

PORTFOLIO KOMPETENCIJA : KUHARSTVO - NIVO 2

REGISTRACIJSKA FORMA ZA POLAZNIKA OBUKE

Ime i prezime
polaznika obuke :

Grad/općina :

Telefon :

E-mail :

Imate više od 29
godina? : DA NE

Pol : M Ž

Nivo :

Odjel :

Naziv
hotela/restorana :

Potpis polaznika :

Sažetak profesionalnih zadataka koje izvršavaju uposlenici koji rade u odjelu kuharstva na nivou 2

Profesionalni zadaci:	
<i>Ukazuju na minimalan obim profesionalnih zadataka za polukvalifikovane radnike (nivo 2)</i>	
Zadaci	
1.	Priprema salata
2.	Priprema preliva za salatu
3.	Priprema riže
4.	Priprema paste
5.	Priprema toplih umaka
6.	Priprema i ukrašavanje kanapea
7.	Provjera hladnjaka i prostorija za čuvanje hrane
8.	Priprema osnovnih jela od ribe, mesa i piletine
9.	Priprema sastojaka za posluživanje toplog doručka
10.	Priprema bijelih umaka
11.	Priprema poslužavnika za ukrašavanje začinskim biljem za posluživanje
12.	Priprema salata od svježeg voća
13.	Priprema i aranžiranje supa
14.	Pomoć sa zaduženjima vezanim za popis zaliha
15.	Provjera pouzdanosti dostave hrane

Kompetencije za radno mjesto: pomoćni kuhar/pomoćna kuharica na nivou 2

Zadaci	Primjeri/podzadaci	Potrebne vještine	Kompetencija ranije stečena (DA/NE)	Datum obuke	Datum kada je kompetencija stečena
1 Priprema salata	1. Odabir odgovarajuće podloge za sjeckanje povrća	<ul style="list-style-type: none"> • Vještine sjeckanja povrća • Vještine pravljenja umaka i preliva • Praćenje tehnika rada • Vještine održavanja sredstava i opreme • Vještine rukovanja hranom 			
	2. Čišćenje i pranje povrća				
	3. Priprema garnirunga				
	4. Priprema začina/kondimenata				
	5. Priprema zelene salate i miješanih salata				
	6. Adekvatno čuvanje spremne i ohlađene salate prije i tokom posluživanja				
2 Priprema preliva za salatu	1. Priprema različitih vrsta preliva	<ul style="list-style-type: none"> • Praćenje tehnika rada • Vještine pravljenja umaka i preliva • Vještine održavanja sredstava i opreme 			
	2. Priprema umaka na bazi majoneze				
	3. Priprema posebnih preliva od hladnih umaka				
	4. Usklađivanje preliva sa salatom				
	5. Spremanje salate za posluživanje, miješane ili sa prelivom				
3 Priprema riže	1. Odabir odgovarajuće vrste riže	<ul style="list-style-type: none"> • Vještine rukovanja hranom • Prepoznavanje i odabir sredstava, pribora i opreme za pripremu riže • Vještine kuhanja • Vještine održavanja higijene • Vještine održavanja sigurnosti • Vještine organizacije radne površine/jedinice 			
	2. Pranje riže				
	3. Kuhanje jela od riže				
	4. Priprema jela od riže				
	5. Aranžiranje jela od riže				
	6. Odlaganje jela od riže na siguran način uz označavanje datuma pripreme				
4	1. Priprema tjestenine potrebne za	<ul style="list-style-type: none"> • Vještine rukovanja hranom 			

