වෘත්තීමය කෝකිවරයා

PROFESSIONAL COOKERY (COMMIS)

Source National Competency Standard
(Competency Standards Code No: H55S010.2)



NATIONAL APPRENTICE & INDUSTRIAL TRAINING AUTHORITY
No. 971, Sri Jayawardhanapura Mawatha,
Welikada, Rajagiriya.

Telephone No.0112888782-7

Email: lrd@naita.gov.lk
Learning Resources Development Section

NATIONAL COMPETENCY STANDARDS FOR THE OCCUPATION OF PROFESSIONAL COOKERY (COMMIS)

No.	List of Competency Units	Unit Code No.	Level
1	Prepare Mise-en Place	H55S010U01	02
2	Prepare basic foods and beverages	H55S010U02	02
3	Prepare beverages	H55S010U03	03
4	Prepare sandwiches, salads, and appetizers	H55S010U04	03
5	Prepare stocks, soups and sauces	H55S010U05	03
6	Prepare hot range foods	H55S010U06	03
7	Prepare desserts	H55S010U07	04
8	Open and close down kitchen	H55S010U08	03
9	Practice workplace communication and interpersonal relations	BU01	Basic
10	Apply occupational literacy and numeracy	BU02	Basic
11	Work in teams	BU03	Basic
12	Practice occupational health and safety measures	BU04	Basic

Packaging for National Vocational Qualifications (NVQ)
• National Certificate at NVQ Level 02 in the occupation of Kitchen Associate will be awarded to those who are competent with this units U01+U02+U08+BU01+BU02+BU03+BU04 - H55S010Q1L2
• National Certificate at NVQ Level 03 in the occupation of Commis (Professional Cookery) will be awarded to those who are competent with this units U01+U03+U05+U08+BU01+BU02+BU03+BU04 - H55S010Q2L3
• National Certificate at NVQ Level 04 in the occupation of Commis (Professional Cookery) will be awarded to those who are competent with this units U01+U03+U04+U05+U06+U07+U08+ BU01+BU02+BU03+ BU04- H55S010Q3L4

NAITA

නිපුනතා ඒකක සහ මොඩියුල සංසන්දනය

Competency Area	Module		Competencies
	Module No	Module Name	
Basic Module (Technical) මූලික මොඩියුලය (තාක්ෂණික)	M01	Introduction to Hotel and Catering Industry හෝටල් හා ආහාර සැපයුම් කර්මාන්තයට හැඳින්වීම	
	M02	Introduction to kitchen utensils, tools and equipment කුස්සියට අදාළ උපකරණ, මෙවලම් සහ යන්ත්‍රෝපකරණ සඳහා හැඳින්වීම	
	M03	Hygiene standards සනීපාරක්ෂක ප්‍රමිතීන්	
	M 04	Sustainable Cooking Practices තිරසාර ආහාර පිසීමේ ක්‍රමවේද	
	M 05	Knowledge of ingredients අමුද්‍රව්‍ය පිළිබඳ දැනුම	
	M 06	Introduction to methods of cooking ආහාර පිසීමේ ක්‍රම සඳහා හැඳින්වීම	
Prepare Mise-en Place Mise-en-Place සූදානම් කිරීම	M07	Mise-en place procedures Mise-en-Place ක්‍රියාපටිපාටි	A1-A8
Prepare basic foods and beverages මූලික ආහාර සහ පාන වර්ග සකස් කිරීම	M08	Basic Food and Beverages Preparation මූලික ආහාර සහ පාන වර්ග සකස් කිරීම	B1-B19
Prepare Beverages පාන වර්ග සකස් කිරීම	M09	Beverage preparation පාන වර්ග සකස් කිරීම	C1-C12
Prepare sandwiches, salads, and appetizers සැන්ඩ්විච්, සලාද සහ ආරම්භක ආහාර (Appetizers) සකස් කිරීම	M10	Sandwiches, salads, and appetizers සැන්ඩ්විච්, සලාද සහ ආරම්භක ආහාර (Appetizers)	D1-D17
Prepare stocks and soups & sauces ස්ටොක්, සුප් සහ සෝස් සකස් කිරීම	M11	Stocks, soups and sauces ස්ටොක්, සුප් සහ සෝස්	E1-E21
Prepare hot range foods උණුසුම් ආහාර (Hot Range Foods) සකස් කිරීම	M12	Hot range foods උණුසුම් ආහාර (Hot Range Foods)	F1-F18
Prepare desserts අතුරුපස සකස් කිරීම	M13	Desserts අතුරුපස	G1-G13
Open and Close Down Kitchen මුළුතැන්ගෙය විවෘත කිරීම සහ වසා දැමීම	M14	Opening and Closing Down Procedure විවෘත කිරීම සහ වසා දැමීමේ ක්‍රියා පටිපාටි	H1-H8

