

Názov kvalifikácie: Predavač rýchleho občerstvenia

Kód kvalifikácie	C5246001-00720
Úroveň SKKR	3
Sektorová rada	Obchod, marketing, gastronómia a cest. ruch
SK ISCO-08	5246001 Predavač rýchleho občerstvenia
SK NACE Rev.2	I UBYTOVACIE A STRAVOVACIE SLUŽBY, 56 Činnosti reštaurácií a pohostinstiev
Doklad o získanej kvalifikácii	výučný list
Názov povolania	Predavača rýchleho občerstvenia

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
<i>popísať druhy potravín a nápojov, ich vlastnosti a spôsobe uskladnenia pred predajom</i>
<i>popísať základy stolovania a obsluhy</i>
<i>popísať základné štandardy a pravidlá komunikácie so zákazníkom</i>
<i>definovať pravidlá gastronómie</i>
<i>popísať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygienické pravidlá a predpisy HACCP o preberení a uskladnení tovarov</i>
<i>definovať stroje a zariadenia v stravovacej prevádzke</i>
<i>popísať technologické postupy pri príprave jednoduchých pokrmov</i>
<i>definovať postupy pri reklamáciách a práva spotrebiteľa</i>
Zručnosti:
<i>dodržiavať BOZP a hygienické predpisy pri manipulácii s tovarom</i>
<i>preberať a prevziať potravinárske suroviny</i>
<i>evidovať skladové zásoby potravín, zeleniny, pomocného materiálu a prostriedkov</i>
<i>vybavovať objednávky hostí v zariadeniach rýchleho občerstvenia</i>
<i>vykonávať obsluhu zariadení na ohrev a ochladzovanie polotovarov a výrobkov pri tepelnom a chemicko-tepelnom spracovaní</i>
<i>pripravovať teplé a studené jedlá v prevádzke rýchleho občerstvenia</i>
<i>upravovať teplé jedlá na tanieroch alebo táckach pred podávaním</i>
<i>podávať jedlá a nápoje zákazníkom/hostom</i>
<i>obsluhovať pokladne a pokladničné systémy</i>
<i>inkasovať platby od zákazníkov/hostí</i>
<i>vyúčtovávať tržby z predaja jedál, nápojov a tovarov rýchleho občerstvenia</i>
<i>poskytovať doplnkové služby spojené s predajom a odberom tovaru</i>
<i>vybavovať požiadavky, sťažnosti a reklamácie zákazníkov</i>
Kompetencie:
<i>schopnosť pracovať samostatne</i>
<i>samostatnosť pri riešení konfliktov a problémov</i>
<i>zodpovednosť za hotovosť v pokladni</i>
<i>schopnosť komunikovať so zákazníkom</i>
<i>schopnosť pracovať v tíme</i>

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť:
popísať základné štandardy a pravidlá komunikácie so zákazníkom
popísať základy stolovania a obsluhy

definovať pravidlá gastronómie
 popísať druhy potravín a nápojov, ich vlastnosti a spôsobe uskladnenia pred predajom
 definovať postupy pri reklamáciách a práva spotrebiteľa
 popísať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygienické pravidlá a predpisy HACCP o preberení a uskladnení tovarov
 dodržiavať BOZP a hygienické predpisy pri manipulácii s tovarom
 definovať stroje a zariadenia v stravovacej prevádzke

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>definovať základné strojové a inventárne vybavenia prevádzky rýchleho občerstvenia</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>definovať štandardy a pravidlá komunikácie so zákazníkom</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>predviesť stolovanie a obsluhu hostí</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>popísať gastronomické pravidlá</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>definovať druhy potravín a nápojov, ich vlastnosti a spôsobe uskladnenia pred predajom</i>	písomná metóda	test
<i>popísať postup pri reklamácii podľa zadania</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>definovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygienické pravidlá a predpisy HACCP o preberení a uskladnení tovarov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať hygienické predpisy pri manipulácii s tovarom</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať stroje a zariadenia v stravovacej prevádzke</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>predviesť prácu na strojoch alebo zariadeniach podľa zadania</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie

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

Hodnotená spôsobilosť:
 popísať technologické postupy pri príprave jednoduchých pokrmov
 pripravovať teplé a studené jedlá v prevádzke rýchleho občerstvenia
 upravovať teplé jedlá na tanieroch alebo táckach pred podávaním
 preberať a prevziať potravinárske suroviny
 evidovať skladové zásoby potravín, zeleniny, pomocného materiálu a prostriedkov
 poskytovať doplnkové služby spojené s predajom a odberom tovaru
 vykonávať obsluhu zariadení na ohrev a ochladzovanie polotovarov a výrobkov pri tepelnom a chemicko-tepelnom spracovaní
 vybavovať objednávky hostí v zariadeniach rýchleho občerstvenia
 podávať jedlá a nápoje zákazníkom/hostom

