

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Formularz dla kwalifikacji - podgląd

Typ wniosku

Wniosek o włączenie kwalifikacji do ZSK

Nazwa kwalifikacji*

Przygotowanie napojów mieszanych na bazie alkoholu i bezalkoholowych oraz przekąsek

Skrót nazwy

Barman Blender

Rodzaj kwalifikacji*

kwalifikacja cząstkowa

Proponowany poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji*

3

Krótką charakterystyką kwalifikacji oraz orientacyjny koszt uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie danej kwalifikacji*

Osoba posiadająca kwalifikację "Przygotowanie napojów mieszanych na bazie alkoholu i bezalkoholowych oraz przekąsek" przyrządza mieszane napoje alkoholowe oraz bezalkoholowe (soft drinks) według gotowych receptur oraz tworząc autorskie receptury. Ponadto na życzenie gości, korzystając z dostępnych produktów przygotowuje i serwuje drobne przekąski. Jest to osoba przygotowana do profesjonalnej obsługi gości, w tym w szczególności do dbania o dobrą atmosferę w relacji z nimi, rozpoznawania potrzeb i reagowania na nie oraz proponowania konstruktywnych rozwiązań w sytuacjach nietypowych lub odnoszących się do wymagających klientów. Osoba posiadająca kwalifikację "Przygotowanie napojów mieszanych na bazie alkoholu i bezalkoholowych oraz przekąsek" może znaleźć zatrudnienie w hotelach, cocktail barach i restauracjach. Może również prowadzić pokazy i imprezy dla zorganizowanych grup lub osób zainteresowanych tą tematyką. Orientacyjny koszt uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie kwalifikacji wynosi 550 PLN

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji [godz.]*

360

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji*

Kwalifikacją "Przygotowanie napojów mieszanych na bazie alkoholu i bezalkoholowych oraz przekąsek" mogą być zainteresowane osoby, które: -pracują już w gastronomii lub hotelarstwie - chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się -są nauczycielami przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych -są absolwentami szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

brak

Lista

W razie potrzeby warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji*

pełnoletność

Zapotrzebowanie na kwalifikację*

Kwalifikacja odpowiada na zapotrzebowanie rynkowe na usługi z zakresu przygotowania napojów mieszanych na bazie alkoholu i bezalkoholowych oraz przekąsek. Według szacunków i informacji zamieszczonych na stronie Stowarzyszenia Polskich Barmanów, w dynamicznie rozwijającym się sektorze hotelarsko-gastronomicznym oraz turystycznym już dzisiaj odczuwalny jest deficyt wykwalifikowanej kadry. Ponadto analizy danych dotyczące stylów życia wskazują na istotne zmiany i trendy w zakresie sposobów spędzania wolnego czasu, w tym wzrastające zainteresowanie korzystaniem z usług gastronomicznych. Według raportu "Aktywności i doświadczenia Polaków w 2016 roku" notujemy wzrost popularności wyjść do restauracji - obecnie deklaruje je blisko dwie trzecie badanych (65%) i jest to wynik rekordowy, oznaczający wzrost o 5 punktów procentowych w stosunku do roku 2015 i aż o 12 punktów w stosunku do roku 2014. W ostatnim roku wzrósł też odsetek badanych, którzy byli w restauracji wielokrotnie (58% wobec 51% w roku 2015). W restauracjach bywali w ubiegłym roku przede wszystkim ludzie młodzi i mieszkający w miastach, zwłaszcza dużych. Tego rodzaju aktywności sprzyja również wyższy poziom wykształcenia i zamożności. Jednocześnie według "Barometru Zawodów 2017" w następujących województwach: śląskim, świętokrzyskim, dolnośląskim, lubuskim, opolskim, pomorskim, wielkopolskim zawód barmana jest wykazywany jako deficytowy. Profesjonalni barmani mogą znaleźć zatrudnienie: w lokalach gastronomicznych, barach, pubach, restauracjach, hotelach, kawiarniach, centrach spa. Mogą również pełnić usługi mobilne, np. podczas przyjęć u klienta, prowadzić pokazy i szkolenia dla nieprofesjonalistów. Wielu barmanów z Polski bierze udział w konkursach branżowych i zdobywa tytuły, np. w mistrzostwach świata w przyrządzaniu drinków (ICC). Od roku 1999 do 2017 reprezentanci Polski zdobyli tytuły mistrzów: Świata, Europy, Azji, w tym Tomasz Małek pięciokrotny Mistrz Świata i Marek Pośluszny trzykrotny Mistrz Świata, obaj w kategorii flair oraz Wojciech Urbański Mistrz Świata w kategorii klasycznej. Od 1994 roku odbywają się Mistrzostwa Polski Barmanów, corocznie w kategorii klasycznej do finału kwalifikuje się 20 barmanów, a w kategorii alternatywnej sztuki barmańskiej (flair) 10 barmanów. Jest to przejaw rozwoju branży barmańskiej i wskaźnik wzrostu zainteresowania zdobywaniem i pogłębianiem umiejętności w tym zakresie. Włączenie kwalifikacji "Przygotowanie napojów mieszanych na bazie alkoholu i bezalkoholowych oraz przekąsek" do ZSK, potrzebne jest ze względu na profesjonalizację zadań zawodowych, związanych z przygotowaniem napojów mieszanych. Obecnie nie ma takiej kwalifikacji w systemie edukacji formalnej. Pracodawcy nie mają więc narzędzi do weryfikacji kompetencji zawodowych potencjalnych pracowników na stanowisko barmana. Elementy wiedzy i umiejętności dotyczących przygotowania napojów mieszanych znajdują się jedynie w małym fragmencie w edukacji w zawodzie Kelner. Włączenie kwalifikacji rynkowej z tego zakresu będzie odpowiedzią na potrzeby rzeszy osób pracujących obecnie na rynku gastronomicznym, które chcą potwierdzić efekty uczenia się w zakresie przygotowania napojów mieszanych na bazie alkoholu i bezalkoholowych oraz przekąsek. Dodatkowo na potrzebę wprowadzenia tej kwalifikacji wskazuje rozbudowany rynek szkoleniowy z zakresu szkoleń barmańskich. Szkolenia

