

Názov kvalifikácie: Barman

Kód kvalifikácie	C5132000-00719
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	Barman

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
<i>popísať zásady spoločenskej komunikácie</i>
<i>definovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci</i>
<i>popísať hygienické zásady pri práci s potravinami</i>
<i>charakterizovať používané potraviny a nápoje pri príprave nápojov</i>
<i>popísať základy somelierstva a druhy vín</i>
<i>vysvetliť technologické postupy pri príprave miešaných nápojov</i>
<i>popísať prácu s registračnou pokladňou a vykonávanie dennej a mesačnej uzávierky</i>
<i>definovať základné pravidlá skladovania tovarov, surovín a nápojov</i>
<i>popísať základné pravidlá stolovania a s tým súvisiace práce</i>
<i>popísať postupy pri reklamáciách</i>
<i>popísať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzky</i>
<i>popísať zásady organizácie prevádzky</i>
<i>definovať rozdelenie miešaných nápojov a charakterizovať jednotlivé skupiny miešaných nápojov</i>
Zručnosti:
<i>dodržiavať zásady BOZP, PO a HACCP</i>
<i>odporúčať zákazníkovi nápoje pri výbere z nápojového lístka</i>
<i>komunikovať so zákazníkom v cudzom jazyku</i>
<i>zostavovať receptúry na prípravu rôznych nápojov</i>
<i>obsluhovať zákazníkov podľa prania hostí</i>
<i>pripravovať miešané nápoje</i>
<i>obsluhovať barové zariadenia</i>
<i>čistiť strojové zariadenia a iné vybavenie baru</i>
<i>obsluhovať registračnú pokladňu a gastronomické programy</i>
<i>vytvárať originálne dekorácie miešaných nápojov</i>
Kompetencie:
<i>samostatnosť pri práci</i>
<i>zodpovednosť za bezpečnosť, zdravie a hygienu pri práci</i>
<i>zodpovednosť za kvalitu svojej práce</i>
<i>schopnosť kultivovaného slovného prejavu</i>
<i>komunikatívnosť</i>

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť:
charakterizovať používané potraviny a nápoje pri príprave nápojov
vysvetliť technologické postupy pri príprave miešaných nápojov

definovať základné pravidlá skladovania tovarov, surovín a nápojov
 definovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci
 odporúčať zákazníkovi nápoje pri výbere z nápojového lístka
 popísať hygienické zásady pri práci s potravinami
 popísať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzky
 popísať základné pravidlá stolovania a s tým súvisiace práce
 popísať zásady organizácie prevádzky
 samostatnosť pri práci
 pripravovať miešané nápoje
 obsluhovať barové zariadenia
 čistiť strojové zariadenia a iné vybavenie baru
 definovať rozdelenie miešaných nápojov a charakterizovať jednotlivé skupiny miešaných nápojov
 zostavovať receptúry na prípravu rôznych nápojov

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>navrhnuť receptúru miešaného nápoja</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>definovať technologické postupy pri príprave miešaných nápojov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>popísať gastronomické pravidlá a zásady pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>charakterizovať použité suroviny pri príprave nápojov podľa zadania</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>predviesť prípravu miešaného nápoja s použitím strojového a iného vybavenia, vrátane čistenia strojového a iného vybavenia baru</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>odprezentovať hotový miešaný nápoj a zdôvodniť jeho vhodnosť k jednotlivým príležitostiam</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>definovať strojové vybavenie a iné vybavenie pre prípravu miešaného nápoja</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>definovať zásady organizácie prevádzky</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>predviesť čistenie strojové zariadenia a iné vybavenie baru podľa zadania</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>previesť prípravu miešaného nápoja v súlade s hygienickými zásadami pri práci s potravinami, a v súlade so zásadami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>popísať miešané nápoje a rozdeliť ich do skupín</i>	ústna metóda	ústna odpoveď

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

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

Hodnotená spôsobilosť:

obsluhovať registračnú pokladňu a gastronomické programy
 obsluhovať zákazníkov podľa prania hostí
 popísať postupy pri reklamáciách
 popísať zásady spoločenskej komunikácie
 komunikovať so zákazníkom v cudzom jazyku
 komunikačnosť
 popísať prácu s registračnou pokladňou a vykonávanie dennej a mesačnej uzávierky
 popísať základy somelierstva a druhy vín
 dodržiavať zásady BOZP, PO a HACCP
 vytvárať originálne dekorácie miešaných nápojov

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>predviesť privítanie zákazníka a komunikáciu so zákazníkom v slovenskom a cudzom jazyku</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>prezentovať zákazníkovi ponuku miešaných nápojov a odporučiť vhodný</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha

<i>nápoj</i>		
<i>predviesť obsluhu zákazníka s ohľadom na dodržiavanie BOZP, PO a HACCP</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť zúčtovanie so zákazníkom, vrátane obsluhy registračnej pokladnice a riešenie reklamácie zákazníka</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>definovať základy somelierstva</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>predviesť obsluhu zákazníka resp. skupiny zákazníkov podľa zadania</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>predviesť aplikáciu originálnej dekorácie miešaných nápojov podľa zadania</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
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>
Materiálne a technické podmienky skúšky:
<i>Bar s príslušným technickým vybavením</i>
<i>Technologické zariadenia odbytového strediska</i>
<i>Suroviny pre prípravu miešaných nápojov</i>
<i>Inventár potrebný k výkonu práce barmana</i>
<i>Elektornická registračná pokladňa a gastronomický softvér</i>

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