Priprema tjestenine	određena jela	<ul style="list-style-type: none"> • Prepoznavanje i odabir sredstava, pribora i opreme za pripremu tjestenine • Prepoznavanje različitih jela od tjestenine • Vještine kuhanja • Vještine održavanja higijene • Vještine održavanja sigurnosti • Organizacione vještine 			
	2. Kuhanje jela od tjestenine prema receptu i standardima, te pravilno određivanje omjera veličine porcije				
	3. Spremanje jela od tjestenine za posluživanje (švedski sto i po narudžbi iz jelovnika)				
	4. Čuvanje jela od tjestenine na odgovarajućim mjestima i temperaturi, prema potrebi				
5 Priprema toplih umaka	1. Priprema različitih vrsta umaka, kao što su umak od paradajza i putera	<ul style="list-style-type: none"> • Vještine rukovanja hranom • Prepoznavanje i odabir sredstava, pribora i opreme za pripremu toplih umaka • Vještine kuhanja • Vještine održavanja higijene • Vještine održavanja sigurnosti • Organizacione vještine • Odabir sastojaka za osnovne umake • Vještine hlađenja i čuvanja umaka 			
	2. Spremanje umaka za posluživanje na švedskom stolu/bifeu				
	3. Odabir sastojaka za umak (paradajz, čili, začini)				
	4. Priprema umaka koji odgovaraju različitim ukusima				
6 Priprema i ukrašavanje kanapea	1. Odabir i priprema kanapea u zavisnosti od sastojaka	<ul style="list-style-type: none"> • Vještine rukovanja hranom • Prepoznavanje i odabir potrebnih sredstava, pribora i opreme • Vještine kuhanja • Vještine održavanja higijene • Vještine održavanja sigurnosti • Organizacione vještine • Vještine pripreme hrane • Upoznatost sa sastojcima kanapea • Odabir sastojaka za pripremu namaza, 			
	2. Postavljanje kanapea na tacnu za posluživanje				
	3. Čuvanje kanapea na siguran i higijenski način				

		<p>punjenja, garnirunga i dekoracija</p> <ul style="list-style-type: none"> • Određivanje vrsta hljeba, kao i kolačića i peciva • Vještine punjenja i ukrašavanja 			
<p>7 Provjera hladnjaka i prostorija za čuvanje hrane</p>	1. Provjera uređaja za praćenje temperature prostora	<ul style="list-style-type: none"> • Vještine praćenja temperature u prostorijama sa hranom • Vještine vođenja evidencije • Vještine rukovanja hranom • Vještine održavanja sigurnosti i higijene • Voditi računa da nema znakova štetočina u suhom skladištu • Pravilno pakovanje neophodnim pregradama 			
	2. Provjera da li postoje znaci štetočina u suhom skladištu				
	3. Provjera uređaja za praćenje temperature u suhom skladištu				
	4. Provjera da li se primjenjuju smjernice HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point / Proces analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka) standarda i zadataka				
<p>8 Priprema osnovnih jela od ribe, mesa i piletine</p>	1. Održavanje čistoće opreme, pribora i radnih površina	<ul style="list-style-type: none"> • Vještine rukovanja grilom, pećnicama i aparatima za kuhanje • Vještine rukovanja hranom • Vještine održavanja sigurnosti i higijene • Održavanje sredstava i opreme u ispravnom stanju sigurnom za rad • Stalna primjena propisa HACCP-a 			
	2. Odabir odgovarajućih sirovina iz prostorija za čuvanje hrane i/ili hladnjaka				
	3. Primjena odgovarajućeg načina pripreme svakog jela				
	4. Određivanje tačnog omjera porcija				
	5. Spremanje jela za posluživanje				
<p>9 Priprema sastojaka za posluživanje toplog doručka</p>	1. Odabrati proizvode za grilovanje pri čemu se treba voditi računa da su proizvodi ispravnog roka trajanja, da ambalaža nije oštećena i da nema ustajalog mirisa	<ul style="list-style-type: none"> • Osnovna higijena hrane • Vještine rukovanja nožem • Stručnost u vještinama i načinu pečenja na roštilju i tokom plitkog prženja • Vještine prezentacije i ukrašavanja hrane • Stručnost u prepoznavanju kuhinjske opreme 			
	2. Pripremiti kobasice, začinjena, paradajz i jaja				
	3. Grilovati kobasice sa obje strane dok ne				

