

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

Hodnotiaci štandard

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

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
<i>charakterizovať gastronomické pravidlá a zásady</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>predviesť zostavenie jedálneho a nápojového lístka</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>vymenovať zásady skladovania tovarov a potravín, a ich ošetrovanie</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>vymenovať základné strojové a technické vybavenie prevádzky</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>vymenovať princípy organizácie prevádzky pracoviska</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>popísať bežne používané potraviny a nápoje, technológiu ich výroby</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>popísať základné druhy kávy, pravidlá pre servírovanie jednotlivých druhov káv</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
<i>popísať základné druhy kávy, spôsob ich pestovania a spracovania, senzorické vlastnosti kávy a spôsob ich rozoznávania</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>predviesť spôsob komunikácie so zákazníkom a spolupracovníkom</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
<i>vymenovať základné zásady techniky obsluhy pri práci v prevádzke</i>	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
<i>navrhnuť vhodný vybraný nápoj podľa preferencie zákazníka</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>predviesť aktívnu komunikáciu so zákazníkom na vybranú tému v cudzom jazyku</i>	ústna metóda	pohovor
<i>popísať technológiu prípravy vybraného druhu kávy</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>pripraviť receptúru vybraného teplého nápoja</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>pripraviť kávu alebo vybraný teplý nápoj podľa spracovanej receptúry s použitím barových zariadení</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie

<i>predviesť údržbu a čistenie barových zariadení</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>pripraviť kávu alebo teplý nápoj podľa zadania</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť prípravu kapučína a jeho zdobenie</i>	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
<i>vymenovať zásady BOZP a PO na pracovisku baristu a popísať najčastejšie porušenia BOZP</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>predviesť zúčtovanie s hosťom na elektronickej registračnej pokladnici</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>vysvetliť spôsob vedenia predpísanej evidencie na pracovisku</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>popísať evidenciu majetku na pracovisku a jeho inventarizáciu</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>predviesť riešenie prijatej reklamácie od zákazníka</i>	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:
<i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</i>
Pokyny na realizáciu skúšky:
<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>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>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>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>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</i>
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

Elektrická 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