

Kwalifikacja cząstkowa na poziomie czwartym Polskiej Ramy Kwalifikacji i europejskich ram kwalifikacji

Serwis napojów mieszanych i alkoholi

Status: włączona funkcjonująca

Rodzaj: cząstkowa

Kategoria: wolnorynkowe

Data włączenia do ZSK: 2018-12-27

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Certyfikat kwalifikacji wolnorynkowej

Sektorowa Rama Kwalifikacji: Turystyka

Krótką charakterystyka kwalifikacji

Osoba posiadająca kwalifikację “Serwis napojów mieszanych i alkoholi” 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 “Serwis napojów mieszanych i alkoholi” może znaleźć zatrudnienie w hotelach, cocktail barach i restauracjach. Może również prowadzić pokazy i imprezy dla zorganizowanych grup lub osób zainteresowanych tą tematyką.

Informacje o kwalifikacji

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji

Kwalifikacją “Serwis napojów mieszanych i alkoholi” 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.

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

Pełnoletność

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Brak warunków

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.

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Bezterminowo

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 Posłuszny 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 "Serwis napojów mieszanych i alkoholi" 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 sprofesjonalizowania 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 odniesienia do kwalifikacji o zbliżonym charakterze

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

Metody stosowane w walidacji Etap weryfikacji efektów uczenia się ma się składać z części teoretycznej i części praktycznej. Wszystkie efekty uczenia się wskazane dla kwalifikacji mają być weryfikowane za pomocą następujących metod: test wiedzy; obserwacja (w warunkach symulowanych lub rzeczywistych); rozmowa z komisją walidacyjną (rozmowa ma mieć każdorazowo charakter uzupełniający). 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: - mieć ukończony kurs pedagogiczny potwierdzony stosownym certyfikatem lub ukończone studia pedagogiczne potwierdzone stosownym dyplomem; - mieć ukończoną szkołę o kierunku gastronomicznym (co najmniej zasadniczą lub technikum lub szkołę wyższą) potwierdzoną stosownym świadectwem; - mieć udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie pracy na stanowisku barmana; - mieć udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie w realizacji szkoleń z zakresu branży gastronomicznej w okresie 5 lat bezpośrednio poprzedzających wpis na listę egzaminatorów (np. poprzez referencje); - mieć udokumentowane co najmniej 10-letnie doświadczenie w pracy w branży gastronomicznej. Członek komisji musi spełniać co najmniej trzy warunki spośród wszystkich określonych dla przewodniczącego komisji. Sposób prowadzenia walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne niezbędne do prawidłowego prowadzenia walidacji Instytucja prowadząca walidację musi zapewniać wydzielone stanowisko egzaminacyjne z dostępem do: - bieżącej wody; - wszystkich gatunków alkoholi umożliwiających wykonanie zadań opisanych w efektach uczenia się wymaganych dla kwalifikacji; - dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy, dodatki komplementarne, kostki lodu); - szkła i sprzętu barmańskiego umożliwiającego wykonanie zadań opisanych w efektach uczenia się wymaganych dla kwalifikacji; - składników potrzebnych do przygotowania przekąsek. Instytucja prowadząca walidację musi zapewnić możliwość odwołania się od decyzji kończącej walidację. Nie określa się wymogów dla etapu identyfikowania i dokumentowania efektów uczenia się.

Informacje dodatkowe

Podstawa prawna włączenia kwalifikacji do ZSK

Na podstawie Obwieszczenia Ministra Sportu i Turystyki z dnia 2018-12-13 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej >Serwis napojów mieszanych i alkoholi< do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Monitor Polski z dnia 2018-12-27 r., poz. 1258)

Data rozpoczęcia funkcjonowania kwalifikacji w ZSK

2019-03-29

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji (w godzinach)

360

Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji

Nie rzadziej niż raz na 10 lat

Termin następnego przeglądu kwalifikacji

2028-12-27

Kod dziedziny kształcenia

811 - Hotele, restauracje i zbiorowe żywienie

Kod PKD (wg klasyfikacji 2007)