	<p>budu gotove</p> <p>4. Ocijediti višak masnoće na papiru za cijedenje</p> <p>5. Pržiti jaja na zagrijanoj tavi sa uljem (180 stepeni)</p> <p>6. Odabrana jaja moraju biti ispravnog roka upotrebe, čista i bez promjene boje</p> <p>7. Razbiti jaja na vrelo ulje</p> <p>8. Lagano peći dok žumanjak ne bude malo kuhan i jaje spremno u skladu sa traženim standardima</p> <p>9. Ocijediti višak ulja na upijajućem papiru</p> <p>10. Pripremljenu hranu staviti na poslužavnik za švedski sto ili na tanjir za posluživanje u sobi</p>				
<p>10</p> <p>Priprema</p> <p>bijelih</p> <p>umaka</p>	<p>1. Otopiti puter u tavi sa debljim dnom</p> <p>2. Dodati brašno i miješati</p> <p>3. Kuhati par minuta</p> <p>4. Postepeno dodavati toplo mlijeko</p> <p>5. Dodati luk</p> <p>6. Krčkati 30 minuta</p> <p>7. Procijediti umak</p> <p>8. Pokriti tankim slojem putera</p> <p>9. Ohladiti i odložiti umak</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prepoznavanje i odabir potrebnih sredstava, pribora i opreme • Vještine kuhanja • Vještine održavanja higijene • Vještine održavanja sigurnosti • Organizacione vještine • Vještine pripreme hrane • Vještine hlađenja i odlaganja • Osnovna higijena hrane • Vještine rukovanja nožem • Stručnost u različitim načinima sjeckanja povrća • Stručnost u razumijevanju upotrebe kuhinjske terminologije • Stručnost u prepoznavanju kuhinjske 			

		opreme			
I I Priprema dekorativnih elemenata za posluživanje	1. Odabrati svijetlo, ne mekano ili spužvasto, niti smeđe, čvrsto začinsko bilje	<ul style="list-style-type: none"> • Sposobnost provjere kvaliteta i mjesta nabavke začinskog bilja • Osnovna higijena hrane • Vještine rukovanja nožem • Stručnost u različitim načinima korištenja i sjeckanja začinskog bilja • Vještine rukovanja hranom • Prepoznavanje i odabir potrebnih sredstava, pribora i opreme • Vještine kuhanja • Vještine održavanja higijene • Vještine održavanja sigurnosti • Organizacione vještine • Vještine pripreme hrane • Vještine sjeckanja listova i peršuna 			
	2. Odabrati začinsko bilje jednake veličine i oblika				
	3. Začinsko bilje oprati korištenjem sanitarnih tableta ili u pitkoj vodi				
	4. Izabrati strukove peršuna i staviti na dasku za rezanje				
	5. Odabrati odgovarajuću dasku za rezanje u skladu sa hotelskom politikom				
	6. Isjeckati začinsko bilje na potrebnu veličinu, oprati ga i osušiti postavljanjem na čistu krpu koja će se smotati i stisnuti da se iscijedi višak vlage				
	7. Staviti na poslužavnik za ukrašavanje				
I 2 Priprema salata od svježeg voća	1. Prokuhati vodu sa šećerom, ohladiti, dodati svjež ili konzerviran sok od limuna/narandže	<ul style="list-style-type: none"> • Sposobnost provjere kvaliteta i mjesta nabavke voća • Osnovna higijena hrane • Vještine rukovanja nožem • Stručnost u različitim načinima rezanja i pripreme voća • Vještine prepoznavanja i odabira potrebnih sredstava, pribora i opreme • Vještine pripreme salate • Vještine održavanja higijene • Vještine održavanja sigurnosti • Organizacione vještine 			
	2. Odabrati čvrsto, ne mekano niti spužvasto voće (voće ne treba imati mrlje i treba biti jednake veličine i oblika)				
	3. Voće oprati korištenjem sanitarnih tableta ili u pitkoj vodi				
	4. Voćnu salatu pripremiti prema odgovarajućim standardima				