NAITA

Basic Module	M15	Standard recipes, yield and dish Costing සම්මත වට්ටෝරු, ප්‍රමාණය (Yield) සහ ආහාර පිරිවැය ගණනය කිරීම	
	M16	Time management කාල කළමනාකරණය	
	BM01	Professional communication skills and business English වෘත්තීය සන්නිවේදන කුසලතා සහ ව්‍යාපාරික ඉංග්‍රීසි	
	BM02	Team Work කණ්ඩායම් වැඩ	
	BM03	Occupational health and safety measures වෘත්තීය සෞඛ්‍ය හා ආරක්ෂණ ක්‍රියාමාර්ග	

Mapping Table

Qualification	Relevant Units	Relevant Modules	Relevant Tasks	Duration
H55S010Q1L2	U01, U02, U08, BU01, BU02, BU03, BU04	M01, M02, M03, M04, M05, M06,M07, M08, BM01, BM02, BM03	A1-A8 B1-B19	243 Hours
H55S010Q2L3	U01, U03, U05, U08, BU01, BU02, BU03, BU04	M01, M02, M03, M04, M05, M06, M07, M09, M11, M14, BM01, BM02, BM03	A1-A8 C1-C12 E1-E21 H1-H8	324 Hours
H55S010Q3L4	U01, U03, U04, U05, U06, U07, U08, BU01, BU02, BU03, BU04	M01, M02, M03, M04, M05, M06, M07, M09, M10, M11, M12, M13, M14, M15, M16, BM01, BM02, BM03	A1-A8 C1-C12 D1-D17 E1-E21 F1-F18 G1-G13 H1-H8	692 Hours

නිපුනතා ඒකක සහ කාර්යයන් ලැයිස්තුව

A	Prepare mise-en place Mise-en-Place සූදානම් කිරීම		A1. Receive ingredients අමුද්‍රව්‍ය ලබා ගැනීම	A2. Clean ingredients අමුද්‍රව්‍ය පිරිසිදු කිරීම	A3. Measure ingredients අමුද්‍රව්‍ය මැනීම	A4. Weight ingredients අමුද්‍රව්‍ය බර කිරීම	A5. Receive utensils tools, equipment and glassware උපකරණ, මෙවලම්, යන්ත්‍රෝපකරණ සහ වීදුරු භාණ්ඩ ලබා ගැනීම

