Názov kvalifikácie: Manažér cateringovej spoločnosti

Kód kvalifikácie	C1412006-01446
Úroveň SKKR	4
Sektorová rada	Obchod, marketing, gastronómia a cest. ruch
SK ISCO-08	1412006 Riadiaci pracovník (manažér) cateringovej spoločnosti
SK NACE Rev.2	I UBYTOVACIE A STRAVOVACIE SLUŽBY, 56 Činnosti reštaurácií a pohostinstiev
Doklad o získanej kvalifikácii	-
Názov povolania	Riadiaci pracovník cateringovej spoločnosti

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
popísať zásady komunikácie so zákazníkmi a obchodnými partnermi a kontrolnými orgánmi
opísať ekonomiku podnikateľského subjektu všeobecne
vysvetliť princípy hospodárenia podnikateľského subjektu a výsledky hospodárenia
vysvetliť postup vyhotovenia cenovej ponuky, objednávky, faktúry
popísať základné ekonomické ukazovatele
definovať stanovovanie požiadaviek na pracovné pozície
vysvetliť zásady stolovania, servírovania jedál a obsluhy hostí
definovať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok
vysvetliť zásady tovaroznalectva
popísať gastronomické pravidlá a zásady pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov
popísať technológiu varenia a ďalších prác v kuchyni, recepty na rôzne jedlá
definovať sanitačné opatrenia na pracovisku
charakterizovať technologický postup bežných a pracovne náročných jedál teplej a studenej kuchyne, ako aj teplých a studených múčnikov a teplých nápojov
vysvetliť zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygienické pravidlá a predpisy HACCP o preberení a uskladnení tovarov
popísať prípravu a organizovanie konferencií a seminárov
Zručnosti:
zabezpečovať dodržiavanie BOZP, PO, HACCP a hygienických noriem na pracovisku
organizovať práce v prevádzke a pri gastronomických akciách
riadiť činnosti pracovníkov zverených úsekov v oblasti stravovania (kuchyne, reštaurácie)
kontrolovať štandardy prevádzky, denné rutiny a zákaznícky servis
kontrolovať dodržiavania noriem na výrobu jedál, spôsobu a formy nakladania s jedlom a potravinami, spôsobu ich ďalšieho uchovávania a skladovania surovín
evidovať skladové zásoby potravín, bielizne, pomocného materiálu a prostriedkov
stanovovať ceny poskytovaných služieb a tovaru (cenové kalkulácie)
zostavovať jedálny lístok a postupnosť jedál
vybavovať korešpondenciu zariadenia
riešiť sťažnosti a reklamácie od zákazníkov
komunikovať primerane k situácii, jazykovo a odborne správne
Kompetencie:
schpnosť dodržiavať zásady etiky
schopnosť komunikovať so zákazníkom
zodpovednosť, presnosť, dôslednosť a precíznosť pri práci
zodpovednosť za výsledky práce tímu i svojej práce

zodpovednosť za dodržiavanie gastronomických pravidiel na pracovisku
samostatnosť v organizovaní a plánovaní práce

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť: vysvetliť postup vyhotovenia cenovej ponuky, objednávky, faktúry vysvetliť princípy hospodárenia podnikateľského subjektu a výsledky hospodárenia popísať základné ekonomické ukazovatele opísať ekonomiku podnikateľského subjektu všeobecne		
Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
popísať postup vyhotovenia cenovej ponuky, objednávky, faktúry	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
definovať princípy hospodárenia podnikateľského subjektu a výsledky hospodárenia	ústna metóda	ústna odpoveď
opísať zadané ekonomické ukazovatele	písomná metóda	písomná úloha
definovať ekonomiku podnikateľského subjektu	ústna metóda	rozhovor
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je plnenie všetkých hodnotených kritérií na minimálne 60%.		
Hodnotená spôsobilosť: popísať gastronomické pravidlá a zásady pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov vysvetliť zásady stolovania, servírovania jedál a obsluhy hostí definovať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok popísať prípravu a organizovanie konferencií a seminárov charakterizovať technologický postup bežných a pracovne náročných jedál teplej a studenej kuchyne, ako aj teplých a studených múčnikov a teplých nápojov popísať technológiu varenia a ďalších prác v kuchyni, recepty na rôzne jedlá definovať sanitačné opatrenia na pracovisku definovať stanovovanie požiadaviek na pracovné pozície		
Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
definovať gastronomické pravidlá a zásady pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
predviesť stolovanie, servírovanie jedál a obsluhu hostí	praktické skúšanie	praktické predvedenie
vymenovať a určiť strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
stanoviť prípravu a organizovanie konferencií a seminárov	písomná metóda	protokol
opísať technologický postup bežných a pracovne náročných jedál teplej a studenej kuchyne, ako aj teplých a studených múčnikov a teplých nápojov	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
definovať technológiu varenia a ďalších prác v kuchyni, recepty na rôzne jedlá	ústna metóda	ústna odpoveď
vysvetliť sanitačné opatrenia na pracovisku	ústna metóda	vysvetlenie
stanoviť požiadavky na zadané pracovné pozície	písomná metóda	písomná úloha
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je plnenie všetkých hodnotených kritérií na minimálne 60%.		
Hodnotená spôsobilosť: popísať zásady komunikácie so zákazníkmi a obchodnými partnermi a kontrolnými orgánmi komunikovať primerane k situácii, jazykovo a odborne správne zabezpečovať dodržiavanie BOZP, PO, HACCP a hygienických noriem na pracovisku		

riešiť sťažnosti a reklamácie od zákazníkov
vybavovať korešpondenciu zariadenia
schopnosť komunikovať so zákazníkom

Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
vysvetliť zásady komunikácie so zákazníkmi a obchodnými partnermi a kontrolnými orgánmi	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
predviesť komunikáciu primerane k situácii, jazykovo a odborne správne v štátnom jazyku na zadanú tému	praktické skúšanie	simulovaná úloha
predviesť úroveň znalostí cudzieho jazyka	praktické skúšanie	praktické cvičenie
popísať najčastejšie nedostatky pri dodržiavaní BOZP, PO a hygienických noriem na pracovisku	ústna metóda	ústna odpoveď
riešiť simulovanú sťažnosť podľa zadania	praktické skúšanie	simulovaná úloha
stanoviť postup riešenia reklamácie na zadanú tému	písomná metóda	písomná úloha
definovať zásady spracovania korešpondencie zariadenia	ústna metóda	ústna odpoveď

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je plnenie všetkých hodnotených kritérií na minimálne 60%.

Hodnotená spôsobilosť:

vysvetliť zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygienické pravidlá a predpisy HACCP o preberení a uskladnení tovarov
vysvetliť zásady tovaroznalectva
riadiť činnosti pracovníkov zverených úsekov v oblasti stravovania (kuchyne, reštaurácie)
evidovať skladové zásoby potravín, bielizne, pomocného materiálu a prostriedkov
organizovať práce v prevádzke a pri gastronomických akciách
kontrolovať dodržiavania noriem na výrobu jedál, spôsobu a formy nakladania s jedlom a potravinami, spôsobu ich ďalšieho uchovávania a skladovania surovín
kontrolovať štandardy prevádzky, denné rutiny a zákaznícky servis
stanovovať ceny poskytovaných služieb a tovaru (cenové kalkulácie)
zostavovať jedálny lístok a postupnosť jedál
zodpovednosť za dodržiavanie gastronomických pravidiel na pracovisku

Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
definovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri prác, hygienické pravidlá a predpisy HACCP o preberení a uskladnení tovarov	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
definovať zásady tovaroznalectva	písomná metóda	test
definovať činnosti pracovníkov zverených úsekov v oblasti stravovania	ústna metóda	ústna odpoveď
stanoviť skladové zásoby potravín, bielizne, pomocného materiálu a prostriedkov	písomná metóda	písomná úloha
popísať práce v prevádzke a pri gastronomických akciách	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
vysvetliť normy na výrobu jedál, spôsobu a formy nakladania s jedlom, potravinami, spôsobu ich ďalšieho uchovávania a skladovania surovín	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
stanoviť štandardy prevádzky, denné rutiny a zákaznícky servis podľa typu zariadenia	písomná metóda	písomná úloha
stanoviť ceny poskytovaných služieb a tovaru podľa typu podujatia	písomná metóda	písomná úloha
zostaviť jedálny lístok a postupnosť jedál na zadané podujatie	písomná metóda	písomná úloha

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je plnenie všetkých hodnotených kritérií na minimálne 60%.

Organizačné a metodické pokyny

Metodické pokyny:

Neformálne vzdelávanie a informálne učenie sa: *Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.* *Uchádzač o získanie kvalifikácie musí mať ukončené minimálne úplné stredoškolské vzdelanie.*
Pokyny na realizáciu skúšky:
Neformálne vzdelávanie a informálne učenie sa: *Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.*
Proces hodnotenia:
Neformálne vzdelávanie a informálne učenie sa: *Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.*
Výsledné hodnotenie:
Neformálne vzdelávanie a informálne učenie sa: *Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.*
Zloženie skúšobnej komisie:
Neformálne vzdelávanie a informálne učenie sa: *Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.*
Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:
Neformálne vzdelávanie a informálne učenie sa: *Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.* *Autorizované osoby musia spĺňať aspoň jednu z nasledujúcich podmienok:* *- úplné stredoškolské vzdelanie s maturitou v odbore gastronónomie, hotelierstva alebo cestovného ruchu s minimálne 5 ročnou praxou v riadiacich činnostiach v odvetví cestovného ruchu, alebo ako učiteľ praktického vyučovania* *- vyššie odborné vzdelanie v oblasti gastronónomie, hotelierstva alebo cestovného ruchu s minimálne 5 ročnou praxou v riadiacich činnostiach v odvetví cestovného ruchu, alebo ako učiteľ praktického vyučovania* *- vysokoškolské vzdelanie s minimálne 5 ročnou praxou v riadiacich činnostiach v odvetví cestovného ruchu*
Materiálne a technické podmienky skúšky:
- Funkčná kuchyňa a odbytové stredisko *- primerané inventárne vybavenie kuchyne a odbytového strediska* *- potrebné suroviny na prípravu podľa zadania* *- PC, tlačiareň a potrebné softwarové vybavenie* *- vhodné pracovné oblečenie*

Kartu kvalifikácie schválila Národná rada pre vzdelávanie a	16.10.2015

kvalifikáciu dňa:	
Platnosť karty kvalifikácie od:	16.10.2015