13 Priprema i aranžiranje supa	1. Sve supe su svježe pripremljene od kvalitetnih sirovina	<ul style="list-style-type: none"> • Primjenjivanje vještine aranžiranja supe i korištenje odgovarajućeg pribora za jelo i posuđa • Održavanje radnog prostora sigurnim, čistim i urednim • Primjenjivanje vještina pripreme supa i kuhanje svakog dijela recepta prema standardu u pogledu temperature i vremena • Voditi računa se da primjenjuju zahtjevi HACCP-a prilikom pripreme, čuvanja i služenja svih supa • Vještine rukovanja hranom • Prepoznavanje i odabir potrebnih sredstava, pribora i opreme za pripremu supa • Vještine kuhanja • Vještine održavanja higijene • Vještine održavanja sigurnosti • Organizacione vještine • Vještine pripreme hrane • Vještine hlađenja i odlaganja 			
	2. Voditi računa da se supe pripremaju od kvalitetnih sastojaka				
	3. Kontrola odgovarajućeg omjera po porciji se primjenjuje pri pripremi supa kako bi se otpad sveo na minimum				
	4. Voditi računa da se postigne odgovarajuća ravnoteža sastojaka/začina				
	5. Supe se kuhaju tačno naznačeno vrijeme, prema definiranim procedurama				
	6. Pobriniti se da supe imaju poželjni ukus, boju i teksturu				
14 Pomaganje sa zaduzenjima vezanim za popis zaliha	1. Dobiti spisak stanja zaliha od zamjenika glavnog kuhara	<ul style="list-style-type: none"> • Vještine komunikacije • Razumijevanje engleskog jezika • Vještine pisanja • Posvećivanje pažnje detaljima • Matematičke vještine 			
	2. Metodički unijeti nivo zaliha u spisak stanja zaliha po količini, težini i veličini				
	3. Provjeriti težinu, veličinu itd. prije unošenja podataka na spisak zaliha				
	4. Skrenuti pažnju glavnog kuhara na bilo kakva neslaganja				

	5. Po završetku, spisak stanja zaliha vratiti zamjeniku glavnog kuhara				
15 Provjeravanje dostave hrane	1. Provjeravanje isporuke u odnosu na fakturu, odnosno količine proizvoda u odnosu na narudžbenicu	<ul style="list-style-type: none"> • Osnovna higijena hrane • Procedura dostave • Zakonski propisi o higijeni • Vještine komunikacije • Matematičke vještine • Vještine evidentiranja temperature 			
	2. Provjeravanje kvaliteta proizvoda primjenom standardnih smjernica				
	3. Provjeravanje roka trajanja, oznake serije i evidentiranje u dokument				
	4. Mjerenje temperature proizvoda i evidentiranje u dokument				
	5. Bilježenje cijene proizvoda i obavještavanje supervizora u slučaju neslaganja				
	6. Provjeravanje vozila i vozača dostave radi higijene i sigurnosti				
	7. Provjeravanje da ne postoje oštećenja na ambalaži, u suprotnom zahtjevati zamjenu				

POTPIS DJELATNIKA _____ **POTPIS TRENERA** _____ **POTPIS KOORDINATORA** _____

Potrebno znanje na poslovima u odjelu kuharstva na nivou 2

Potrebno znanje na poslovima u odjelu kuharstva	Primjeri/podzadaci	Kompetencija ranije stečena (DA/NE)	Datum obuke	Datum kada je kompetencija stečena
Način pripreme hrane	• Kuhinjska sredstva, pribor i oprema			
	• Recepti za osnovne vrste umaka			
	• Recepti za osnovne vrste supa			
	• Kuhinjska terminologija			
	• Tehnike rada u kuhinji			
	• Provjeravanje, evidentiranje i izvještavanje o pravilima i procedurama			
	• Tehnike pripreme hrane, vrijeme i temperatura za ribu, meso i piletinu			
	• Recepti za glavna jela od mesa, ribe i piletiline			
Zdravlje, sigurnost, higijena i zakon o radu	• Postupci pripreme hrane, kao što su kuhanje, dinstanje, pečenje, prženje i grilovanje			
	• Propisani standardi za održavanje higijene i čistoće			
	• Pridržavari se odgovarajućih standarda i zahtjeva lične i radne higijene			
	• Zakon o radu			
	• Praćenje rasporeda čišćenja kuhinje i drugih područja prema datim upustvima			
Nabavka i čuvanje hrane	• Poznavanje HACCP-a i razumijevanje uloge sanitarnog inspektora			
	• Sastojci i sirovine za salatu			
	• Načini sprječavanja gubitka, rasipanja i oštećenja sirovine i nutritivnih vrijednosti hrane			
	• Načini pripreme, rukovanja i čuvanja toplih i hladnih umaka			
	• Rukovanje i čuvanje kanapea			