NATA

			A6. Clean utensils tools, equipment and glassware උපකරණ, මෙවලම්, යන්ත්‍රෝපකරණ සහ වීදුරු භාණ්ඩ පිරිසිදු කිරීම	A7. Arrange utensils tools, equipment and glassware උපකරණ, මෙවලම්, යන්ත්‍රෝපකරණ සහ වීදුරු භාණ්ඩ පිළිවෙලට සකස් කිරීම	A8. Prepare ingredients අමුද්‍රව්‍ය සූදානම් කිරීම		
B	Prepare basic foods and beverages මූලික ආහාර සහ පාන වර්ග සකස් කිරීම		B1. Produce Tea තේ සකස් කිරීම	B2. Produce Coffee කෝපි සකස් කිරීම	B3. Produce Fresh fruit juices නැවුම් පලතුරු යුෂ සකස් කිරීම	B4. Produce Two layer sandwiches ස්ථර දෙකක (Two Layer) සැන්ඩ්විච් සකස් කිරීම	B5. Produce three-layer sandwiches ස්ථර තුනක (Three Layer) සැන්ඩ්විච් සකස් කිරීම
			B6. Produce mayonnaise sauce මයෝනිස් සෝස් සකස් කිරීම	B7. Produce vinaigrette sauce විනිග්‍රේට් සෝස් සකස් කිරීම	B8. Produce Rice and Noodles (Asian) dish බත් සහ නූඩ්ල්ස් ආහාර සකස් කිරීම	B9. Produce Crumb Fried foods පාන් කුඩු ආලේප කර බැදූ ආහාර සකස් කිරීම	B10. Produce Pan Fried foods තැටියේ බැදූ (Pan Fried) ආහාර සකස් කිරීම
			B11. Produce Batter fried foods බැටර් ආලේප කර බැදූ ආහාර සකස් කිරීම	B12. Produce Shallow fried foods අඩු තෙල් ප්‍රමාණයකින් බැදූ (Shallow Fried) ආහාර සකස් කිරීම	B13. Produce Deep-fried foods ගැඹුරු තෙලේ බැදූ (Deep Fried) ආහාර සකස් කිරීම	B14. Produce String hoppers ඉදිආප්ප සකස් කිරීම	B15. Produce Hoppers ආප්ප සකස් කිරීම
			B16. Produce Omelettes ඔම්ලට් සකස් කිරීම	B17. Store foods and beverages ආහාර සහ පාන වර්ග ගබඩා කිරීම	B18. Hold foods and beverages ආහාර සහ පාන වර්ග සුදුසු තත්ත්වයෙන් තබා ගැනීම	B19. Serve foods and beverages ආහාර සහ පාන වර්ග පිළිගැන්වීම	
C	Prepare beverages පාන වර්ග සකස් කිරීම		C1. Produce Tea තේ සකස් කිරීම	C2. Produce ice tea අයිස් තේ සකස් කිරීම	C3. Produce Coffee කෝපි සකස් කිරීම	C4. Produce ice coffee අයිස් කෝපි සකස් කිරීම	C5. Produce Fresh fruit juices නැවුම් පළතුරු යුෂ සකස් කිරීම
			C6. Produce Hot and cold chocolate උණු සහ සිසිල් චොකලට් පාන සකස් කිරීම	C7. Produce Lassies ලැසි (Lassies) සකස් කිරීම	C8. Produce Milkshakes මිල්ක්ෂේක් සකස් කිරීම	C9. Produce Smoothies ස්මූති (Smoothies) සකස් කිරීම	C10. Store Beverages පාන වර්ග ගබඩා කිරීම
			C11. Hold Beverages	C12. Serve Beverages පාන වර්ග පිළිගැන්වීම			

