

استاندارد مهارت و آموزشی

كمك ميزبان رستوران

رشته : هتلاداركا

اعضاء كميسيون تهيه و تدوين استاندارد :

- ۱- آفای محمد تقی مولایی پور موسسه آموزش ، مطالعات و مشاوره سیاحتی
- ۲- آفای اسماعیل چنگیزی موسسه آموزش ، مطالعات و مشاوره سیاحتی
- ۳- آفای پرویز صالح زاده موسسه آموزش ، مطالعات و مشاوره سیاحتی
- ۴- آفای غلامعلی محمدزاده موسسه آموزش ، مطالعات و مشاوره سیاحتی
- ۵- آفای ناصر میرزا پور سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور (دبیر کمیسیون)

شماره استاندارد

كد بين المللی

۵ - ۳۲/۲۴۱۴

درجه سال

۷۷،۷،۱

مدیریت پژوهش

نام استاندارد: کمک میزبان رستوران

دبیر کمیسیون: آقای ناصر میرزاپور

حروفچین: لاله بهارلویی

ناشر: سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

تیراژ: ۵۰۰

نوبت چاپ: اول

سال انتشار: ۱۳۷۷

چاپ و صحافی: اداره چاپ و انتشارات مدیریت پژوهش

مفاهیم اصطلاحات بکار برده شده در استاندارد

=====

۱- کلمه آشنائی : به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی

۲- کلمه شناسائی : به مفهوم داشتن اطلاعات کامل

۳- کلمه اصول : به مفهوم مبانی مطالب تئوری

۴- کلمه توانائی : به مفهوم قدرت انجام کار

شرایط کارآموزی :

=====

۱- حداقل تحصیلات : پایان دوره راهنمایی

۲- وضعیت جسمانی : متناسب با شغل مربوطه

۳- سایر شرایط : ———

تعریف

=====

کمک میزبان رستوران کسی است که بتواند از عهده تمیز کردن ظروف و وسایل مربوطه و چیدن میز و صندلی و تحویل غذا و حمل آن به رستوران و تحویل و تحول کلیه ظروف و وسایل به واحدهای مربوطه برآید .

مدت دوره کارآموزی : ۱۹۵ ساعت

۱- زمان آموزش تئوری : ۱۱۱ ساعت

۲- زمان آموزش عملی : ۸۴ ساعت

«فهرست توانایی های کمک میزبان رستوران»

صفحه	عنوان	ردیف
۱	توانایی تشخیص عوامل موثر کار	۱
۱	توانایی تمیز و پولیش کردن ظروف مورد نیاز	۲
۲	توانایی چیدن میز و صندلی سرویس	۳
۳	توانایی تحویل و تحول رومیزی و دستمال سفره	۴
۳	توانایی تحویل غذا و حمل آن به رستوران	۵
۴	توانایی آماده کردن مجدد میز سرویس	۶
۵	توانایی اجرای مقررات و آیین نامه های شغلی	۷
۶	توانایی تهیه گزارش کار	۸
۶	توانایی پیشگیری از حوادث و رعایت اصول و نکات ایمنی و حفاظتی و بهداشت کار	۹
۷	توانایی بکارگیری زبان انگلیسی در کمک میزبانی	۱۰

استاندارد مهارت و آموزشی : کمک میزبان رستوران

رشته : خدمات

نام و مشخصات وسایل	زمان		عملیات کارگاهی	استاندارد مهارت	
	تئوری	عملی		عنوان توانائی و مطالب تئوری	ردیف
- وسایل کمک آموزشی - محیط کار	۲	۲	- تشخیص عوامل موثر کار	۱ توانائی تشخیص عوامل موثر کار ۱-۱ آشنائی با عوامل موثر فیزیکی کار ۱-۲ آشنائی با عوامل موثر فیزیولوژیکی کار ۱-۳ آشنائی با عوامل شیمیایی و بیولوژیکی کار ۱-۴ شناسایی اصول تشخیص عوامل موثر کار	۱ ۱-۱ ۱-۲ ۱-۳ ۱-۴
- بشقاب - کارد و چنگال و قاشق - لیوان - گلاس - نمکدان و فلفلدان - ظروف آبلیمو و روغن زیتون - قوری - فنجان و نعلبکی - وسایل تمیز و پولیش کردن - وسایل کمک	۸	۴	- تشخیص عوامل موثر کار	۲ توانائی تمیز و پولیش کردن ظروف مورد نیاز ۲-۱ آشنائی با ظروف مورد نیاز، انواع و کاربرد آنها ۲-۱-۱ بشقاب، انواع و کاربرد آنها ۲-۱-۲ کارد، چنگال، قاشق، انواع و کاربرد آنها ۲-۱-۳ لیوان، پارچ، انواع و کاربرد آنها ۲-۱-۴ گلاس، انواع و کاربرد آنها ۲-۱-۵ نمکدان، فلفلدان ۲-۱-۶ ظروف آبلیمو و روغن زیتون و خردل	۲ ۲-۱ ۲-۱-۱ ۲-۱-۲ ۲-۱-۳ ۲-۱-۴ ۲-۱-۵ ۲-۱-۶