	<ul style="list-style-type: none"> • Obezbeđivanje primjene HACCP-a 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura i ventilacija hladnjaka i prostorija za čuvanje hrane 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Sastav, svojstva, izgled i korištenje ribe, mesa i piletine 			
Opći načini pripreme hrane	<ul style="list-style-type: none"> • Načini sjeckanja povrća 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Načini rada koristeći profesionalne tehnike u kuhinji 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Tehnike, vrijeme i temperature pripreme hrane koje se koriste u kuhinji 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Recepti za glavna jela, prateće jelovnike i zadatke 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Korištenje riže i tjestenine u pripremi hrane 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Načini pripreme, rukovanja i kuhanja toplih i hladnih umaka 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Sastav, svojstva, izgled i priprema ribe, mesa i piletine 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Poznavanje procesa pravilnog odmrzavanja zamrznutog mesa, ribe i piletine 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Osnovni načini prženja, dinstanja, pečenja i kuhanja u procesu pripreme hrane 			

POTPIS DJELATNIKA _____ **POTPIS TRENERA** _____ **POTPIS KOORDINATORA** _____

Obaveze na poslovima u odjelu kuharstva na nivou 2

	Primjeri	Kompetencija ranije stečena (DA/NE)	Datum obuke	Datum kada je kompetencija stečena
Obaveze na poslu u odjelu kuharstva	• Prikladan način oblačenja			
	• Efikasan pristup radu			
	• Uspješna saradnja sa drugim osobljem u kuhinji			
	• Pouzdan član tima			
	• Preuzimanje inicijative			
	• Vođenje računa o preciznosti			
	• Čistoća i urednost na radnom mjestu			
	• Odgovornost tokom rukovanja opremom			
	• Obraćanje pažnje na detalje u ličnoj i radnoj praksi			
	• Pozitivan stav prema klijentima/gostima			
• Dobar sagovornik				

POTPIS DJELATNIKA _____ POTPIS TRENERA _____ POTPIS KOORDINATORA _____

Smjernice za korištenje Portfolija kompetencija za radno mjesto

Profesionalni standardi će biti mjerilo i osnova za utvrđivanje potreba za obukom, kao i kasnijeg razvoja plana obuke za svaku osobu individualno koja se registruje za Profi program.

Kroz niz zadataka, primjera, odgovarajućih obaveza i znanja koje će svaka osoba na obuci morati uvrstiti u svoj Portfolio kompetencija za radno mjesto, treneri po odjelima i koordinatori Profi programa u sklopu hotela ili restorana će pratiti i ocjenjivati ova područja rada. Nakon profesionalnog usavršavanja u određenom području, primjena znanja/ponašanja mora se pratiti određeno vrijeme, sve dok se osoba na obuci ne smatra kompetentnom u tom području.

Portfolio se mora kontinuirano održavati kako bi se osigurao aktivan razvoj osoba na obuci. Portfolio je podijeljen u tri dijela: vještine, znanja i ponašanje (na radnom mjestu). Kada polaznik započne s programom, treba otvoriti novi portfolio i popuniti ga relevantnim informacijama. Trener popunjava portfolio kompetencija tokom obuke i procjene kompetencija (kolone: Kompetencija ranije stečena (DA/NE); Datum obuke; Datum kada je kompetencija stečena). Po popunjavanju portfolija kompetencija, isti se ovjerava potpisom polaznika obuka, trenera i Profi koordinatora.

Povremeno bi Profi koordinator trebao evaluirati sve procjene kako bi osigurao da su polaznici obuke stvarno kompetentni u područjima za koja se smatra da jesu. Također je važno napomenuti da ne samo da se Portfolio kompetencija za radno mjesto treba kontinuirano održavati, već bi uvijek trebao biti uredan i čitak.

