

RAPORT DIN PARTEA ALTOR PERSOANE (fişa pentru raportor)

Completat de Doamna / Domnul _____ în calitate de _____ la _____ asupra activităţii desfăşurate de d-na/d-ul _____.

Vă rugăm să bifaţi situaţia corespunzătoare pentru:

Nr. A.C.	UC 1 "Aplicarea noţiunilor de bază civice și social-organizaţionale în domeniul turismului"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu ştiu
1	Cunoaşte cu precizie activităţile și sursele de dezvoltare personală și profesională.			
	Participă responsabil la activităţi de dezvoltare personală și profesională.			
2	Identifică cu precizie sarcinile de lucru în cadrul echipei.			
	Execută cu responsabilitate sarcinile de lucru, evitând situaţiile conflictuale cu membrii echipei.			
3	Cunoaşte cu precizie codurile de conduită și de maniere acceptate în general.			
	Aplică exigent codurile de conduită și de maniere în scopul satisfacerii oaspeţilor.			

Nr. A.C.	UC 2 "Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și în domeniul situaţiilor de urgență în domeniul turismului"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu ştiu
4	Respectă cu strictețe normele de protecția muncii aplicabile meseriei.			
	Utilizează cu atenție echipamentul de protecție individuală.			
	Întreține adecvat echipamentul de protecție individuală.			
5	Cunoaște în amănunt factorii și situațiile de risc posibile în desfășurarea activității.			
	Identifică cu pricepere factorii și situațiile de risc în cursul desfășurării activității.			
6	Cunoaște în amănunt legislația aplicabilă de intervenție în situații de urgență.			
	Cunoaște procedurile de urgență și evacuare specifice locului de muncă.			
7	Cunoaște cu exactitate normele de intervenție în situațiile de urgență din domeniul turismului.			
	Prezintă cu precizie modul de intervenție în cazul situațiilor de urgență prevăzut în documentele interne ale unității.			
8	Prezintă în amănunt regulile de acordare a primului ajutor în caz de accidente.			
	Cunoaște cu precizie dispunerea și modul de utilizare a conținutului truselor de prim-ajutor.			
9	Cunoaște în amănunt situațiile generatoare de pericol individual și colectiv.			
	Identifică și raportează cu promptitudine factorilor de decizie situațiile potențial generatoare de pericol individual și colectiv.			

Nr. A.C.	UC 3 "Aplicarea normelor igienico-sanitare aplicabile activității din restaurante"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu ştiu
10	Cunoaște în amănunt factorii de risc igienico-sanitar posibili din activitatea de restaurație.			
	Identifică și minimizează prompt factorii de risc igienico-sanitari de la locul de muncă.			
11	Cunoaște în amănunt bolile profesionale posibile din activitatea de restaurație.			
	Identifică și minimizează prompt elementele care pot conduce la boli profesionale la locul de muncă.			
12	Cunoaște în amănunt categoriile de accidente posibile din activitatea de restaurație.			
	Identifică și minimizează prompt posibilitățile de accidente de la locul de muncă.			
13	Cunoaște în amănunt regulile de igienă personală din activitatea de alimentație publică.			
	Păstrează cu strictețe igiena personală la locul de muncă.			
14	Cunoaște în amănunt bolile infecțioase datorate nerespectării normelor igienico-sanitare din activitatea de restaurație.			
	Identifică și elimină prompt starea de neigienă de la locul de muncă.			

Nr. A.C.	UC 4 "Aplicarea normelor de protecție a mediului în domeniul turismului"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu știu
15	Cunoaște în amănunt normele de protecție a mediului din domeniul turismului.			
	Respectă cu strictețe procedurile de lucru specifice protecție mediului de la locul de muncă.			
16	Cunoaște cu precizie potențialele surse de poluare din activitatea de restaurație.			
	Identifică cu promptitudine sursele posibile de poluare de la locul de muncă.			
17	Cunoaște cu exactitate procedurile de colectare, depozitare și evacuare a deșeurilor din unitate.			
	Utilizează cu strictețe dotările unității pentru colectarea și depozitarea deșeurilor provenite din activitatea curentă.			

Nr. A.C.	UC 5 "Aplicarea noțiunilor de bază despre comunicare, comportament profesional, lucru în echipă și psihologia consumatorului specifice domeniului turistic"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu știu
18	Cunoaște în amănunt tehnicile de comunicare organizațională și de comportament profesional.			
	Comunică adecvat în cadrul organizației.			
19	Cunoaște cu precizie tehnicile de comunicare în cadrul echipei.			
	Utilizează tehnici de comunicare adecvate membrii echipei.			
20	Cunoaște în amănunt tipurile de consumatori și profilurile psihologice ale acestora.			
	Cunoaște cu precizie modalitățile de comunicare verbală, non-verbală și para-normală.			
	Comunică adecvat cu toate tipurile de clienți, utilizând elementele de limbaj corespunzătoare.			

