus apstākļus.
6. Alternatīvā pārbaudījuma norise balstīta darba vidē atbilstoši reālajai situācijai viesmīlības nozarē, tādējādi ļaujot izvērtēt būtiskākās prasmes un kompetences.
7. Darbā ar klientu iespējams pilnvērtīgāk novērtēt eksaminējamā praktiskās iemaņas un zināšanas, komunikācijas prasmes, spēju rast risinājumus dažādās situācijās.
8. Pārbaudījums nav piesaistīts konkrētai izglītības iestādei, to īsteno neatkarīgā veidā no skolas, iespējams kārtot eksāmenu individuālā laikā pēc programmas apguves.
9. Alternatīvā pārbaudījuma norises laikā tiek veikts videoieraksts, tādējādi eksaminējamam ir iespēja videoierakstā izvērtēt sava darba plusus un mīnus, sniegt pašvērtējumu, kā arī eksaminācijas komisija var pamatot vērtējumu rezultāta apstrīdēšanas gadījumā.
10. Kopējā alternatīvā pārbaudījuma rezultāta vērtēšanā tiek iesaistīts klients.
11. Alternatīvā pārbaudījumā formā eksaminējamais pilda 3 kompleksus uzdevumus, kuri ietver galvenās profesijas standartā "Viesmīlis" norādītās zināšanas, prasmes un kompetences.
12. Samazinās eksāmena norises laiks.

### **Izvēlētās novērtēšanas formas trūkumi**

1. Alternatīvā pārbaudījuma laikā klienta uzvedība var būt neprognozējama, kas var ietekmēt vērtējumu.
2. Kolēģu kļūdas (pavāra, bārmeņa) var ietekmēt eksaminējamā darba kvalitāti un vērtējumu.
3. Grūti vērtēt komunikāciju svešvalodās, jo tā atkarīga no klienta svešvalodu zināšanām.
4. Ja alternatīvais pārbaudījums notiek vienā eksaminācijas centrā, nepieciešami papildus transporta izdevumi.
5. Nepieciešama eksaminācijas komisija, kas darbojas patstāvīgi un ilgstoši, lielāks atalgojums un precīzs alternatīvā pārbaudījuma pieņemšanas plāns eksaminācijas centra vienmērīgai noslodzei.
6. Eksaminācijas institūcijas darbs ir ciklisks.
7. Pārbaudījuma laikā esošā darba vide atšķirsies no tās, kurā eksaminējamais ticis izglītots, kas var radīt papildus spriedzi, apmulsumu.

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"  
(vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

**Informācijas avoti**

1. Medne L. Personālresursu kvalitāte viesmīlības uzņēmumos Latvijas reģionos. Promocijas darba kopsavilkums., 2010. Pieejams: [http://llufb.llu.lv/dissertation-summary/labour-employment/Linda\\_Medne\\_promocijas\\_darba\\_kopsavilkums\\_2010\\_LLU\\_EF.pdf](http://llufb.llu.lv/dissertation-summary/labour-employment/Linda_Medne_promocijas_darba_kopsavilkums_2010_LLU_EF.pdf)
2. Ieguldījumu nepieciešamības izvērtējums viesmīlības nozares cilvēkkapitālā. Eiropas Sociālā fonda finansētā aktivitāte "Atbalsts darba tirgus pētījumu veikšanai". Pieejams: [www.nva.gov.lv/esf/docs/16\\_469cb5bae2ace2.06509980.doc](http://www.nva.gov.lv/esf/docs/16_469cb5bae2ace2.06509980.doc)
3. HOTREC (Asociācija "Viesnīcas, restorāni un kafējnīcas Eiropā") 69. Ģenerālās Asamblejas laikā Rīgā 2014. gada oktobrī apskatītie būtiskākie Eiropas līmenī darba kārtībā esošie jautājumi, t. sk.: izglītība un nodarbinātība nozarē. Pieejams: <http://www.lvra.lv/>
4. Graikste S. Aktualitātes tūrisma un viesmīlības nozarē. Pieejams: [www.visc.gov.lv/profizglitiba/pedprofpilnveide/.../20110428\\_preili.ppt](http://www.visc.gov.lv/profizglitiba/pedprofpilnveide/.../20110428_preili.ppt)
5. Tūrisma nozares apraksts. Pieejams: [http://www.viaa.gov.lv/files/free/12/14912/apraksts\\_turisms\\_final\\_04042012.pdf](http://www.viaa.gov.lv/files/free/12/14912/apraksts_turisms_final_04042012.pdf)
6. Darba tirgus pētījums "Profesionālās un augstākās izglītības programmu atbilstība darba tirgus prasībām". (ES struktūrfondu nacionālā programma "Darba tirgus pētījumi". Projekts "Labklājības ministrijas pētījumi", Nr. VPD1/ESF/NVA/04/NP/3.1.5.1/0001/0003) Pieejams: [http://www.lm.gov.lv/upload/darba\\_tirgus/darba\\_tirgus/petijumi/profesionala\\_augstaka\\_izglitiba.pdf](http://www.lm.gov.lv/upload/darba_tirgus/darba_tirgus/petijumi/profesionala_augstaka_izglitiba.pdf)

