

SASKAŅOTS
Profesionālās izglītības un nodarbinātības
trīspusējās sadarbības apakšpadomes
2018. gada 13. jūnija sēdē, protokols Nr.5

**RESTORĀNA PAVĀRA
PROFESIONĀLĀS KVALIFIKĀCIJAS PRASĪBAS**

1. Specializācijas vai saistītās profesijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis	
Restorāna pavārs	Trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis (3.PKL) (atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (4.LKI)).
2. Profesijas nosaukums	
Restorāna pavārs ir specializācija profesijai: Pavārs , 3. PKL, atbilst 4. LKI. Uz restorāna pavāra profesiju attiecināmi pavāra profesijas pienākumi un uzdevumi.	

**3. Darba uzdevumu veikšanai nepieciešamās prasmes un attieksmes,
zināšanas un PROFESIONĀLĀS kompetences**

Nr. p.k.	Uzdevumi	Prasmes un attieksmes	Zināšanas	Kompetences (kvalifikācijas līmenis)	
3.1.	Piedalīties plānotā banketa/pasākuma ēdienkartes un programmas veidošanā.	<p>Konsultēt klientu par ēdienkartei atbilstošākajiem ēdieniem un dzērieniem.</p> <p>Sagatavot klienta prasībām atbilstošu banketa ēdienkarti.</p> <p>Izstrādāt darba plānu virtuvei un zālei sadarbībā ar iesaistītajiem speciālistiem.</p> <p>Sadalīt darba plānu prioritārā secībā.</p>	<p><u>Lietošanas līmenī:</u> Darba plāna izstrāde. Banketu veidi, ēdienkartes un to raksturojums. Pasūtījuma ēdienkartes izveide. Banketu apkalpošanas veidi. Banketa/pasākuma ēdienkartes (vairākos variantos) un programmas plānošana un izstrāde. Darbs komandā.</p>	Spēja plānot banketa/pasākuma programmu sadarbībā ar klientu un iesaistītajiem speciālistiem.	4.LKI
3.2.	Plānot banketam/pasākumam nepieciešamos resursus.	<p>Pārbaudīt resursu un telpu higiēnisko un gatavības stāvokli lietošanai.</p> <p>Noteikt nepieciešamo trauku, galda veļas veidu un daudzumu plānotajam banketam pasākumos.</p> <p>Plānot un pasūtīt īpaši paredzētos papildu resursus.</p>	<p><u>Lietošanas līmenī:</u> Trauku, galda veļas veidi, to raksturojums. Galda trauku un piederumu izvēles nosacījumi. Trauku, galda veļas un citu resursu daudzuma aprēķināšana. Papildu resursu saraksta izveide un to pasūtīšana.</p>	Spēja atbildīgi plānot un organizēt resursus atbilstoši banketa/pasākuma pasūtījumam.	4.LKI
3.3.	Veikt pasākuma sagatavošanas darbību regulāru uzraudzību.	<p>Piedalīties banketa/pasākuma vides organizēšanā.</p> <p>Organizēt savu un iesaistīto speciālistu darbu veikšanu atbilstoši izstrādātajam plānam.</p> <p>Nodrošināt pasūtījuma informācijas apmaiņu starp klientu un citām iesaistītajām personām.</p> <p>Piedalīties banketa/pasākuma sagatavošanā un uzraudzīt īstenošanu.</p>	<p><u>Lietošanas līmenī:</u> Uzņēmuma normatīvie akti. Darba kontroles metodes un uzraudzība. Personāls, tā pienākumi un atbildība. Informācijas aprīte. Pasūtījumu sagatavošana un organizēšana.</p>	Spēja atbildīgi uzraudzīt banketa/pasākuma sagatavošanās darbus, to norisi un atbilstību izstrādātajam plānam.	4.LKI