استاندارد مهارت و آموزشی : کمک میزبان رستوران

رشته : خدمات

نام و مشخصات وسایل	زمان		عملیات کارگاهی	استاندارد مهارت	
	تئوری	عملی		عنوان توانائی و مطالب تئوری	ردیف
آموزشی				قوری، فنجان و نعلبکی و کاربرد آنها	۲-۱-۷
			- تشخیص میزان تمیزی ظروف مورد نیاز	شناسایی اصول تشخیص میزان تمیزی ظروف مورد نیاز	۲-۲
				آشنایی با وسایل تمیز و پولیش کردن ظروف مورد نیاز	۲-۳
			- تمیز و پولیش کردن مورد نیاز	شناسایی اصول تمیز و پولیش کردن ظروف مورد نیاز	۲-۴
- میز و صندلی - دستور العمل - وسایل کمک آموزشی	۱۰	ع		توانایی چیدن میز و صندلی سرویس	۳
				آشنایی با صندلی، انواع و کاربرد آنها	۳-۱
				آشنایی با میز، انواع و کاربرد آنها	۳-۲
				آشنایی با طرحهای مختلف چیدن میز	۳-۳
				آشنایی با مناسب های مختلف چیدن میز و صندلی	۳-۴
			- چیدن میز صبحانه و نهار و شام با طرحهای مختلف	شناسایی اصول چیدن میز صبحانه - نهار و شام با طرحهای مختلف	۳-۵
				آشنایی با رومیزی و دستمال	۳-۶

استاندارد مهارت و آموزشی : کمک میزبان رستوران

رشته : خدمات

نام و مشخصات وسایل	زمان		عملیات کارگاهی	استاندارد مهارت	
	تئوری	عملی		عنوان توانائی و مطالب تئوری	ردیف
				سفره، انواع و کاربرد آنها آشنایی با اصطلاحات شغلی	۳-۷
			پهن کردن رومیزی بر روی میز و گذاشتن دستمال کاغذی	شناسایی اصول پهن کردن رومیزی بر روی میز و گذاشتن دستمال کاغذی	۳-۸
	۲	۲		توانایی تحویل و تحویل رومیزی و دستمال سفره	۴
				آشنایی با واحدهای تحویل و تحویل رومیزی و دستمال سفره	۴-۱
				آشنایی با فرم تحویل و تحویل رومیزی و دستمال سفره	۴-۲
			تحویل و تحویل رومیزی و دستمال سفره	شناسایی اصول تحویل و تحویل رومیزی و دستمال سفره	۴-۳
	۲۰	۱۰		توانایی تحویل غذا و حمل آن به رستوران	۵
- برگ سفارش غذا - آمبیوه - نوشابه - سوپ - سالاد				آشنایی با برگ سفارش غذا، از نظر کیفی، کمی و نوع آنها	۵-۱
				آشنایی با غذا و انواع آنها	۵-۲