**Darba grupas dalībnieku paraksti**

Darba grupas vadītājs:	I. Ruperte
Nozares pārstāvis:	K. Donga S. Birkmane
Profesionālās izglītības pedagogi:	Dz. Betlere I. Dižgalve I. Tedejeva I. Bruže - Arāja

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"  
(vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

## **Profesionālās kvalifikācijas "Viesmīlis"**

### **Pārbaudījuma darba uzdevumi 5 komplekti**

Pārbaudījuma darbu veido trīs uzdevumi:

1. telpu un galda klājuma sagatavošana viesu uzņemšanai;
2. viesu sagaidīšana un pasūtījuma pieņemšana;
3. viesu apkalpošana pie galda, izmantojot izlozēto ēdienu pasniegšanas metodi un ievērojot ēdienu pasniegšanas secību.

Varianti pa komplektiem:

1. komplekts - amerikāņu ēdienu pasniegšanas metode;
2. komplekts – franču ēdienu pasniegšanas metode;
3. komplekts – angļu ēdienu pasniegšanas metode;
4. komplekts – krievu ēdienu pasniegšanas metode;
5. komplekts – kombinēta amerikāņu un franču ēdienu pasniegšanas metode.

Maksimālais pārbaudījumā iegūstamais punktu skaits – 300.  
Darba izpildes laiks – 100 min.

Visu pārbaudījuma darba uzdevumu laikā komisija vērtē prasmi komunicēt ar pavāru, bārmeni un pārējiem kolēģiem. Maksimālais pārbaudījumā iegūstamais punktu skaits – 30.

Visu pārbaudījuma darba uzdevumu laikā komisija vērtē prasmi veikt darba pienākumus, ievērojot darba drošību, personīgo higiēnu, sanitāriju. Maksimālais pārbaudījumā iegūstamais punktu skaits – 30.

Pēc pārbaudījuma uzdevumu izpildes, eksaminējamais veic sava darba pašvērtējumu un saņem atsauksmes no viesiem (1. pielikums). Maksimālais pārbaudījuma uzdevumā iegūstamais punktu skaits – 20, uzdevuma izpildes laiks – 20 minūtes.

#### **1.uzdevums. Telpu un galda klājuma sagatavošana viesu uzņemšanai**

**Darba uzdevums eksaminējamajam:** Sagatavot eksaminācijas centra restorāna telpu un galda klājumu viesu uzņemšanai, ievērojot darba drošības, sanitārijas un higiēnas prasības, personīgo sagatavošanos darbam. Eksaminācijas centrs katram eksaminējamajam ierāda četrvietīgu galdu, kas atbilst standarta izmēriem – 80 x140 cm.

Atbilstoši situācijai veikt sagatavošanas darbus šādā secībā:

1. Sagatavot telpu, pārbaudīt galdu un krēslu izvietojumu;
2. Sagatavot darbam traukus, galda piederumus un glāzes;
3. Sagatavot servantu;
4. Uzklāt *A' la carte* galda klājumu.

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"  
(vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

Maksimālais pārbaudījuma uzdevumā iegūstamais punktu skaits – 50.  
Darba izpildes laiks – 30 min.

## **2. uzdevums. Viesa sagaidīšana un pasūtījuma pieņemšana**

**Darba uzdevums eksaminējamajam:** Sagaidīt viesi un pieņemt pasūtījumu, ievērojot darba drošības, sanitārijas un higiēnas prasības.