3.4.	Nodrošināt izejvielu un produktu atbilstību banketa/pasākuma ēdienkartei.	Izvēlēties izejvielas un produktus atbilstoši pasūtījumam un banketa tematikai.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Augstas kvalitātes izejvielas un produkti un delikateses, sezonas produkti - to raksturojums. izmantošana aktuālās ēdienkartes izveidē. Tematisko pasākumu ēdienkartes izstrādāšana. Individuālas ēdienkartes izveide, ievērojot viesu vēlmes. Alerģēni, to raksturojums.	Spēja veidot banketa/pasākuma ēdienkarti, ievērojot dažādu faktoru ietekmi tās veidošanā.	4.LKI
		Identificēt izejvielu un produktu kvalitātes radītājus un pazīmes.			
		Plānot un pasūtīt īpaši paredzētos papildu izejvielas un produktus.			
3.5.	Gatavot ēdienus pēc pasūtījuma.	Ievērojot ēdienu tehnoloģiskās kartes norādījumus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Ēdienu izsniegšanas nosacījumi restorānā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Ēdienu klasiskās receptes. Laika plānošana ēdiena gatavošanai un izsniegšanai restorānā. Vienlaicīga ēdiena gatavošana un izsniegšana, tās plānošana lielam viesu skaitam, dažādās situācijās un/vai neparedzētos apstākļos. Ēdienu pasniegšanas secība.	Spēja gatavot ēdienus pēc pasūtījuma, ievērojot restorānā noteiktos kvalitātes kritērijus.	4.LKI
		Izvēlēties tehnoloģisko aprīkojumu atbilstošajai gatavošanas metodei.			
		Ievērot restorāna noteiktos ēdiena gatavošanas, laika un kvalitātes kritērijus.			
		Piemērot vienlaicīgi dažādas gatavošanas metodes dažādu ēdienu gatavošanā.			
		Gatavot sarežģītus ēdienus, kombinējot to sastāvdaļas un veidojot interesantu un inovatīvu ēdienu.			
		Nodrošināt vienlaicīgu ēdienu gatavošanu un izsniegšanu lielos pasākumos.			
3.6.	Noformēt ēdienu pasniegšanai atbilstoši restorāna konceptam.	Ievērot pasūtījuma ēdienu noformēšanas un pasniegšanas noteikumus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Restorāna koncepcija. <u>Lietošanas līmenī:</u> Ēdiena sastāvdaļu izkārtošanas pamatprincipi un veidi. Dekoratīvās griešanas instrumentu un produktu (t.sk dažādu formu, lieluma, veidu, u.c.) izvēle un pielietojums. Izveidoto rotājumu pielietošana dažādu	Spēja radoši noformēt ēdienu pasniegšanai atbilstoši restorāna konceptam.	4.LKI
		Ievērot izejvielu un materiālu saderību ēdiena noformēšanā un pasniegšanā.			

