



Kelneri kutse eksami läbiviimise nõuded eksamikomisjonile, eksamikeskusele, kutset omistavale organisatsioonile.

Komisjoni esimees ja komisjon:

- Koostab ajakava, kinnitab selle koostöös teiste hindamiskomisjoni liikmete ning eksamikeskusega hiljemalt nädal enne eksami toimumist.
- Lõppprotokolli vormistab hindamiskomisjoni esimees arvutis (esimehel on koolis atesteerimise kohaselt arvutikasutamisevõimalus). Dokument allkirjastatakse (võib ka digiallkirjastada) kõikide hindajate poolt. Tehakse koopia. Hindamiskomisjoni esimees esitab protokollid kutseregistri platvormil.
- Komisjon teeb kokkuvõtte eksami lõpus eksami sooritajatele ja juhendajatele: avaldab eksamitulemused ning annab suulise tagasiside eksami kohta üldiselt, vajadusel personaalselt.
- Komisjoni esimees annab kirjaliku tagasiside vabas vormis eksami sujumise kohta EPÜ-le. Komisjoni liikmed esitavad vajadusel EPÜ-le kütuse või transpordi kuludokumendi.

Eksamikeskus:

- Tagab õpilaste õigeaegse kohalolu vastavalt eksami ajakavale, õpilased on teenindusriietuses terveksamipäeva.
- Kelner Tase 5 taotlemisel registreerib eksamikeskus eksami sooritajate teenindussündmuse toimumise aja kutseregistri kasutuskeskkonna kaudu. Töömaailma taotleja edastab sündmuse aja ise EPÜ-le.
- Eksamikeskusel on valmisolek printida:
 - eksamiteste ja lõppprotokolli.
 - iga õpilase kohta nii teooria kui ka praktilise töö hindamisvorm (saadetud EPÜ-i poolt hindamistabelid), 1 ekseplar.
 - vajalikul hulgal jälgimiseks eksami ajakava
- Varustab oma eksami vajalike vahenditega, sh paigutab suunaviidad, koostab menüüd, valmistab rinnasildid (ka. eksamikomisjonile), arveblanketid, laua numbrid. Vee (pudelis-karboniseeritud ja karboniseerimata), leiva ja veini (võib asendada morsiga, kuid korgitud ja foolium peal) pakkumine kohustuslik. Vahendid peavad olema eristatud, st eelroa ja pearoa vahendid on erinevad ja vastavad.
- Serveeritakse vähemalt 3 käiku-eelroog, pearoog, järelroog (portsjonid on minimaalsed). Lisaks pearoa vein.
- Eksamikeskus peab võimaldama piisava töö- ja liikumisruumi nii hinnatavale, hindajale ja 3 vaatlejale (eriala õpetajad, õpetajaks õppijad, EPÜ liikmed, EPÜ liikmete personalitöötajad) eksami erinevates etappides- planeerimine, praktiline laua katmine ja klientide teenindamine.
- Kliendid tagab eksamikeskus. Nad peavad olema teadlikud hea käitumise tavast eksamiolukorras kliendina.
- Vastavalt ajakavale pakkuma eksamikomisjonile kohvi- ja lõunapausi

EPÜ:

- Kuulutab välja kutseeksami EPÜ kodulehel www.chef.ee vähemalt 2 korda aastas
- Võtab vastu eksami TEATES ära märgitud kuupäeval saadetud kodutööd, taotlused ja dokumendid.
- Kinnitab hindamiskomisjoni koosseisu
- Koostab eksamitaotluste läbivaatamise aruande
- Koostab taotlejate nimekirja ja saadab hindamiskomisjonile tööd ning hindamistabelid.
- Väljastab info komisjoni hinnangu põhjal eksamile lubamise kohta
- Vajadusel esindab eksamil EPÜ vaatleja
- Väljastab kutsetunnistused