Nr. A.C.	UC 6 "Aplicarea noțiunilor privind realizarea tuturor tipurilor de mise-en-place"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu știu
21	Cunoaște în amănunt tipurile de obiecte de mobilier și de inventar specifice activității de restaurație.			
	Utilizează corect obiectele de mobilier și de inventar din dotarea unității.			
22	Prezintă în amănunt tipurile de mise-en-place pentru micul dejun.			
	Realizează cu îndemânare mise-en-place-urile pentru micul dejun solicitate.			
23	Prezintă în amănunt tipurile de mise-en-place pentru dejun și cină.			
	Realizează cu îndemânare mise-en-place-urile pentru dejun și cină solicitate.			
24	Cunoaște în amănunt procedurile generale de întreținere a obiectelor de mobilier și de inventar.			
	Întreține cu atenție obiectele de mobilier și de inventar utilizate la realizarea mise-en-place-urilor.			

Nr. A.C.	UC 7 "Recomandarea și promovarea produselor și serviciilor specifice restaurantului"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu știu
25	Cunoaște în amănunt tehnicile luare a comenzilor.			
	Preia cu profesionalism comenzile de la clienți.			
	Recomandă cu pricepere preparatele culinare și băuturi clienților.			
26	Cunoaște în amănunt tipurile de meniu.			
	Utilizează cu profesionalism tehnicile de vânzare a preparatelor culinare și a băuturilor din unitate.			
27	Cunoaște în amănunt caracteristicile preparatelor culinare pregătite în unitate.			
	Cunoaște cu exactitate caracteristicile grupelor de băuturi și a băuturilor reprezentative din oferta unității.			
	Prezintă cu profesionalism produsele culinare și băuturile din unitate clienților.			
28	Cunoaște cu precizie regulile de asociere a preparatelor culinare cu băuturile.			
	Recomandă cu profesionalism băuturile corespunzătoare preparatelor culinare servite de către clienți.			

Nr. A.C.	UC 8 "Servirea preparatelor culinare"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu știu
29	Prezintă cu precizie regulile de servire a fiecărui tip de preparat culinar.			

	Serveşte cu profesionalism preparatele culinare conform regulilor specifice.			
30	Cunoaşte cu precizie modul de transport al obiectelor de inventar necesare servirii preparatelor culinare.			
	Transportă cu îndemânare obiectele necesare servirii preparatelor culinare.			
31	Cunoaşte cu precizie regulile de circulaţie în restaurant.			
	Circulă atent în restaurant, respectând regulile.			
32	Prezintă cu exactitate ordinea servirii preparatelor culinare la o masă.			
	Serveşte cu pricepere preparatele culinare la o masă, în ordinea prevăzută.			
33	Cunoaşte în amănunt categoriile de preparate culinare pregătite la bucătăria unităţii.			
	Prezintă cu claritate preparatele culinare ale unităţii pe grupe de preparate.			
34	Prezintă cu precizie regulile de asociere a obiectelor de inventar cu preparatele culinare corespunzătoare.			
	Pregăteşte cu îndemânare obiectele de inventar în funcţie de preparatele culinare servite.			

Nr. A.C.	UC 9 "Servirea băuturilor"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu ştiu
35	Cunoaşte obiectele de inventar necesare servirii fiecărei categorii de băuturi.			
	Transportă cu atenţie obiectele de inventar necesare servirii băuturilor comandate de clienţi.			
36	Cunoaşte regulile de servire pentru fiecare grupă de băuturi.			
	Serveşte cu îndemânare băuturile conform regulilor de servire specifice.			
37	Cunoaşte ordinea de servire a băuturilor la masă.			
	Serveşte cu pricepere băuturile la masă în ordinea corespunzătoare.			
38	Cunoaşte împărţirea pe grupe a băuturilor din unitate.			
	Prezintă cu pricepere grupele de băuturi din unitate.			
39	Cunoaşte tipurile de pahare corespunzătoare fiecărui tip de băuturi.			
	Serveşte cu dexteritate băuturile comandate în paharele corespunzătoare.			

Nr. A.C.	UC 10 "Debarasarea tuturor obiectelor de inventar specifice restaurantului"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu ştiu
40	Cunoaşte în amănunt tehnicile de debarasare a ceştilor şi paharelor de pe masă.			
	Debarasează cu îndemânare ceştile şi paharele de la mesele clienţilor.			
41	Cunoaşte în amănunt tehnicile de debarasare a obiectelor de inventar utilizate la servirea preparatelor culinare.			
	Debarasează cu îndemânare obiectele de inventar utilizate la servirea preparatelor culinare de la mesele clienţilor.			

Nr. A.C.	UC 11 "Aplicarea noţiunilor de evidenţa operativă"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu ştiu
42	Identifică cu precizie documentele specifice activităţii de restaurant.			
	Completează cu competenţă documentele specifice activităţii de restaurant.			
43	Cunoaşte cu exactitate tipurile de echipamente utilizate în activitatea de servire.			
	Utilizează cu profesionalism echipamentele de comandă şi gestiune din activitatea de restauraţie.			
44	Cunoaşte mijloacele de comunicare online utilizabile în activitatea de restauraţie.			
	Utilizează cu îndemânare mijloacele de comunicare online în activitatea sa.			
45	Cunoaşte conţinutul documentelor de plată a contravalorii serviciilor prestate către clienţi.			
	Întocmeşte cu precizie nota de plată pentru clienţi.			
46	Cunoaşte procedurile de încasare a contravalorii serviciilor.			
	Încasează cu exactitate contravaloarea serviciilor prestate, utilizând mijloacele adecvate.			

Semnătura raportorului _____ Ştampila (după caz) _____	Modalitatea de contactare (adresă, nr. de telefon, e-mail): _____ _____ _____
---	--