

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

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
<i>vysvetliť zásady komunikácie so zákazníkmi a obchodnými partnermi a kontrolnými orgánmi</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>predviesť komunikáciu primerane k situácii, jazykovo a odborne správne v štátnom jazyku na zadanú tému</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>predviesť úroveň znalostí cudzieho jazyka</i>	praktické skúšanie	praktické cvičenie
<i>popísať najčastejšie nedostatky pri dodržiavaní BOZP, PO a hygienických noriem na pracovisku</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>riešiť simulovanú sťažnosť podľa zadania</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>stanoviť postup riešenia reklamácie na zadanú tému</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>definovať zásady spracovania korešpondencie zariadenia</i>	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 uchovávaní 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
<i>definovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygienické pravidlá a predpisy HACCP o preberení a uskladnení tovarov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>definovať zásady tovaroznalectva</i>	písomná metóda	test
<i>definovať činnosti pracovníkov zverených úsekov v oblasti stravovania</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>stanoviť skladové zásoby potravín, bielizne, pomocného materiálu a prostriedkov</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>popísať práce v prevádzke a pri gastronomických akciách</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>vysvetliť normy na výrobu jedál, spôsobu a formy nakladania s jedlom, potravinami, spôsobu ich ďalšieho uchovávaní a skladovania surovín</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>stanoviť štandardy prevádzky, denné rutiny a zákaznícky servis podľa typu zariadenia</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>stanoviť ceny poskytovaných služieb a tovaru podľa typu podujatia</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>zostaviť jedálny lístok a postupnosť jedál na zadané podujatie</i>	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:

<i>Neformálne vzdelávanie a informálne učenie sa:</i> <i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</i> <i>Uchádzač o získanie kvalifikácie musí mať ukončené minimálne úplné stredoškolské vzdelanie.</i>
Pokyny na realizáciu skúšky: <i>Neformálne vzdelávanie a informálne učenie sa:</i> <i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</i>
Proces hodnotenia: <i>Neformálne vzdelávanie a informálne učenie sa:</i> <i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</i>
Výsledné hodnotenie: <i>Neformálne vzdelávanie a informálne učenie sa:</i> <i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</i>
Zloženie skúšobnej komisie: <i>Neformálne vzdelávanie a informálne učenie sa:</i> <i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</i>
Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho: <i>Neformálne vzdelávanie a informálne učenie sa:</i> <i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</i> <i>Autorizované osoby musia spĺňať aspoň jednu z nasledujúcich podmienok:</i> <i>- úplné stredoškolské vzdelanie s maturitou v odbore gastronómie, hotelierstva alebo cestovného ruchu s minimálne 5 ročnou praxou v riadiacich činnostiach v odvetví cestovného ruchu, alebo ako učiteľ praktického vyučovania</i> <i>- vyššie odborné vzdelanie v oblasti gastronómie, hotelierstva alebo cestovného ruchu s minimálne 5 ročnou praxou v riadiacich činnostiach v odvetví cestovného ruchu, alebo ako učiteľ praktického vyučovania</i> <i>- vysokoškolské vzdelanie s minimálne 5 ročnou praxou v riadiacich činnostiach v odvetví cestovného ruchu</i>
Materiálne a technické podmienky skúšky: <i>- Funkčná kuchyňa a odbytové stredisko</i> <i>- primerané inventárne vybavenie kuchyne a odbytového strediska</i> <i>- potrebné suroviny na prípravu podľa zadania</i> <i>- PC, tlačiareň a potrebné softwarové vybavenie</i> <i>- vhodné pracovné oblečenie</i>
Kartu kvalifikácie schválila Národná rada pre vzdelávanie a
16.10.2015

kvalifikáciu dňa:	
Platnosť karty kvalifikácie od:	16.10.2015