FOOD & BEVERAGE ASSOCIATE

Source National Competency Standard
(Competency Standards Code No: H55S005)



NATIONAL APPRENTICE & INDUSTRIAL TRAINING AUTHORITY

No. 971, Sri Jayawardhanapura Mawatha,

Welikada, Rajagiriya.

Telephone No.0112888782-7

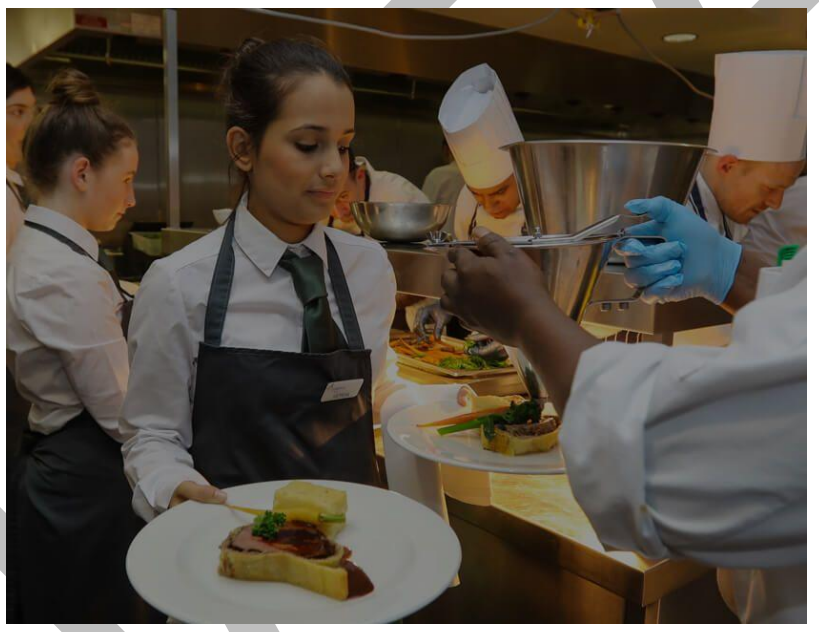
Email: lrd@naita.gov.lk

Learning Resources Development Section

October 2025

Packaging for National Vocational Qualifications (NVQ)

National Certificate at NVQ Level 02 in the occupation of Assistant Food & Beverage Associate (Assistant Waiter / Assistant Steward) will be awarded to those who are competent in units U01+ U05+BU01+BU02+BU03+BU04 -H55S005Q1L2
National Certificate at NVQ Level 03 in the occupation of Assistant Food & Beverage Associate (Assistant Waiter / Assistant Steward) will be awarded to those who are competent in units U01+U02+U04+U05+U07 +BU01+BU02+BU03+BU04-H55S005Q2L3
National Certificate at NVQ Level 04 in the occupation of Food & Beverage Associate (Waiter / Steward) will be awarded to those who are competent in units U01+ U02+ U03+ U04+ U05+ U06+ U07+BU01+BU02+BU03+BU04 - H55S005Q3L4
Record of achievement will be awarded to those who are competent in unit 08



NAITA

සමස්ථ අධීක්ෂණය

අධ්‍යක්ෂ තත්ව

තත්ව අංශය

ආධුනිකයාගේ දෛනික වාර්තා පොත සම්පූර්ණ කිරීම සඳහා සකස් කරන ලදි

නිපුණතා ඒකක හා මොඩියුල සන්සන්දනය-Program Structure

	Competency Area	**Module**		**Competency (Task)**
		Module No	**Module Name**	
A	Open, arrange and close restaurant ආපන ශාලාව, විවෘත කිරීම, සැකසීම සහ වසා දැමීම	M 11	Restaurant operations ආපන ශාලා මෙහෙයුම්	A-1 to A-6
B	Provide table Service මේස වෙතට සේවාව සැපයීම	M12	Servicing food ආහාර පිළිගැන්වීම	B-1 to B-10
C	Provide wine service වයින් සේවාව සැපයීම	M13	Servicing Wine වයින් පිළිගැන්වීම	C-1 to C-3
D	Provide In-Room Dining (IRD) Services කාමර වෙතට ආහාර සේවා සැපයීම	M 14	In Room Dining / room service කාමර තුලට ආහාර පිළිගැන්වීම	D-1 to D-5
E	Maintain personnel grooming & hygiene පුද්ගලික ස්වස්ථතාව සහ සනීපාරක්ෂාව පවත්වා ගැනීම	M 15	Maintain personnel grooming, hygiene and work place safety පුද්ගලික ස්වස්ථතාව හා සනීපාරක්ෂාව පවත්වා ගැනීම	E-1 to E-3
F	Serve beverages පාන වර්ග සේවය කිරීම	M16	Carrying out alcoholic & non-alcoholic beverage services මධ්‍යසාර සහ මධ්‍යසාර නොවන සේවාවන් සිදු කිරීම	F-1 to F-3

NAITA

G H	Carryout Banquet Operations බිලැංකට් මෙහෙයුම් Provide Out-Door Catering Services පිටත කේටරින් සේවාවන් සැපයීම	M17	Banquet and outdoor catering service බිලැංකට් තුළට හා පිටත ස්ථාන සඳහා සේවා සැපයීම	G-1 to G-3 H1 to H5
	Basic Units (Soft Skills) මූලික ඒකක - මෘදු කුසලතා)	BM01	Communication skills for workplace රැකියා ස්ථානය තුළ සන්නිවේදනය	
		BM02	Team work කණ්ඩායම් වැඩ	
		BM03	Occupational health and safety measures වෘත්තීමය සෞඛ්‍ය හා ආරක්ෂාව පිළිබඳ ක්‍රියාමාර්ග	