Atbilstoši situācijai veikt darbības šādā secībā:

1. Sagaidīt viesi un apsēdināt pie galda;
2. Piedāvāt viesiem A' la carte ēdienkarti (2. pielikums);
3. Ieteikt un raksturot viesiem piedāvātos ēdienus un dzērienus, to saderību, parādot komunikācijas prasmes un spēju sniegt informāciju;
4. Pieņemt pasūtījumu, aizpildot pasūtījuma veidlapu (3. pielikums) vai izmantojot viesmīļa planšetdatoru, plaukstdatoru;
5. Veikt nepieciešamās korekcijas galda klājumā atbilstoši pasūtījumam;
6. Nodot pasūtījumu bāram un virtuvei, veidojot pozitīvu komunikāciju un sadarbojoties ar kolēģiem.

Maksimālais pārbaudījuma uzdevumā iegūstamais punktu skaits – 70.  
Darba izpildes laiks – 20 min.

## **3.uzdevums. Viesa apkalpošana pie galda**

**Darba uzdevums eksaminējamajam:** Apkalpot viesi pie galda, ievērojot darba drošības, sanitārijas un higiēnas prasības.

Variantu izloze 3. uzdevumam notiek eksāmenu norises dienā pirms zāles sagatavošanas apkalpošanai.

Atbilstoši situācijai veikt viesu apkalpošanu pie galda šādā secībā:

1. Pasniegt pasūtīto ēdienu, pielietojot izlozēto ēdienu pasniegšanas metodi un ievērojot ēdienu pasniegšanas secību;
2. Prezētēt un pasniegt dzērienus;
3. Sagatavot un pasniegt rēķinu viesiem (4. pielikums);
4. Norēķināties ar viesi atbilstoši pasūtījumam, izmantojot kases norēķinu sistēmas un maksājumu karšu termināļus;
5. Pavadīt viesi, veikt galda novākšanu un sakārtot darba vietu.

Maksimālais pārbaudījuma uzdevumā iegūstamais punktu skaits – 100.  
Darba izpildes laiks – 50 min.

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"  
 (vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

## 1. pielikums

### Viesu anketa apkalpošanas novērtēšanai

Cienījamais viesi!

Lūdzam Jūs novērtēt viesmīļa darbu, izmantojot dotos vērtēšanas kritērijus. Anketā atzīmēt atbilstošo punktu skaitu.

Nr.p.k.	Vērtēšanas kritēriji	Punkti		
1.	Viesu sagaidīšana	0	1	2
2.	Prasme raksturot ēdienus un dzērienus	0	1	2
3.	Prasme prezentēt un pasniegt ēdienus un dzērienus	0	1	2
4.	Prasme veikt darba pienākumus, ievērojot sanitārijas un higiēnas noteikumus	0	1	2
5.	Prasme komunicēt ar viesi	0	1	2
<b>Punkti kopā</b>				

Veikt sava darba izvērtējumu pēc eksāmena uzdevumu izpildes, eksaminējamajam noskatoties uzfilmēto materiālu.

### Viesmīļa anketa

Lūdzam Jūs novērtēt savu darbu, izmantojot dotos vērtēšanas kritērijus. Anketā atzīmēt atbilstošo punktu skaitu.

Nr.p.k.	Vērtēšanas kritēriji	Punkti		
1.	Viesu sagaidīšana	0	1	2
2.	Prasme raksturot ēdienus un dzērienus	0	1	2
3.	Prasme prezentēt un pasniegt ēdienus un dzērienus	0	1	2
4.	Prasme veikt darba pienākumus, ievērojot sanitārijas un higiēnas noteikumus	0	1	2
5.	Prasme komunicēt ar viesi	0	1	2
<b>Punkti kopā</b>				



Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"  
(vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