NAITA

			පාන වර්ග සුදුසු තත්ත්වයෙන් තබා ගැනීම				
D	Prepare sandwiches, salads, and appetizers සැන්ඩ්විච්, සලාද සහ ආහාර රැව්ය වැඩි කරන ආහාර (Appetizers) සකස් කිරීම		D1. Produce finger sandwiches ෆින්ගර් සැන්ඩ්විච් සකස් කිරීම	D2. Produce book maker sandwiches බුක් මේකර් සැන්ඩ්විච් සකස් කිරීම	D3. Produce pinwheel sandwiches පින්වීල් සැන්ඩ්විච් සකස් කිරීම	D4. Produce hot and cold canopies උණු සහ සිසිල් කැනපේ (Canapés) සකස් කිරීම	D5. Produce Baguette Sandwiches බැගට් සැන්ඩ්විච් සකස් කිරීම
			D6. Produce wraps රැප්ස් (Wraps) සකස් කිරීම	D7. Produce compound salad කම්පවුන්ඩ් සලාද (Compound Salad) සකස් කිරීම	D8. Produce classical salad සාම්ප්‍රදායික (Classical) සලාද සකස් කිරීම	D9. Produce dressings ඩ්‍රෙසිං (Dressings) සකස් කිරීම	D10. Produce Caesar salad සීසර් සලාද සකස් කිරීම
			D11. Produce Paté පාටේ (Paté) සකස් කිරීම	D12. Produce Terrine ටෙරීන් (Terrine) සකස් කිරීම	D13. Produce Galantine ජෙලන්ටීන් (Galantine) සකස් කිරීම	D14. Produce Aspic ඇස්පික් (Aspic) සකස් කිරීම	D15. Store sandwiches, salads, and appetizers සැන්ඩ්විච්, සලාද සහ ආරම්භක ආහාර ගබඩා කිරීම
			D16. Holdsandwiches, salads, and appetizers සැන්ඩ්විච්, සලාද සහ ආරම්භක ආහාර සුදුසු තත්ත්වයෙන් තබා ගැනීම	D17. Serve sandwiches, salads, and appetizers සැන්ඩ්විච්, සලාද සහ ආරම්භක ආහාර පිළිගැන්වීම			
E	Prepare stocks and soups & sauces ස්ටොක්, සුප් සහ සෝස් වර්ග සකස් කිරීම		E1. Produce Fish stocks මාළු ස්ටොක් (Fish Stocks) සකස් කිරීම	E2. Produce Meat stocks මස් ස්ටොක් (Meat Stocks) සකස් කිරීම	E3. Produce Vegetable stocks එළවළු ස්ටොක් (Vegetable Stocks) සකස් කිරීම	E4. Produce White stocks සුදු ස්ටොක් (White Stocks) සකස් කිරීම	E5. Produce brown stocks බ්‍රවුන් ස්ටොක් (Brown Stocks) සකස් කිරීම
			E6. Produce Bisque බිස්ක් (Bisque) සකස් කිරීම	E7. Produce French onion ප්‍රංශ ලූනු සුප් (French Onion	E8. Produce Hungarian beef Goulash හංගේරියානු බීෆ් ගූලාෂ් (Hungarian Beef	E9. Produce Minestroni මිනෙස්ට්‍රෝනි (Minestrone) සකස් කිරීම	E10. Produce Mulligatwany

