Názov kvalifikácie: Barista

Kód kvalifikácie	C5132001-01709
Úroveň SKKR	3
Sektorová rada	Obchod, marketing, gastronómia a cest. ruch
SK ISCO-08	5132000 Barman
SK NACE Rev.2	I UBYTOVACIE A STRAVOVACIE SLUŽBY, 56 Činnosti reštaurácií a pohostinstiev
Doklad o získanej kvalifikácii	osvedčenie
Názov povolania	Barista

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
definovať zásady BOZP a požiarnej ochrany
popísať zásady spoločenskej komunikácie
špecifikovať zásady organizácie prevádzky
popísať gastronomické pravidlá a zásady
popísať základné druhy kávy, pravidlá ich podávania
definovať technologické postupy pri príprave kávy a teplých nápojov
popísať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzky
charakterizovať používané potraviny a nápoje, technológiu ich výroby
definovať základné pravidlá skladovania tovarov, surovín a nápojov
popísať hygienické zásady pri práci s potravinami
popísať postupy pri reklamáciách
popísať jednotlivé odrody kávy, ich pestovanie a spracovanie
charakterizovať senzorické vlastnosti kávy
vysvetliť zásady techniky obsluhy
Zručnosti:
dodržiavať zásady BOZP, PO a HACCP
zostavovať receptúry rôznych teplých nápojov
odporučovať zákazníkovi vhodný nápoj pri výbere z ponukového lístka
vykonávať obsluhu barových zariadení na prípravu kávy a teplých nápojov
pripravovať kávu a teplé nápoje podľa ponuky
čistiť strojové zariadenia a iné vybavenie baru
obsluhovať registračnú pokladňu a gastronomické programy
vykonávať predpísanú evidenciu spojenú s predajom
zabezpečovať starostlivosť o majetok podniku a jeho inventarizáciu
Kompetencie:
samostatnosť pri práci
zodpovednosť za kvalitu vykonanej práce
zodpovednosť za bezpečnosť, zdravie a hygienu pri práci
schopnosť asertívneho vystupovania

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť: popísať gastronomické pravidlá a zásady definovať základné pravidlá skladovania tovarov, surovín a nápojov popísať hygienické zásady pri práci s potravinami

popísať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzky
špecifikovať zásady organizácie prevádzky
charakterizovať používané potraviny a nápoje, technológiu ich výroby
popísať základné druhy kávy, pravidlá ich podávania
charakterizovať senzorické vlastnosti kávy
popísať zásady spoločenskej komunikácie
vysvetliť zásady techniky obsluhy
popísať jednotlivé odrody kávy, ich pestovanie a spracovanie

Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
charakterizovať gastronomické pravidlá a zásady	ústna metóda	ústna odpoveď
predviesť zostavenie jedálneho a nápojového lístka	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
vymenovať zásady skladovania tovarov a potravín, a ich ošetrovanie	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
vymenovať základné strojové a technické vybavenie prevádzky	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
vymenovať princípy organizácie prevádzky pracoviska	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať bežne používané potraviny a nápoje, technológiu ich výroby	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať základné druhy kávy, pravidlá pre servírovanie jednotlivých druhov káv	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
popísať základné druhy kávy, spôsob ich pestovania a spracovania, senzorické vlastnosti kávy a spôsob ich rozoznávania	ústna metóda	ústna odpoveď
predviesť spôsob komunikácie so zákazníkom a spolupracovníkom	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
vymenovať základné zásady techniky obsluhy pri práci v prevádzke	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií pri teoretickej časti minimálne na 60% a pri praktickej časti skúšky minimálne na 80%.

Hodnotená spôsobilosť:
definovať technologické postupy pri príprave kávy a teplých nápojov
odporučovať zákazníkovi vhodný nápoj pri výbere z ponukového lístka
samostatnosť pri práci
vykonávať obsluhu barových zariadení na prípravu kávy a teplých nápojov
pripravovať kávu a teplé nápoje podľa ponuky
čistiť strojové zariadenia a iné vybavenie baru
zostavovať receptúry rôznych teplých nápojov

Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
navrhnúť vhodný vybraný nápoj podľa preferencie zákazníka	praktické skúšanie	simulovaná úloha
predviesť aktívnu komunikáciu so zákazníkom na vybranú tému v cudzom jazyku	ústna metóda	pohovor
popísať technológiu prípravy vybraného druhu kávy	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
pripraviť receptúru vybraného teplého nápoja	praktické skúšanie	praktické predvedenie
pripraviť kávu alebo vybraný teplý nápoj podľa spracovanej receptúry s použitím barových zariadení	praktické skúšanie	praktické predvedenie

predviesť údržbu a čistenie barových zariadení	praktické skúšanie	praktické predvedenie
pripraviť kávu alebo teplý nápoj podľa zadania	praktické skúšanie	praktické predvedenie
predviesť prípravu kapučína a jeho zdobenie	praktické skúšanie	praktické predvedenie

Podmienky úspešného vykonania skúšky:
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých uvedených kritérií minimálne na 70%.

Hodnotená spôsobilosť:
definovať zásady BOZP a požiarnej ochrany
obsluhovať registračnú pokladňu a gastronomické programy
popísať postupy pri reklamáciách
vykonávať predpísanú evidenciu spojenú s predajom
zabezpečovať starostlivosť o majetok podniku a jeho inventarizáciu
dodržiavať zásady BOZP, PO a HACCP

Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
vymenovať zásady BOZP a PO na pracovisku baristu a popísať najčastejšie porušenia BOZP	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
predviesť zúčtovanie s hosťom na elektronickej registračnej pokladnici	praktické skúšanie	praktické predvedenie
vysvetliť spôsob vedenia predpísanej evidencie na pracovisku	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať evidenciu majetku na pracovisku a jeho inventarizáciu	ústna metóda	ústna odpoveď
predviesť riešenie prijatej reklamácie od zákazníka	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením

Podmienky úspešného vykonania skúšky:
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých uvedených kritérií minimálne na 70%.

Organizačné a metodické pokyny

Metodické pokyny:
Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.
Pokyny na realizáciu skúšky:
Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.
Proces hodnotenia:
Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.
Výsledné hodnotenie:
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:
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:
Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18. *Skúšajúci musí splniť požiadavky:*

- stredné odborné vzdelanie s výučným listom, resp. s maturitou v odbore, ktorého sa vzdelávací program týka *- odborná prax najmenej 5 rokov v odbore*
Materiálne a technické podmienky skúšky:
Barové zariadenie s príslušným technologickým vybavením *Technologické zariadenia odbytového strediska* *Suroviny pre prípravu kávy a teplých nápojov* *Inventár potrebný k výkonu práce baristu* *Elektrnická registračná pokladnica a gastronomický softvér*

Kartu kvalifikácie schválila Národná rada pre vzdelávanie a kvalifikáciu dňa:	18.9.2015
Platnosť karty kvalifikácie od:	18.9.2015