te organizowane są zarówno dla osób rozpoczynających swoją karierę zawodową, jak i tych, które chcą zdobyć nowe umiejętności i przekwalifikować się (szkolenia organizowane dla osób bezrobotnych). Ponadto obserwuje się również zainteresowanie organizacją tego typu kursów i szkoleń w szkołach o profilu gastronomicznym, co również może wskazywać na potrzebę profesjonalizacji tego obszaru działalności i w związku z tym na potwierdzenie kwalifikacji.

Źródła:

<http://www.spb-pba.org.pl/aktualnosci/wydarzenia/2017/575-szkolnictwo-zawodowe-branzy-hotelarsko-gastronomicznej-partnerstwo-spb-na-rzecz-ksztalcenia-zawodowego>

https://barometr.zawodow.pl/userfiles/Barometr/2017/Raport_polski_web.pdf

http://www.cbos.pl/SPISKOM.POL/2017/K_012_17.PDF

Odniesienie do kwalifikacji o zbliżonym charakterze oraz wskazanie kwalifikacji ujętych w ZRK zawierających wspólne zestawy efektów uczenia się*

brak

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji*

Osoba posiadająca kwalifikacje może znaleźć zatrudnienie: w lokalach gastronomicznych, cocktail barach, pubach, restauracjach, hotelach, kawiarniach, także tych zlokalizowanych na przykład centrach spa, w kasynach, na statkach jako osoba pełniąca usługi mobilne, np. podczas przyjęć u klienta prowadzić pokazy i szkolenia Ponadto może brać udział w konkursach branżowych, zdobywać tytuły i rozwijać swoje kompetencje biorąc udział w seminariach, sympozjach barmańskich, szkoleniach itp, publikować w prasie branżowej

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację*

1. Weryfikacja Weryfikacja efektów uczenia się składa się z części teoretycznej i części praktycznej. 1.1 Metody Wszystkie efekty uczenia się wskazane dla kwalifikacji są weryfikowane za pomocą następujących metod: test wiedzy; obserwacja (w warunkach symulowanych lub rzeczywistych); rozmowa z komisją (rozmowa ma każdorazowo charakter uzupełniający). 1.2. Zasoby kadrowe Instytucja certyfikująca powołuje komisję, która odpowiada za przebieg weryfikacji efektów uczenia się. Komisja walidacyjna składa się z co najmniej dwóch członków. Przewodniczący komisji musi spełniać łącznie następujące warunki: - ukończony kurs pedagogiczny lub studia pedagogiczne - ukończoną szkołę o kierunku gastronomicznym - udokumentowane doświadczenie minimum 5 letnie na stanowisku pracy barmana - udokumentowane minimum 5 letnie doświadczenie w szkoleniach z zakresu branży gastronomicznej - co najmniej 10 letnie doświadczenie zawodowe w branży gastronomicznej Członek komisji musi spełniać co najmniej trzy z warunków dla przewodniczącego komisji. 1.3. Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne Instytucja prowadząca walidację zapewnia wydzielone stanowisko egzaminacyjne z dostępem do: bieżącej wody; alkoholu z wszystkich kategorii alkoholowych umożliwiających wykonanie zadań opisanych w efektach uczenia się dla kwalifikacji - według receptur mieszanych napojów alkoholowych Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów (IBA -official cocktails); dodatków używanych w przygotowaniu napoi mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy, dodatki komplementarne, kostki lodu); szkła i sprzętu barmańskiego umożliwiającego wykonanie zadań opisanych w efektach uczenia się dla kwalifikacji; składników potrzebnych do przygotowania przekąsek. Instytucja prowadząca walidację musi zapewnić możliwość odwołania się od decyzji kończącej walidację. 2. Identyfikowanie i dokumentowanie Nie określa się wymogów dla etapu identyfikowania i dokumentowania efektów uczenia się.