		Ievērot restorāna etiķetes nosacījumus ēdiena gatavošanā un noformēšanā.	ēdienu noformēšanā. Netradicionālas un vēsturiskas ēdienu noformēšanas un pasniegšanas metodes.		
3.7.	Veikt ēdiena gatavošanu, noformēšanu un papildus noformēšanu viesu klātbūtnē.	<p>Sagatavot darba vietu un inventāru zālē ēdiena gatavošanai un noformēšanai.</p> <p>Aprēķināt ēdiena gatavošanas, noformēšanas un papildus noformēšanas laiku.</p> <p>Gatavot pasūtījuma ēdienu viesu klātbūtnē, ievērojot higiēnu un darba drošību.</p> <p>Dalīt un porcionēt gatavo ēdienu viesu klātbūtnē.</p> <p>Veikt ēdienu papildu noformēšanu viesu klātbūtnē (aizdedzināšana u.c.).</p> <p>Prezentēt viesiem ēdiena gatavošanas procesu un veicamās darbības.</p>	<p><u>Lietošanas līmenī:</u> Restorāna etiķetes nosacījumi. Ēdiena gatavošanas restorāna zālē laika aprēķināšana. Gatavo ēdienu (t.sk. zivs, mājputni u.c.) sadales un porcionēšanas veidi. Darba drošības un ugunsdrošības prasību ievērošana. Higiēnas prasības inventāram, aprīkojumam un pārtikas produktu apstrādes procesiem ēdienu gatavošanai viesu klātbūtnē. Ēdiena un gatavošanas procesa prezentēšana. Prezentācijas satura plānošana, izveide un īstenošana, tās pasniegšanas veidi. Profesionālo terminu un jēdzienu skaidrojums viesiem.</p>	Spēja atbildīgi veikt ēdiena gatavošanu, noformēšanu un papildus noformēšanu viesu klātbūtnē.	4.LKI
3.8.	Nodrošināt banketa/pasākuma norises uzraudzību.	<p>Izmantot banketa/pasākuma dokumentāciju uzraudzības gaitā.</p> <p>Sniegt padomus izvirzīto prasību izpildei un piedalīties banketa/pasākuma īstenošanā.</p> <p>Informēt viesi un iesaistītos speciālistus par banketa/pasākuma norisi un rezultātiem.</p> <p>Izvērtēt rezultātus un klientu atsauksmes par saņemtajiem pakalpojumiem tālākās darbības uzlabošanai.</p>	<p><u>Lietošanas līmenī:</u> Pasākumu kvalitātes kritēriji. Informācijas sagatavošana un aprīte. Banketa/pasākuma dokumentācija.</p>	Spēja nodrošināt banketa/pasākuma uzraudzību, nodrošinot kvalitātes prasības.	4.LKI

3.9.	Iepazīstināt viesus ar restorāna piedāvājumu.	Uzklausīt viesu vēlmes.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Restorāna ēdienkartes, to saturs un raksturojums. Aktuālā piedāvājuma izveide.	Spēja vispusīgi iepazīstināt viesus ar restorāna ēdienkartēm un piedāvājumu.	4.LKI
		Raksturot restorāna ēdienkartē iekļautos ēdienus.			
		Piedāvāt viesiem īpašos restorāna piedāvājumus.			

Vispārīga informācija	
Profesionālās kvalifikācijas prasību iesniedzējs	<p>Latvijas Darba devēju konfederācija.</p> <p>Profesionālo kvalifikācijas prasību izstrādes darba grupa:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sandra Sirmace – eksperte, restorāns "Kaļķu vārti", izpilddirektore; – Māris Jansons – eksperts, Latvijas pavāru kluba valdes loceklis, restorāns "Kets", šefpavārs, līdzīpašnieks; – Ingmārs Ladīgs – eksperts, "Ladīgs' s cafe" koncepts, šefpavārs; – Ainārs Neimanis – eksperts, restorāns "Mute", šefpavārs; – Elmārs Kovaļevskis – eksperts, SIA "Kovel", valdes loceklis; – Santa Graikste – moderatore, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, izpilddirektore; – Liene Kalberga – moderatores asistente, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, biroja vadītāja. <p>Metodiskais atbalsts:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Inta Annuškāne – Valsts izglītības satura centrs, projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai", vecākā eksperte satura izstrādes jautājumos.
Profesionālās kvalifikācijas prasību ekspertu darba grupa	<ul style="list-style-type: none"> – Madara Lūka – Ekonomikas ministrijas Nozaru politikas departamenta vecākā referente; – Santa Graikste – Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācijas izpilddirektore; – Jānis Pumpiņš – Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācijas Restorānu nodaļas vadītājs; – Līga Saleniece – LDDK profesiju standartu izstrādes projektu vadītāja – Anda Rezgale – VSIA "Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums" Tūrisma un komerczinību nodaļas vadītāja; – Rita Jaurēna – VISC Profesionālās izglītības satura nodrošinājuma nodaļas vecākā referente.
Profesionālās kvalifikācijas prasību NEP atzinums	06.06.2018.
Profesionālās kvalifikācijas prasību saskaņošana PINTSA	13.06.2018.
Profesionālās kvalifikācijas prasību iepriekš saskaņotās redakcijas	Nav.