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>definovať technologické postupy pri príprave jednoduchých pokrmov podľa zadania</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať súčasné trendy v zariadeniach rýchleho občerstvenia</i>	ústna metóda	behaviorálny rozhovor
<i>pripraviť teplé alebo studené jedlá podľa zadania</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>upraviť pripravené teplé jedlá na tanieroch alebo táckach pred podávaním</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>vymenovať potravinárske suroviny na prípravu jedla podľa zadania</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>predviesť evidenciu skladových zásob potravín, zeleniny, pomocného materiálu a prostriedkov</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>opísať doplnkové služby spojené s predajom a odberom tovaru</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>obsluhovať zariadenia na ohrev a ochladzovanie polotovarov a výrobkov</i>	praktické skúšanie	praktické cvičenie

<i>pri tepelnom a chemicko-tepelnom spracovaní</i>		
<i>vybaviť objednávku podľa zadania</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>podat' jedlá a nápoje zákazníkom/hostom podľa objednávky</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých uvedených kritérií minimálne na 70%.		
Hodnotená spôsobilosť:		
vyúčtovávať tržby z predaja jedál, nápojov a tovarov rýchleho občerstvenia obsluhovať pokladne a pokladničné systémy inkasovať platby od zákazníkov/hostí vybavovať požiadavky, sťažnosti a reklamácie zákazníkov		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>naúčtovať tržby z predaja jedál, nápojov a tovarov rýchleho občerstvenia</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>obslúžiť pokladňu resp. pokladničný systém podľa zadania</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>prijímať platby od zákazníkov/hostí bezhotovostne</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>riešiť sťažnosti resp. reklamácie podľa zadania</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých uvedených kritérií minimálne na 70%.		

Organizačné a metodické pokyny

Metodické pokyny:
<i>Formálne vzdelávanie:</i>
<i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a §109-111.</i>
<i>Neformálne vzdelávanie:</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>
Pokyny na realizáciu skúšky:
<i>Formálne vzdelávanie:</i>
<i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a §109-111.</i>
<i>Neformálne vzdelávanie:</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>Formálne vzdelávanie:</i>
<i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a §109-111.</i>
<i>Neformálne vzdelávanie:</i>

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Výsledné hodnotenie:

Formálne vzdelávanie:

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a §109-111.

Neformálne vzdelávanie:

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:

Formálne vzdelávanie:

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a §109-111.

Neformálne vzdelávanie:

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:

Formálne vzdelávanie:

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a §109-111.

Neformálne vzdelávanie:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Autorizovaná osoba musí spĺňať aspoň jednu z nasledujúcich požiadaviek:

- stredoškolské vzdelanie s výučným listom v odbore vzdelania, stredkoškolské vzdelanie s maturitou a minimálne 5 ročnou praxou v riadiacich pozíciách v oblasti gastronómie, alebo vo funkcii učiteľa praktického vyučovania resp. majstra odborného výcviku

- stredoškolské vzdelanie s maturitou v odbore gastronómie, hotelierstva a minimálne 5 ročnú prax v riadiacich činnostiach v oblasti gastronómie alebo vo funkcii učiteľa praktického vyučovania resp. majstra odborného výcviku

- vyššie odborné vzdelanie v oblasti gastronómie, hotelierstva a minimálne 5 rokov prax v riadiacich činnostiach v gastronómii, alebo vo funkcii učiteľa praktického vyučovania resp. majstra odborného výcviku

- vysokoškolské vzdelanie a minimálne 5 ročná prax v riadiacich činnostiach v oblasti gastronómie, hotelierstva alebo vo funkcii učiteľa odbornej praxe resp. majstra odborného výcviku

Materiálne a technické podmienky skúšky:

- prevádzka rýchleho občerstvenia, resp. kuchyňa v gastronomickom zariadení

- technologické vybavenie prevádzky pre príslušnú prípravu pokrmov a tovarov

- *bežný kuchynský inventár a vybavenie*
- *predpísané pracovné oblečenie*
- *suroviny na prípravu pokrmov*
- *tovar na predaj*
- *pokladničný systém pre evidenciu tržieb*

Kartu kvalifikácie schválila Národná rada pre vzdelávanie a kvalifikáciu dňa:	2.10.2015
Platnosť karty kvalifikácie od:	2.10.2015