NAITA

Competency Profile

නිපුණතා ඒකක සහ කාර්යය ලැයිස්තුව

Tasks		Duties				
A	**Open, arrange and close restaurant** ආපන ශාලාව, විවෘත කිරීම, සැකසීම සහ වසා දැමීම	A-1. Open restaurant ආපන ශාලාව විවෘත කරන්න	A-2. Arrange restaurant area for service සේවාව සඳහා ආපන ශාලා ප්‍රදේශය සූදානම් කරන්න	A-3. Prepare Side Station අමතර සේවා ස්ථානය සූදානම් කරන්න	A-4. Set tables in the restaurant ආපන ශාලාවේ මේස සකසන්න	5. Check operating equipment in the restaurants ආපන ශාලාවේ මෙහෙයුම් උපකරණ පරීක්ෂා කරන්න
		A-6. Hand over /close the restaurants ආපන ශාලාව භාර දීම හෝ වසා දැමීම සිදු කරන්න				
B	**Provide table Service** මේස වෙතට සේවාව සපයන්න	B-1. Prepare to serve customers පාරිභෝගික සේවයට සූදානම් වන්න	B-2. Greet customer පාරිභෝගිකයා ට ආචාර කරන්න	3. Seat customer පාරිභෝගිකයා ට ආසන ලබා දීම සිදු කරන්න	B-4. Present menu / beverages list – මෙනු පත සහ පාන ලැයිස්තුව ඉදිරිපත් කරන්න	B-5. Take down and place orders ඇනවුම් ලියා ගැනීම සහ ඉදිරිපත් කිරීම කරන්න
		B-6. Pick up the order ඇනවුම ලබා ගැනීම සිදු කරන්න	7. Serve beverages පාන වර්ග පිළිගන්වන්න	B-8. Serve food ආහාර පිළිගන්වන්න	B-9. Clear the soiled items භාවිතා වූ (අපවිත්‍ර) ද්‍රව්‍ය ඉවත් කරන්න	B-10. Settle bill and bid farewell බිල් ගෙවීම සම්පූර්ණ කර, පාරිභෝගිකයාට ආචාරශීලී ලෙස සමුදෙන්න

NAITA

C	**Provide wine service** වයින් සේවාව සපයන්න	C-1Take down and place wine orders වයින් ඇනවුම් ලියා ගැනීම සහ ඉදිරිපත් කිරීම කරන්න	C-2. Prepare for wine service වයින් පිළිගැන්වීම සඳහා සූදානම් වන්න	C-3. Serve wine වයින් පිළිගන්වන්න		
D	**Provide In-Room Dining (IRD) Services** කාමර තුළට ආහාර සේවාව සපයන්න	D-1. Take and process orders ඇනවුම් ලබා ගැනීම හා සැකසීම සිදු කරන්න	D-2. Arrange food/beverages and service equipment ආහාර, පාන සහ සේවා උපකරණ සකසන්න	D-3. Present food and beverage to guests ආහාර හා පාන අමුත්තන්ට ඉදිරිපත් කරන්න	D-4. Present room service bill කාමර සේවා බිල ඉදිරිපත් කරන්න	D-5. Carry out clearance procedure පිරිසිදු කිරීමේ ක්‍රියාවලිය සිදු කරන්න
E	**Maintain personnel grooming, hygiene and work place safety** පුද්ගලික ස්වස්ථතාව සහ සනීපාරක්ෂාව පවත්වා ගැනීම	E-1. Maintain personnel grooming පුද්ගලික ප්‍රසන්නතාව පවත්වා ගන්න	E-2. Maintain personal hygiene පුද්ගලික සනීපාරක්ෂාව පවත්වා ගන්න	E-3. Adhere to work place safety and cleanliness වැඩ ස්ථානයේ ආරක්ෂාව හා පිරිසිදුතාව පවත්වාගන්න		
F	**Serve beverages** පාන පරිපූර්ණ ලෙස සේවය කරන්න	F-1. Take order ඇනවුම් ලබා ගන්න	F-2. Serve / Deliver prepared සූදානම් කළ පාන පිළිගන්වන්න	F-3 Re arrange the guest table අමුත්තන්ගේ මේසය නැවත සකසන්න		
G	**Carryout Banquet Operations** බිලැංකට් මෙහෙයුම්	G-1. Carry out mise-en-place සේවා සඳහා අවශ්‍ය සියලු ද්‍රව්‍ය සකස් කිරීම	G-2. Follow service procedure සේවා ක්‍රමවේද අනුගමනය කරන්න	G-3. Follow clearance and close down procedure පිරිසිදු කිරීම සහ වසා දැමීමේ ක්‍රියාවලිය අනුගමනය කරන්න		

NAITA

H	**Provide Outdoor Catering Services** පිටත කේටරින් සේවාවන් සැපයීම	H-1. Plan outdoor menus. ආහාර මෙනු සැලසුම් කරන්න	H-2. Store and maintain food and beverages. ආහාර සහ පාන ගබඩා කර නඩත්තු කරන්න	H-3. Set-up equipment and materials උපකරණ සහ ද්‍රව්‍ය සකස් කරන්න	H-4. Serve food and beverages ආහාර සහ පාන පිළිගන්වන්න	H-5. Clear catering equipment භාවිත කළ උපකරණ පිරිසිදු කරන්න

NAITA