NAITA

				Soup) සකස් කිරීම	Goulash) සකස් කිරීම		මුලිගතානි (Mulligatawny) සකස් කිරීම
			E11. Produce Scotch Broth ස්කොච් බ්‍රොත් (Scotch Broth) සකස් කිරීම	E12. Produce Borscht බෝර්ෂ්ට් (Borscht) සකස් කිරීම	E13. Produce cold soups සිසිල් සුප් (Cold Soups) සකස් කිරීම	E14. Produce Bouillabaisse බූලියබේස් (Bouillabaisse) සකස් කිරීම	E15. Produce warm emulsion sauce උණු එමල්ෂන් සෝස් (Warm Emulsion Sauce) සකස් කිරීම
			E16. Produce Glazes ග්ලේස් (Glazes) සකස් කිරීම	E17. Produce Coulies කූලිස් (Coulis) සකස් කිරීම	E18. Produce Salsa සල්සා (Salsa) සකස් කිරීම	E19. Store stocks and soups & sauces ස්ටොක්, සුප් සහ සෝස් ගබඩා කිරීම	E20. Hold stocks and soups & sauces ස්ටොක්, සුප් සහ සෝස් සුදුසු තත්ත්වයෙන් තබා ගැනීම
			E21. Serve stocks and soups & sauces ස්ටොක්, සුප් සහ සෝස් පිළිගැන්වීම				
F	Prepare hot range foods උණුසුම් ආහාර වර්ග සකස් කිරීම		F1. Produce Eggs dish බිත්තර ආහාර සකස් කිරීම	F2. Produce vegetables dish එළවළු ආහාර සකස් කිරීම	F3. Produce fruits dish පළතුරු ආහාර සකස් කිරීම	F4. Produce farinaceous dish පිෂ්ටමය ආහාර (Farinaceous Dishes) සකස් කිරීම	F5. Produce seafood dish මුහුදු ආහාර සකස් කිරීම
			F6. Produce poultry dish පෝල්ට්‍රි ආහාර සකස් කිරීම	F7. Produce Beef dish බීෆ් ආහාර සකස් කිරීම	F8. Produce Chicken dish කුකුල් මස් ආහාර සකස් කිරීම	F9. Produce Fish dish මාළු ආහාර සකස් කිරීම	F10. Produce Pork dish ඌරු මස් ආහාර සකස් කිරීම
			F11. Produce Lamb dish බැටළු මස් ආහාර සකස් කිරීම	F12. Produce Mutton dish මටින් ආහාර සකස් කිරීම	F13. Produce Veal dish වීල් (Veal) ආහාර සකස් කිරීම	F14. Produce Turkey dish ටර්කි ආහාර සකස් කිරීම	F15. Produce Duck dish තාරා මස් ආහාර සකස් කිරීම
			F16. Store hot range foods උණු ආහාර (Hot Range Foods) ගබඩා කිරීම	F17. Hold hot range foods උණු ආහාර සුදුසු තත්ත්වයෙන් තබා ගැනීම	F18. Serve hot range foods උණු ආහාර පිළිගැන්වීම		

NATA

G	Prepare desserts අතුරුපස වර්ග සකස් කිරීම		G1. Produce Puddings පුඩිං සකස් කිරීම	G2. Produce Tart & pie ටාට් සහ පයි සකස් කිරීම	G3. Produce sweet sauces පැණිරස සෝස් සකස් කිරීම	G4. Produce mousses මූස් (Mousses) සකස් කිරීම	G5. Produce bavrois බෙවරිස් (Bavarois) සකස් කිරීම
			G6. Produce fitters පිටර්ස් (Fritters) සකස් කිරීම	G7. Produce tiramisu ටිරමිසු (Tiramisu) සකස් කිරීම	G8. Produce crepes suzette ක්‍රේප් සුසෙට් (Crepes Suzette) සකස් කිරීම	G9. Produce pancakes පැන්කේක් සකස් කිරීම	G10. Produce Chocolate moulding චොකලට් මෝල්ඩින් (Chocolate Moulding) සකස් කිරීම
			G11. Store desserts අතුරුපස ගබඩා කිරීම	G12. Hold desserts අතුරුපස සුදුසු තත්ත්වයෙන් තබා ගැනීම	G13. Serve desserts අතුරුපස පිළිගැන්වීම		
H	Open and close down kitchen මුළුතැන්ගෙය විවෘත කිරීම සහ වසා දැමීම		H1. Collect keys යතුරු ලබා ගැනීම	H2. Open doors දොරවල් විවෘත කිරීම	H3Ensure cleanliness of the kitchen මුළුතැනගෙහි පිරිසිදුකම තහවුරු කිරීම	H4. Arrange kitchen equipment and work tables මුළුතැනගෙහි උපකරණ සහ වැඩ මේසය පිළිවෙලට සකස් කිරීම	H5. Handover kitchen මුළුතැනගෙය භාර දීම
			H6. Store leftover foods ඉතිරි ආහාර ගබඩා කිරීම	H7. Lock doors දොරවල් අගුළු දැමීම	H8. Handover keys යතුරු භාරදීම		

සමස්ථ අධීක්ෂණය
අධ්‍යක්ෂක (තත්ව)
තත්ව අංශය
May 2026

ආධුනිකයගේ දෛනික වාර්තා පොත සම්පූර්ණය කිරීම සඳහා සකස් කරන ලදී.

Prepared By : M.M Kumaranayaka

NAITA