## 2. pielikums

### Brīvās izvēles ēdienkarte ( paraugs)

Laša tartars ar sarkanajiem sīpoliem, kaperiem, zaļumiem, artišoku krēmu un saldskābmaizes čipsi	6,50 €
Sviesta zivs pastēte ar kaperiem, šalotes sīpolu un brusketu ar tomātiem un zaļumiem	11,50 €
Vistas aknu pastēte uz ceptas bazilika maizes ar ceptu bekonu, karamelizētiem sīpoliem un marinētām sēnēm	4,50 €
Zaļumu humuss ar ceptu polārmaizi, tomātu salsu un marinētu tofu sieru	8,00 €
Liellopa rostbifa salāti ar ceptām sēnēm, ķiršu tomātiem, ciedru riekstiem, lauku zaļumiem un balzāmetiķa mērci	8,50 €
Ar kazas sieru un ciedru riekstiem pildīti baklažānu rullīši ar granātābola sēkliņām, saulē kaltētiem tomātiem un piparmētru	5,50 €
Klasiskie Cēzara salāti ar Parmas siera grauzdiņiem, grilētām bekona šķēlēm un maigu anšovu mērci	4,50 €
Viegli lapu salāti ar mango, garneļēm, ceptu vistas krūtiņu, vīģēm, cigoriņiem un aveņu mērci	6,50 €
Ķirbju krēmzupa ar svaigā siera un ķirbju sēklu krēmu	5,00 €
Zivju krēmzupa ar fenheļa, sarkano sīpolu un zaļumu salsu	6,50 €
Vistas gaļas buljonzupa ar kraukšķīgiem pelmenīšiem un tvaikotām saknēm	4,50 €
Sviestā cepts sams ar estragona mērci un gratinētām batātēm	10,00 €
Krāsni cepta strauta forele, pasniegta ar kartupeļu sacepumu un sēņu velutē mērci	12,00 €
Liellopa filejas steiks ar kartupeļiem un zaļumu sviestu, pasniegts ar jogurta-gurķu mērci un grilētiem sezonas dārzeņiem	15,00 €
Liellopa fileja ar krāsni ceptiem rozmarīna kartupeļiem, karamelizētiem sīpoliem un sarkanvīna mērci	18,00 €
Krāsni cepta cūkas fileja ar ceptiem kartupeļiem, zaļo zirnīšu biezeni un bekona mērci	8,50 €
Cepti cūkgaļas medaļjoni ar bekonu un plūmju mērci	9,00 €
Lēni sautētas jēra ribiņas ar sarkanvīna, medus mērci un sviestā ceptām saknēm	18,00 €
Sēņu risoto ar ceptiem spinātiem, krāsni vītīnātiem Latvijas tomātiem un cieto sieru	7,00 €
Baltās šokolādes kūka ar olu liķiera un kafijas krēmiem un mango biezeni	4,00 €
Silta ābolu strūdele ar kanēļa-medus mērci un Rīgas balzama saldējumu	4,50 €
<b>Dzirkstošie vīni</b>	<b>15 cl    75 cl</b>
Castellblanch Brut Zero Nature, Cava, Spain 4,50 € 18,00 €	4,50 €    18,00 €
Prosecco Treviso Extra Dry DOC 6,00 € 22,00 €	6,00 €    22,00 €
<b>Baltvīni</b>	
2012 Louis Latour Chardonnay d'Ardeche 4.50 € 20.00 €	4,50 €    20 €

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības  
 efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"  
 (vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

2012 Vouvray Vigne Blanche Marc Bredif 38.00 €	7,50 €	38,00 €
2011 Jean-Marc Brocard Chablis Premier Cru Fourchaume 53.00 €	10,00 €	53,00 €
<b>Sarkanvīni</b>		
2011 Chateau Camarsan, Bordeaux	3,50 €	14,00 €
2012 Chinon "Les Granges" Bernard Baudry, Loire 24,00 €	5,00 €	24,00 €
2010 Domaine Cazes Ego, Cotes du Roussillon Villages 35,00 €	7,00 €	35,00 €
<b>Minerālūdens</b>		
Acqua Panna negāzēts (0,75 l)	6,50 €	
Acqua Panna negāzēts (0,25 l)	2,50 €	
Acqua Panna gāzēts (0,75 l)	6,50 €	
Acqua Panna gāzēts (0,25 l)	2,50 €	

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības  
 efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"  
 (vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

### 3. pielikums

#### Veidlapa pasūtījuma pieņemšanai

Eksaminācijas centra nosaukums .....  
 Eksaminācijas centra adrese .....  
 Reģistrācijas Nr. ....

Viesmīlis.....

Galdiņa Nr. ....

Nr.	Viesis	Ēdiena, dzēriena nosaukums	Mērv.	Skaitis

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības  
 efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"  
 (vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

#### 4. pielikums

### Veidlapa rēķina sastādīšanai viesiem

Eksaminācijas centra nosaukums .....  
 Eksaminācijas centra adrese .....  
 Reģistrācijas Nr. ....

### Rēķins

Viesmīlis.....

Galdiņa Nr. ....

Nr.	Nosaukums	Mērv.	Skaitis	Cena €	Summa €
<b>Kopā</b>					

Summa vārdiem .....

Rēķinu sagatavoja ..... (.....)

Datums .....

