



Nõuded kelneri kutseksamikeskusele

Teooria

	Kirjaliku eksamiosa sooritamiseks	
	Lauad	12
	Toolid	12
	Arvuti kokkuvõtete tegemiseks	
	Arvuti	1

Praktika

	Erialase instrumentariumiga ruum tööandja või haridusasutuse halduses. Sisseseade, serveerimis- ja töövahendid vastavalt toitlustusettevõtetele esitatavatele nõuetele	
Olemasolu		Kogus / tk, komplekt
	Lauad	12
	Toolid	24
	Abilauad (tööpinnad)	12
	Lauapesu (laudlinad /riidest lõunasalvrätid)	24 /120
	Kandikud	12
	Maitseainete komplektid	12
	Lillevaasid	12
	Veekannud	12
	Kelnerirätid	20
	Lõunaserviis (väiksed, keskmised ja suured taldrikud, supitaldrikud, puljongitassid, desserttaldrikud, leivataldrikud , kausid, vaagnad)	20-40-le
	Kohvi- ja teetassid alustaldrikutega	20-40
	Magustoidupokaalid (koos alusega)	20-40
	Joogiklaasid	20-40
	Veiniklaasid	20-40
	Söögiriistad (eelroa-, pearoa-, desserdi noad ja kahvlid ja supi- ja desserdi lusikad, võinoad)	20-40
	Tõstmisvahendid	-20