Profili radnih mjesta na poslovima u odjelu kuharstva

Sektor	Hoteli i restorani																											
Nazivi radnih mjesta po nivou	Naziv radnog mjesta	Nivo (od nivoa I do nivoa 4)																										
	▪ Glavni/a kuhar/ica	4																										
	▪ Zamjenik/ca glavnog/glavne kuhara/ice	4																										
	▪ Kuhar/ica	3																										
	▪ Pomoćni/a kuhar/ica	2																										
	▪ Pomoćno osoblje; pripravnik/pripravnica	1																										
Obim posla na nivoima 2 i 3	<p>Uposlenici na poslovima u odjelu kuharstva na nivou 2 i 3 će izvršavati poslove kao što su sljedeći:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Primanje i skladištenje zaliha • Čuvanje hrane u objektima sa kontrolisanom temperaturom • Čišćenje prostora i opreme za pripremu hrane • Regulisanje temperature pećnica/terne, roštilja i druge opreme za kuhanje • Pripremanje hrane za kuhanje • Kuhanje hrane na različite načine (prženje, pečenje ili poširanje) • Vježbanje određivanja tačnog omjera veličine porcija • Briga o kuhinji kako bi bila čista i funkcionalna • Pripremanje hrane koja ispunjava posebne prehrambene potrebe • Obučavanje i nadziranje pomoćnih kuhara na svim nivoima • Provjera kvaliteta hrane 																											
Obim posla na nivou I	<p>Kompetencije nivoa I za osobe na obuci: Osoba na nivou I obično u ugostiteljski sektor dolazi sa <u>diplomom srednje škole</u>. Ove osobe dolaze u ugostiteljski sektor sa nizom kompetencija i sposobnosti za obavljanje osnovnih poslova, među kojima su i sljedeći:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Zadaci</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Razumjevanje, upravljanja i organizacija kuhinje</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Korištenje osnovne kuhinjske opreme i ručnog alata</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Razumjevanje rada dijelova/sekcija u kuhinji</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Primjena lične i radne higijene u svim aspektima pripreme hrane</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Čišćenje i pranje povrće i voće</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Rezanje voća i povrća pridržavajući se odgovarajućih standarda</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Provođenje procedura i smjernica skladištenja hrane</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Vježbanje osnovnih metoda kuhanja</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Priprema osnovnih temeljaca i umaka</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Priprema sastojaka za supe, salate i jela od povrća</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Priprema niza toplih i hladnih sendviča za posluživanje u restoranima i salonima</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Blanširanje, kuhanje i prilagodba povrća i voća</td></tr> </tbody> </table>		Zadaci		✓	Razumjevanje, upravljanja i organizacija kuhinje	✓	Korištenje osnovne kuhinjske opreme i ručnog alata	✓	Razumjevanje rada dijelova/sekcija u kuhinji	✓	Primjena lične i radne higijene u svim aspektima pripreme hrane	✓	Čišćenje i pranje povrće i voće	✓	Rezanje voća i povrća pridržavajući se odgovarajućih standarda	✓	Provođenje procedura i smjernica skladištenja hrane	✓	Vježbanje osnovnih metoda kuhanja	✓	Priprema osnovnih temeljaca i umaka	✓	Priprema sastojaka za supe, salate i jela od povrća	✓	Priprema niza toplih i hladnih sendviča za posluživanje u restoranima i salonima	✓	Blanširanje, kuhanje i prilagodba povrća i voća
Zadaci																												
✓	Razumjevanje, upravljanja i organizacija kuhinje																											
✓	Korištenje osnovne kuhinjske opreme i ručnog alata																											
✓	Razumjevanje rada dijelova/sekcija u kuhinji																											
✓	Primjena lične i radne higijene u svim aspektima pripreme hrane																											
✓	Čišćenje i pranje povrće i voće																											
✓	Rezanje voća i povrća pridržavajući se odgovarajućih standarda																											
✓	Provođenje procedura i smjernica skladištenja hrane																											
✓	Vježbanje osnovnih metoda kuhanja																											
✓	Priprema osnovnih temeljaca i umaka																											
✓	Priprema sastojaka za supe, salate i jela od povrća																											
✓	Priprema niza toplih i hladnih sendviča za posluživanje u restoranima i salonima																											
✓	Blanširanje, kuhanje i prilagodba povrća i voća																											



Priprema doručka na bazi švedskog stola i jela za poslugu u sobi

Također, osobe na nivou I imaju završen program edukacije i stečeno odgovarajuće znanje potrebno za ispunjavanje profesionalnih obaveza, odnosno obavljanja niza poslova na radnom mjestu.

Uposlenici, odnosno pripravnici koje dolaze direktno u sektor ugostiteljstva moraju imati minimalni niz kompetencija i moraju predložiti dovoljno dokaza kojima pokazuju da su sposobni da napreduju do nivoa 2 u okviru programa obuke, kao i da postignu dati nivo kompetencije.