56.3 - Przygotowywanie i podawanie napojów

Kod kwalifikacji (do 2020 roku)

4C811900002

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

12636

Streszczenie opinii uzyskanych podczas konsultacji projektu kwalifikacji

W ramach poszczególnych etapów procesu włączania niniejszej kwalifikacji rynkowej do ZSK: 1) przeprowadzono konsultacje z zainteresowanymi środowiskami, tj.: stowarzyszeniami, urzędami marszałkowskimi, organizacjami i izbami związanymi z rynkiem usług turystycznych; 2) zasięgnięto opinii specjalistów w sprawie społeczno-gospodarczej potrzeby włączenia proponowanej kwalifikacji rynkowej do ZSK; 3) powołano ekspertów do oceny efektów uczenia się oraz przypisania poziomu PRK dla kwalifikacji. Na podstawie zebranych opinii od poszczególnych podmiotów, specjalistów i ekspertów reprezentujących branżę gospodarki turystycznej, dokonano oceny efektów uczenia się wymaganych dla kwalifikacji, adekwatności wymagań dotyczących walidacji oraz celowości włączenia kwalifikacji rynkowej do ZSK. W wyniku niniejszych etapów prac, poszczególne treści zawarte w złożonym do Ministra Sportu i Turystyki wniosku, o którym mowa w art. 14 ust. 1 ustawy, zostały nieznacznie zmienione i uzupełnione. W konsekwencji ostateczny kształt uzgodnionych i przyjętych zmian dotyczył następujących zagadnień: 1) zapisów dotyczących efektów uczenia się, pogrupowanych w zestawy wraz z kryteriami weryfikacji, tak, aby dokładniej odpowiadały poszczególnym składnikom opisu PRK; 2) przypisania poziomu PRK dla niniejszej kwalifikacji; 3) wymagań dotyczących walidacji, w tym kadry zaangażowanej w proces walidacji. Przedstawiciele środowiska branżowego wyrazili pogląd, iż włączenie niniejszej kwalifikacji do ZSK jest oczekiwane przez branżę HoReCa, stworzy warunki do podniesienia jakości świadczenia usług turystycznych. W przedłożonych opiniach zainteresowane środowiska pozytywnie oceniły włączenie niniejszej kwalifikacji do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji, podkreślając, iż kwalifikacja swoim zakresem odpowiada na potrzeby rynku usług turystycznych. W opinii środowiska branżowego zapewnienie określonego standardu, jakości i poziomu szkolenia w obszarze nabywania tej kwalifikacji oraz adekwatnej walidacji i certyfikacji kandydatów pozwoli na zabezpieczenie ciągłości dopływu profesjonalnych kadr w sektorze usług turystycznych.

Efekty uczenia się

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

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

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków

Kryteria weryfikacji:

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

2. Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)
- b. omawia i dobiera szkło do typu napoju
- c. omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju
- d. podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA - official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów) (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 do podania i podaje alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)
- e. 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)
- f. przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorycz)

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

Kryteria weryfikacji:

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

2) Przygotowanie przekąsek

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Omawia rodzaje drobnych przekąsek

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze
- b. podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze

2. Przygotowuje drobne przekąski

Kryteria weryfikacji:

- a. przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki
- b. serwuje wybrane przekąski w barze

3) Obsługiwanie gości

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Charakteryzuje zasady obsługi gości

Kryteria weryfikacji:

- a. omawia zasadę gościnności w pracy barmana
- b. omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)

2. Stosuje się do zasad obsługi gości

Kryteria weryfikacji:

- a. zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa
- b. zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego
- c. prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania
- d. omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)
- e. omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań
- f. omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom

Instytucje certyfikujące i podmioty powiązane z kwalifikacją

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
1	Fundacja VCC	
2	Fundacja Wiedza Umiejętność Rozwój	
3	Centrum Szkoleniowe Omega Łukasz Dybała	
4	Centrum Szkolenia Barmanów	

Wnioskodawca:

Centrum Szkolenia Barmanów

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Sportu i Turystyki

