

SKIMUNARLISTI

Framreiðsla

Markmiðið með skimunarlistanum er að leggja 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 er að þú hafir öðlast talsverða færni og eru því sett lágmark 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 í flokka og skalinn hér til hliðar notaður Neðst er textabox þar sem þú getur bætt við atriðum eða skýrt frekar út hæfni þína.

1	Lítill þekking/færni
2	Nokkur þekking/færni
3	Góð þekking/færni
4	Mikil þekking/færni

Nafn			
Lífaldur		Starfsaldur í grein / ár	

Framreiðsla - bókleg	1	2	3	4
Ég þekki kröfur um snyrtimennsku í klæðaburði og framkomu				
- mikilvægi faglegra samskipta við gesti				
- innkaup á helstu hráefnum, móttöku og meðhöndlun				
- val á framreiðsluaðferðum				
Framreiðsla - verkleg	1	2	3	4
Ég þekki mismunandi uppröðun á borðum eftir tilefnum og staðhættum				
- 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				
- framreitt frá bar				
- skipulagt vinnusvæði og framreiðsluferla út frá tilefni hverju sinni				

Vínfræði framreiðslu	1	2	3	4
Ég þekki þrúgutegundir og framleiðsluferli mismunandi vína				
- framleiðsluferli eimaðra vína, bittera og líkjöra				
- framleiðsluferli bjórs				
- hráefnisþarfir og skipulag á bar				
- mikilvægi umhellingar vína - ástæður og aðferðir				
- til varðveislu vínbirgða				
Ég get sett upp og skipulagt bar sem vinnusvæði				
- notað mælieiningar				
- beitt áhöldum og tækjum til blöndunar drykkja				
- tekið á móti vörum				
- umhellt vínum				
Örverufræði	1	2	3	4
Ég þekki til heimkynna og smitleiða örvera				
- vaxtarskilyrða örvera og vaxtarkúrfu				
- matarsjúkdóma og helstu ofnæmisvaka				
Ég get metið ferskleika hráefnis með tilliti til gæða				
- komið í veg fyrir krossmengun				
- metið kröfur til hráefna				
- metið kröfur til hreinlætis á vinnustað				
- metið hvenær á að mæla hitastig				
- brugðist við frávikum				
Annað	1	2	3	4
Ég get gengið frá veitingasal samkvæmt faglegum og/eða stöðluðum hefðum/kerfum, HACCP og gátlistum				
- þekki til notagildis helstu tölvuforrita				
Fleira sem þú vilt bæta við:				

Ráðgjafi hjá fræðslu- eða símenntunarmiðstöð getur leiðbeint þér um framhaldið, meðal annars fundið út hvort og hvenær raunfærnimat er að hefjast í greininni.

Nánari upplýsingar um fræðslu- og símenntunarmiðstöðvar má finna [hér](#).

Gangi þér vel.