Názov kvalifikácie: Čašník, servírka

Kód kvalifikácie	U5131001-00733
Úroveň SKKR	3
Sektorová rada	Obchod, marketing, gastronómia a cest. ruch
SK ISCO-08	5131001 Čašník, servírka
SK NACE Rev.2	I UBYTOVACIE A STRAVOVACIE SLUŽBY, 56 Činnosti reštaurácií a pohostinstiev
Doklad o získanej kvalifikácii	výučný list
Názov povolania	čašník, servírka

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
charakterizovať stravovacie služby, definovať spôsoby obsluhy, servírovanie jedál a nápojov, obsluhu hostí
popísať gastronomické pravidlá a zásady pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov
charakterizovať zásady tovaroznalectva, predovšetkým o potravinách, nápojoch a o technológii ich výroby a manipulácie s nimi
definovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygienické a protipožiarne predpisy, zásady HACCP
opísať zásady ochrany spotrebiteľa v prevádzke pohostinských prevádzok
definovať evidenciu tovaru, inventarizáciu a vysporiadanie inventarizačných rozdielov
Zručnosti:
dodržiavať BOZP, PO a HACCP
obsluhovať hostí
pripravovať miešané nápoje a iné nápoje
účtovať za jedlá, nápoje a služby zákazníkom
obsluhovať pokladničný systém
viesť predpísanú administratívu prevádzky
riešiť reklamácie a sťažnosti zákazníkov
Kompetencie:
samostatnosť pri plnení pracovných úloh
samostatnosť zvládnutia osobnej aj prevádzkovej hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany
zodpovednosť o zverený majetok a starostlivosť v manipulácii s ním
schopnosť komunikovať s ľuďmi, zvládnuť psychickú a fyzickú záťaž pri výkone zamestnania

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť:
charakterizovať stravovacie služby, definovať spôsoby obsluhy, servírovanie jedál a nápojov, obsluhu hostí
popísať gastronomické pravidlá a zásady pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov
charakterizovať zásady tovaroznalectva, predovšetkým o potravinách, nápojoch a o technológii ich výroby a manipulácie s nimi
opísať zásady ochrany spotrebiteľa v prevádzke pohostinských prevádzok
definovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygienické a protipožiarne predpisy, zásady HACCP
obsluhovať pokladničný systém

Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
zostaviť tabuľu a menu na vybranú tému	praktické skúšanie	praktické predvedenie

popísať gastronomické pravidlá, navrhnúť zostavenie jedálneho a nápojového lístka	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
charakterizovať základné tovary v gastronomických zariadeniach a popísať starostlivosť o zásoby	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
definovať hygienické predpisy platné pre reštauračné stravovanie a zásady HACCP	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať zásady BOZP a PO	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
predviesť riešenie reklamácie a sťažnosti	praktické skúšanie	praktické predvedenie
predviesť obsluhu na elektronickej registračnej pokladni, vyúčtovať dennú tržbu	praktické skúšanie	praktické predvedenie
popísať možnosti ochrany životného prostredia v práci stravovacieho strediska	ústna metóda	ústna odpoveď
predviesť komunikáciu v cudzom jazyku	ústna metóda	ústna odpoveď
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých uvedených kritérií minimálne na 70%.		
Hodnotená spôsobilosť: dodržiavať BOZP, PO a HACCP definovať evidenciu tovaru, inventarizáciu a vysporiadanie inventarizačných rozdielov obsluhovať hostí pripravovať miešané nápoje a iné nápoje riešiť reklamácie a sťažnosti zákazníkov účtovať za jedlá, nápoje a služby zákazníkom viesť predpísanú administratívu prevádzky		
Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
predviesť obsluhu hosťa - servis vybraného menu, popísať techniku stolovania	praktické skúšanie	praktické predvedenie
predviesť výrobu a servis vybraného druhu kávy a miešaného nápoja pri dodržaní BOZP, PO a HACCP	praktické skúšanie	praktické predvedenie
predviesť predpísanú evidenciu pohostinského strediska - objednávka a príjemka tovaru	praktické skúšanie	praktické predvedenie
predviesť inventarizáciu zásob pohostinského strediska a popísať vysporiadanie inventarizačných rozdielov	praktické skúšanie	praktické predvedenie
predviesť riešenie reklamácie a sťažnosti	praktické skúšanie	praktické predvedenie
popísať základné zásady HACCP	ústna metóda	ústna odpoveď
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých uvedených kritérií minimálne na 70%.		

Organizačné a metodické pokyny

Metodické pokyny:
Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.
Pokyny na realizáciu skúšky:
Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.
Proces hodnotenia:
Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení

neskorších predpisov, § 72-90.
Výsledné hodnotenie:
Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.
Zloženie skúšobnej komisie:
Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.
Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:
Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90. *Skúšajúci zástupca zamestnávateľov musí spĺňať tieto požiadavky:* *- stredné odborné vzdelanie s výučným listom v odbore čašník/servírka a najmenej 5 rokov* *odbornej praxe* *- stredné odborné vzdelanie s výučným listom a maturitnou skúškou v odboroch 64 a* *najmenej 5 rokov praxe* *Prax získal a v súčasnosti pracuje na vyššej pracovnej pozícii ako je tá, na ktorú je vykonávaná záverečná skúška.*
Materiálne a technické podmienky skúšky:
Skúška sa má uskutočniť v odbornej učebni s primeraným vybavením, v stredisku praktického vyučovania alebo na pracovisku, kde bolo vykonávané praktické vyučovanie a kde je dostatok potrebného inventáru na predvedenie odbornej spôsobilosti študenta. *Pre riadny priebeh skúšky bude mať skúšaný i hodnotiaci k dispozícii primerané:* *1. Priestorové podmienky na predvedenie zručností* *2. Materiálne podmienky na prácu - vhodné pracovné oblečenie, bežné vybavenie pracoviska, dostatok materiálu na predvedenie zručností* *3. Pomôcky na prácu potrebné k vykonaniu skúšky* *4. Technické prostriedky na vykonanie skúšky - PC s potrebným softvérom, elektronická registračná pokladňa*

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