



**OMNIA**

— Tee sitä mistä tykkäät —

# **FAST TRACK**

# KITCHEN ASSISTANT

Vestegnens Sprok-og  
Kompetencecenter, Tanska

Omnia, Suomi



# HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING ALAN PERUSTUTKINTO

Testi perustuu majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen -tutkinnon osan sisältöön

Testin kysymyksillä kartoitetaan alan avaintaitoja ja minimivaatimuksia

Pääsääntöisesti alalla on samat menettelytavat ja säädökset

# TESTI

Maakohtaisia eroavuuksia on ja ne  
huomioidaan testissä

Testin kohderyhmänä ovat maahanmuuttajat

# **TESTIN OSA-ALUEET**

1. Henkilökohtainen hygienia keittiötyössä
2. Ergonomia ja työturvallisuus
3. Ruokatuotanto
4. Asiakaspalvelutaidot ja kognitiiviset taidot

# KYSYMYSTYYPIT

1. Oikein / väärin
2. Mikä on oikein/väärin, yksi vaihtoehto
3. Mitkä kaksi ovat oikein/ väärin
4. Laita oikeaan järjestykseen; 3-5 kuvaa
5. Klikkaa kuvasta oikeat / virheelliset asiat
6. Yhdistä oikeat asiat toisiinsa