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"  
(vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

### Pārbaudījuma vērtēšanas kritēriji:

Profesionālās kompetences	Vērtēšanas kritēriji	Komisijas vērtējums par kritēriju izpildi		
		Darbs izpildīts kļūdaini	Darbs izpildīts daļēji precīzi	Darbs izpildīts precīzi
<b>Prasme sagatavot telpas viesu uzņemšanai, sagatavot servantu, saklāt galdu</b> (maksimāli iegūstamais punktu skaits - 50)	Prasme sagatavot telpu	1 - 4	5 - 7	8 - 10
	Prasme sagatavot darbam traukus, galda piederumus, glāzes	1 - 4	5 - 7	8 - 10
	Prasme sagatavot servantu	1 - 4	5 - 7	8 - 10
	Prasme tehniski pareizi saklāt galdu	1 - 4	5 - 7	8 - 10
	Precizitāte galda klājumā	1 - 4	5 - 7	8 - 10
<b>Prasme sagaidīt viesus, piedāvāt ēdienkarti, ieteikt un raksturot viesiem piedāvātos ēdienus un dzērienus, pieņemt pasūtījumu</b> (maksimāli iegūstamais punktu skaits - 70)	Prasme sagaidīt viesus	1 - 4	5 - 7	8 - 10
	Prasme pasniegt ēdienkarti	1 - 4	5 - 7	8 - 10
	Prasme ieteikt un raksturot ēdienus un dzērienus	1 - 8	9 - 15	16 - 20
	Prasme pieņemt pasūtījumu	1 - 4	5 - 7	8 - 10
	Prasme aizpildīt pasūtījuma veidlapu	1 - 4	5 - 7	8 - 10
	Prasme komunicēt ar viesi, tai skaitā svešvalodā	1 - 4	5 - 7	8 - 10
<b>Prasme veikt galda klājuma korekcijas, apkalpot viesi atbilstoši izvēlētajai metodei, prezentēt un pasniegt ēdienus un dzērienus</b> (maksimāli iegūstamais punktu skaits - 70)	Prasme veikt galda korekcijas	1 - 4	5 - 7	8 - 10
	Prasme prezentēt dzērienus	1 - 4	5 - 7	8 - 10
	Prasme pasniegt dzērienus	1 - 4	5 - 7	8 - 10
	Prasme prezentēt ēdienus	1 - 4	5 - 7	8 - 10
	Prasme pasniegt ēdienus atbilstoši ēdienu pasniegšanas metodei	1 - 4	5 - 7	8 - 10
	Prasme pasniegt ēdienus atbilstoši secībai	1 - 4	5 - 7	8 - 10
	Prasme komunicēt ar viesi	1 - 4	5 - 7	8 - 10
<b>Prasme norēķināties ar viesi</b> (maksimāli iegūstamais punktu skaits - 30)	Prasme sastādīt un pasniegt rēķinu	1 - 4	5 - 7	8 - 10
	Prasme norēķināties ar viesi	1 - 4	5 - 7	8 - 10
	Prasme pavadīt viesi	1 - 2	3 - 4	5
	Prasme novākt galdu un sakārtot darba vietu	1 - 2	3 - 4	5
<b>Prasme veikt darba pienākumus, ievērojot darba drošību, personīgo higiēnu, sanitāriju</b> (maksimāli iegūstamais punktu skaits - 30)	Prasme veikt darba pienākumus, ievērojot darba drošību	1 - 4	5 - 7	8 - 10
	Prasme veikt darba pienākumus, ievērojot personīgo higiēnu un darba formu	1 - 4	5 - 7	8 - 10
	Prasme veikt darba pienākumu, ievērojot sanitāriju	1 - 4	5 - 7	8 - 10
<b>Prasme komunicēt ar pavāru, bārmeni</b> (maksimāli iegūstamais punktu skaits - 30)	Prasme komunicēt ar pavāru	1 - 4	5 - 7	8 - 10
	Prasme komunicēt ar bārmeni	1 - 4	5 - 7	8 - 10
	Prasme komunicēt ar pārējiem kolēģiem	1 - 4	5 - 7	8 - 10
<b>Prasme izvērtēt savu darbu</b> (maksimāli iegūstamais punktu skaits - 10)	Prasme izvērtēt savu darbu	1 - 4	5 - 7	8 - 10
<b>Klientu atsauksmes</b> (maksimāli iegūstamais punktu skaits - 10)	Klientu vērtējums par viesmīļa darbu	1 - 4	5 - 7	8 - 10