



Профессия **Повар**

Обзор результатов MYSKILLS

Имя и фамилия:

Дата рождения:

Дата тестирования: 12.02.2018 Язык тестирования: Русский

Тест проверяет практические знания в семи основных сферах деятельности в рамках профессии повара. Тестирование проводится на компьютере на основе вопросов о поведении в ситуациях, типичных для данной профессии. Сферы деятельности и ситуации смоделированы на основе образовательных стандартов и базовых программ обучения. Далее приведены результаты:

Уровень практических профессиональных знаний

●●●● Высокий
●●●○ От среднего до высокого

●●○○ Средний
●○○○ От неподтвержденного до среднего

○○○○ Не подтвержден

Выполнение работ по мойке и уборке



Основательное знание работ, имеющих место в гостиничном и ресторанном бизнесе. Правильная утилизация пищевых отходов и работа с посудомоечной машиной. Мытье полов и рабочих поверхностей на кухне.

Подготовка и приготовление салатов и закусок



Нарезание, очистка и разделявание на порции продуктов питания. Сервировка салатов и закусок. Использование инструментов для нарезания и знание того, на что нужно обращать внимание при обработке пищевых продуктов во время приготовления блюд.

Подготовка и приготовление гарниров и супов



Обработка пищевых продуктов и приготовление из них гарниров и супов по рецептам. Обладание глубокими всесторонними знаниями об основных продуктах, в том числе продуктах питания, а также гигиене продуктов питания.

Приготовление десертов



Приготовление десертов по рецептам. Обладание глубокими всесторонними знаниями о продуктах.

Приготовление мясных и рыбных блюд



Внесение предложений по составлению меню или bufетов и приготовление предлагаемых блюд. Подготовка продуктов питания и самостоятельная разделка мяса, птицы, рыбы и дичи. Приготовление соответствующих соусов.

Руководство кухней

Не поддается оценке

Управление персоналом и руководство коллективом. Оформление заказов, составление графиков работы персонала и гигиенических списков. Принятие на себя обязанностей руководства кухней и работа в качестве административного персонала.

Работа в сфере услуг

Не поддается оценке

Работа в сфере подачи еды и напитков. Приветствие гостей, прием заказов и приготовление напитков. Подготовка столов, сервировка еды и напитков гостям.



MYSKILLS
BERUFLICHE KOMPETENZEN
ERKENNEN



Bundesagentur für Arbeit
Agentur für Arbeit

bringt weiter.

Профессия **Повар**

Обзор результатов MYSKILLS

Указания по содержанию теста

Тест включает в себя более 100 вопросов по действиям в типичных для профессии ситуациях. В рамках каждой сферы деятельности представлено не менее 20 вопросов закрытого типа. На ответы отводится до 4 часов. Тест составлен специалистами в соответствующей области. Классификация сфер деятельности соответствует учебно-методическим планам теоретического и практического профессионального обучения. Ситуации представлены в виде текстов, фотографий и видеоряда.

Указания по интерпретации результатов

Тест представлен в виде вопросов для проверки знаний о необходимых действиях в типичных для соответствующей профессии ситуациях.

При этом не проверяется:

- выполнение действий на практике и знание методики;
- умение разрешать проблемы;
- мотивация, самокомпетентность и социальная компетентность;
- знание немецкого языка.

Дополнительная информация:

<https://www.arbeitsagentur.de/MYSKILLS>

