

Warszawa, dnia 27 grudnia 2018 r.

Poz. 1258

**OBWIESZCZENIE
MINISTRA SPORTU I TURYSTYKI¹⁾**

z dnia 13 grudnia 2018 r.

**w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Serwis napojów mieszanych i alkoholi”
do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji**

Na podstawie art. 25 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2018 r. poz. 2153 i 2245) ogłasza się w załączniku do niniejszego obwieszczenia informacje o włączeniu kwalifikacji rynkowej „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

Minister Sportu i Turystyki: *W. Bańka*

¹⁾ Minister Sportu i Turystyki kieruje działem administracji rządowej – turystyka, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 13 grudnia 2017 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Sportu i Turystyki (Dz. U. poz. 2318).

Załącznik do obwieszczenia Ministra Sportu i Turystyki z dnia 13 grudnia 2018 r. (poz. 1258)

INFORMACJE O WŁĄCZENIU KWALIFIKACJI RYNKOWEJ „SERWIS NAPOJÓW MIESZANYCH I ALKOHOLI” DO ZINTEGROWANEGO SYSTEMU KWALIFIKACJI

1. Nazwa kwalifikacji rynkowej

Serwis napojów mieszanych i alkoholi

2. Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji rynkowej

Certyfikat

3. Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji rynkowej i warunki przedłużenia jego ważności

Bezterminowo

4. Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji przypisany do kwalifikacji rynkowej oraz odniesienie do poziomu Sektorowej Ramy Kwalifikacji

4 poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji, 4 poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka

5. Efekty uczenia się wymagane dla kwalifikacji rynkowej

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się
Osoba posiadająca kwalifikację jest gotowa do samodzielnego przygotowania alkoholi, a także mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks) według gotowych lub autorskich receptur. Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych, dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych oraz sprzętu wykorzystywanego w barze. Stosuje odpowiednie techniki przygotowania napojów, które serwuje gościom we właściwie dobranym szkłe. Ponadto przygotowuje i serwuje gościom drobne przekąski. Osoba posiadająca kwalifikację jest przygotowana do profesjonalnej obsługi gości, dbając o dobre relacje z nimi. Rozpoznaje oczekiwania gości i odpowiada na nie. Proponuje konstruktywne rozwiązania w sytuacjach nietypowych i utrudniających pracę. Stosuje się do zasad etyki obowiązującej w pracy barmana.

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

Poszczególne efekty uczenia się Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków
- charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne);
 - charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina poludniowe, musujące);
 - charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny);
 - charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, przyprawy, sosy);
 - omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne).

<p>Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole</p>	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania); - omawia i dobiera szkło do typu napoju; - omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju; - 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); - 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, słodycz, kwasowość, gorycz).
<p>Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie); - omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks); - podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin); - przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie).

<p>Zestaw 2. Przygotowanie przekąsek</p>	
<p>Poszczególne efekty uczenia się</p>	<p>Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia</p>
<p>Omawia rodzaje drobnych przekąsek</p>	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze; - podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze.
<p>Przygotowuje drobne przekąski</p>	<ul style="list-style-type: none"> - przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki; - serwuje wybrane przekąski w barze.

<p>Zestaw 3. Obsługiwanie gości</p>	
<p>Poszczególne efekty uczenia się</p>	<p>Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia</p>
<p>Charakteryzuje zasady obsługi gości</p>	<ul style="list-style-type: none"> - omawia zasadę gościnności w pracy barmana; - omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość).
<p>Stosuje się do zasad obsługi gości</p>	<ul style="list-style-type: none"> - zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa; - zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego; - prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania;

	<ul style="list-style-type: none"> - omawia sposoby dbania o dobre relacje 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 gościom.
--	---

6. 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 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 zapewnić wydzielone stanowisko egzaminacyjne z dostępem do:

- bieżącej wody;
 - wszystkich gatunków alkoholu umożliwiających wykonanie zadań opisanych w efektach uczenia się wymaganych dla kwalifikacji;
 - dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, 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.

7. Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji

Pełnoletność

8. Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji

Nie rzadziej niż raz na 10 lat