Propozycja odniesienia do poziomu sektorowych ram kwalifikacji (o ile dotyczy)

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się*

Osoba posiadająca kwalifikację jest gotowa do samodzielnego przygotowania mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks) według gotowych receptur oraz tworząc autorskie receptury. Przygotowując napoje, posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napoi alkoholowych i dodatków oraz dobiera adekwatne techniki, sprzęt i szkło do typu napoju. Przygotowane napoje podaje gościom, w razie potrzeby omawiając składniki napoju, ich pochodzenie i sposoby ich użycia. Ponadto przygotowuje i serwuje gościom drobne przekąski. Jest to osoba przygotowana do profesjonalnej obsługi gości, w tym w szczególności do dbania o dobrą atmosferę w relacji z nimi, rozpoznawania potrzeb i reagowania na nie oraz proponowania konstruktywnych rozwiązań w sytuacjach nietypowych lub odnoszących się do wymagających klientów. W swojej pracy stosuje się do zasad etyki obowiązujących barmanów.

Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu w kwalifikacji*

1

Nazwa zestawu*

Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks)

Poziom*

3

Orientacyjny nakład pracy [godz.]*

260

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

A. Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napoi alkoholowych i dodatków

Kryteria weryfikacji*

charakteryzuje typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki czyste gatunkowe, wódki gatunkowe, wódki naturalne starzone); charakteryzuje typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące); charakteryzuje inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny); charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napoi mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy); omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne);

Efekt uczenia się

B. Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole

Kryteria weryfikacji*

wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i nie mieszanych napojów alkoholowych (np.: shakerowania); omawia i dobiera szkło do typu napoju; omawia i dobiera sprzęt do przygotowania danego typu napoju; podaje receptury mieszanych napojów alkoholowych według Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów (IBA -official cocktails) (Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the beach, Pina Colada, Kamikaze original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary); przygotowuje mieszany napój alkoholowy (jeden z listy: Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the beach, Pina Colada, Kamikaze original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary); przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodczy, kwasowość, gorycz);

Efekt uczenia się

C. Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)

Kryteria weryfikacji*

omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np blenderowanie); omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks); podaje receptury mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin); przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie);

Numer zestawu w kwalifikacji*

2

Nazwa zestawu*

Przygotowanie przekąsek

Poziom*

3

Orientacyjny nakład pracy [godz.]*

20

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

A. Omawia rodzaje przekąsek

Kryteria weryfikacji*

wymienia rodzaje drobnych przekąsek; podaje propozycje przekąsek, które są możliwe do przygotowania w barze po zamknięciu kuchni;

Efekt uczenia się

B. Przygotowuje przekąski

Kryteria weryfikacji*

przygotowuje przykładową zimną przekąską z dbałością o estetykę serwowania np.: tartinki, koreczki, roladki; serwuje słone przekąski np. sery;

Numer zestawu w kwalifikacji*

3

Nazwa zestawu*

Obsługiwanie gości

Poziom*

3

Orientacyjny nakład pracy [godz.]*

80

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

A. Charakteryzuje rolę barmana

Kryteria weryfikacji*

omawia zasadę gościnności w pracy barmana; omawia dekalog barmana; omawia zasady etyki w pracy barmana (np.: dyskrecja);

Efekt uczenia się

B. Stosuje się do zasady obsługi gości

Kryteria weryfikacji*

zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa; zadaje pytania służące zebraniu opinii nt przygotowanego napoju mieszanego; prezentuje przygotowany napój omawiając jego składniki, ich pochodzenie i sposoby ich użycia; omawia sposoby dbania o dobrą atmosferę w relacji z gośćmi (np.: zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty;) omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań; omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu;

Informacje o instytucjach uprawnionych do nadawania kwalifikacji

Wnioskodawca*

Centrum Szkolenia Barmanów

Minister właściwy*

Ministerstwo Sportu i Turystyki

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności*

bezterminowo

Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji*

Certyfikat

Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji*

brak

Kod dziedziny kształcenia*

811 - Hotele, restauracje i zbiorowe żywienia

Kod PKD*

56.3 - Przygotowywanie i podawanie napojów

Status

Dokumenty

#	Tytuł dokumentu
1	Potwierdzenie opłaty za kwalifikację "Przygotowanie napojów mieszanych na bazie alkoholu i bezalkoholowych oraz przekąsek" (Barman Blender)
2	ZRK_FKU_Barman Blender



Oświadczam, że dane zawarte we wniosku o włączenie kwalifikacji rynkowej do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji są zgodne z prawdą. Jestem świadomy odpowiedzialności karnej za złożenie fałszywego oświadczenia.

Dane o podmiocie, który złożył wniosek

Centrum Szkolenia Barmanów, Jerzy Czapla
Adres zamieszkania: Hubala 5 lokal 25, 05-120 Legionowo
Adres do doręczeń: Hubala 5 lokal 25, 05-120 Legionowo
NIP: 6451982698
REGON: 277696538
Reprezentacja: Jerzy Czapla

Adres elektroniczny osoby wnoszącej wniosek: jerzyczapla67@gmail.com