استاندارد مهارت و آموزشی : کمک میزبان رستوران

رشته : خدمات

نام و مشخصات وسایل	زمان		عملیات کارگاهی	استاندارد مهارت	
	تئوری	عملی		عنوان توانائی و مطالب تئوری	ردیف
- غذای دریایی - غذای طیور - غذای گوشت قرمز - شیر و فرآورده های آن - دسر - چای و قهوه - انواع صبحانه - سرویس کامل غذا خوری - وسایل کمک آموزشی			- تطبیق غذا با برگ سفارش - تحویل غذا و حمل آن به رستوران	آبیوه، نوشابه و انواع آنها پیش غذا و انواع آنها سوپ و انواع آنها سالاد و انواع آنها غذای دریایی و انواع آنها غذای طیور و انواع آنها غذای گوشت قرمز و انواع آنها دسر و انواع آنها چای و قهوه و انواع آنها صبحانه و انواع آنها	۵-۲-۱ ۵-۲-۲ ۵-۲-۳ ۵-۲-۴ ۵-۲-۵ ۵-۲-۶ ۵-۲-۷ ۵-۲-۸ ۵-۲-۹ ۵-۲-۱۰
				شناسایی اصول تطبیق غذا با برگ سفارش آشنایی با وسایل حمل غذا از آشپزخانه به رستوران	۵-۳ ۵-۴
				شناسایی اصول تحویل غذا و حمل آن به رستوران	۵-۵
				توانایی آماده کردن مجدد میز سرویس آشنایی با دستورالعمل تحویل و تحویل	۶ ۶-۱

استاندارد مهارت و آموزشی : کمک میزبان رستوران
رشته : خدمات

نام و مشخصات وسایل	زمان		عملیات کارگاهی	استاندارد مهارت	
	تئوری	عملی		عنوان توانائی و مطالب تئوری	ردیف
- فرم گزارش کار - وسایل کمک آموزشی - اطلاعات مورد نیاز	۲	۱	- تهیه گزارش کار	توانایی تهیه گزارش کار	۸
				آشنایی با فرم گزارش کار	۸-۱
				آشنایی با اطلاعات مورد نیاز	۸-۲
				شناسایی اصول تهیه گزارش کار	۸-۳
- وسایل آتش نشانی - وسایل کمک آموزشی - وسایل کمک های اولیه - وسایل ایمنی فردی و عمومی	۱۰	۲	- پیشگیری از حوادث شغلی و رعایت نکات ایمنی و حفاظتی و بهداشت کار	توانایی پیشگیری از حوادث و رعایت اصول و نکات ایمنی و حفاظتی و بهداشت کار	۹
				آشنایی با حوادث شغلی و علل بروز آنها	۹-۱
				آشنایی با وسایل ایمنی، حفاظتی و بهداشت کار فردی و عمومی	۹-۲
				شناسایی اصول پیشگیری از حوادث شغلی و رعایت نکات ایمنی و حفاظتی و بهداشت کار	۹-۳
				آشنایی با عوارض جانبی، وسایل و اصول انجام کمک های اولیه	۹-۴
				آشنایی با آتش سوزی، علل، وسایل و اصول آتش نشانی	۹-۵

استاندارد مهارت و آموزشی : کمک میزبان رستوران
رشته : خدمات

نام و مشخصات وسایل	زمان		عملیات کارگاهی	استاندارد مهارت	
	تئوری	عملی		عنوان توانائی و مطالب تئوری	ردیف
	۸۰	۲۰	بکارگیری زبان انگلیسی در کمک میزبانی	توانایی بکارگیری زبان انگلیسی در کمک میزبانی	۱۰
				آشنایی با زبان انگلیسی مقدماتی عمومی و تخصصی کمک میزبانی	۱۰-۱
				شناسایی اصول بکارگیری زبان انگلیسی در کمک میزبانی	۱۰-۲

استاندارد مهارت و آموزشی : کمک میزبان رستوران
رشته : خدمات

نام و مشخصات وسایل	زمان		عملیات کارگاهی	استاندارد مهارت	
	تئوری	عملی		عنوان توانائی و مطالب تئوری	ردیف
			- آماده کردن ظروف و ظروف و وسایل پذیرایی طبق دستورالعمل	۶-۲	شناسایی اصول آماده کردن ظروف و وسایل پذیرایی طبق دستورالعمل
			- انتقال ظروف استفاده شده به واحد ظرفشویی طبق دستورالعمل	۶-۳	شناسایی اصول انتقال ظروف استفاده شده به واحد ظرفشویی طبق دستورالعمل
			- تحویل رومیزی و دستمال سفره به واحد خاتمه داری طبق دستورالعمل	۶-۴	شناسایی اصول تحویل رومیزی و دستمال سفره به واحد خاتمه داری طبق دستورالعمل
			۷	توانایی اجرای مقررات و آیین نامه های شغلی	
			۷-۱	آشنایی با مقررات و آیین نامه های شغلی	
			۷-۲	شناسایی اصول اجرای مقررات و آیین نامه های شغلی	
			۷-۱	آشنایی با مقررات و آیین نامه های شغلی	