

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie
za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

INFORMACJA O ZAWODZIE

Barman (513202)



Barmani

Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej rozpowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+

Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

INFORMACJA O ZAWODZIE

Barman

(513202)

Barmani

Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy

Publikacja opracowana w ramach projektu **Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.4 Modernizacja publicznych i niepublicznych służb zatrudnienia oraz lepsze dostosowanie ich do potrzeb rynku pracy

PROJEKT NR: POWR.02.04.00-00-0060/16-00

Partnerzy projektu INFODORADCA+:

- DORADCA Consultants Ltd Sp. z o.o., Gdynia
- Instytut Technologii Eksploatacji – Państwowy Instytut Badawczy, Radom
- Instytut Pracy i Spraw Socjalnych, Warszawa
- Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa
- PBS Sp. z o.o., Sopot

INFORMACJA O ZAWODZIE

Barman (513202)

© Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy, Warszawa 2018

Kopiowanie i rozpowszechnianie w całości lub w części dozwolone wyłącznie za podaniem źródła.

ISBN 978-83-7789-495-8 [485]

Publikacja bezpłatna

Zdjęcie na okładce (źródło): <https://unsplash.com/photos/WCm4dFvZnMM> [dostęp: 31.10.2018].



SPIS TREŚCI

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU	3
1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności).....	3
1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu.....	3
1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD	3
1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący.....	3
2. OPIS ZAWODU.....	4
2.1. Synteza zawodu	4
2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania	4
2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy).....	4
2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne.....	5
2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie.....	7
2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji	8
2.7. Zawody pokrewne	8
3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE	9
3.1. Zadania zawodowe	9
3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Organizowanie pracy za barem	9
3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Sporządzanie oraz podawanie napojów alkoholowych i bezalkoholowych	10
3.4. Kompetencje społeczne.....	11
3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.....	11
3.6. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji.....	12
4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO.....	12
4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie	12
4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu	13
4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów	14
4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie.....	15
5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)	15
6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE	16
7. SŁOWNIK POJĘĆ	17
7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)	17
7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)	20

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU

1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności)

Barman 513202

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Barman koktajlowy.
- Osoba obsługująca bar.
- Pracownik usług barmańskich.

1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD

W Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie:

- 5132 Bartenders.

Według Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD 2007):

- Sekcja I – Działalność związana z zakwaterowaniem i usługami gastronomicznymi.

1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący

Notka metodologiczna

Opis informacji o zawodzie opracowano na podstawie:

- analizy źródeł (akty prawne, klasyfikacje krajowe, międzynarodowe) oraz źródeł internetowych,
- wyników badań i analiz prowadzonych w projekcie SPO RZL (2006-2007) „Opracowanie i upowszechnianie krajowych standardów kwalifikacji zawodowych”,
- analizy opisu zawodu zamieszczonego w wyszukiwarce opisów zawodów na Portalu Publicznych Służb Zatrudnienia,
- badań ankietowych prowadzonych w projekcie INFODORADCA+ w październiku 2018 r.,
- zebranych opinii od recenzentów, członków panelu ewaluacyjnego oraz zespołu ds. walidacji i jakości informacji o zawodach.

Autorzy i eksperci opiniujący

Zespół Ekspertki:

- Ewa Piotrowicz – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Wioletta Rutkowska – Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych, Olsztyn.
- Natalia Siuda-Piotrowska – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Iwona Wojna – Ekspert niezależny, Gdynia.

Zespół ds. walidacji i jakości informacji o zawodzie:

- Wacław Galewski – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Magdalena Jackman – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Jolanta Religa – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Daria Siemińska – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Krzysztof Symela – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.

Recenzenci:

- Agata Giejbo – Zespół Placówek Oświatowych, Słupsk.
- Stanisław Sipowicz – Bar 512 Sheraton Sopot Hotel, Sopot.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Lucyna Kubicka – Zespół Szkół Spożywczych, Zabrze.
- Halina Marasa-Pawliszyn – Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1, Kluczbork.

Data (rok) opracowania opisu informacji o zawodzie: 2018 r.

WAŻNE:

W tekście opisu informacji o zawodzie występują podkreślenia wybranych określeń wraz z indeksem górnym, który wskazuje numer definicji w słowniku branżowym w punkcie 7.2.

2. OPIS ZAWODU

2.1. Synteza zawodu

Barman przygotowuje, eksponuje, wydaje (sprzedaje) oraz serwuje konsumentom napoje w różnego rodzaju barach i restauracjach otwartej i zamkniętej sieci placówek gastronomicznych.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Barman zajmuje się doбором składników do napojów zarówno alkoholowych, jak i bezalkoholowych, właściwym określaniem ich proporcji oraz przygotowywaniem koktajli zgodnie z oczekiwaniami klienta.

Obowiązkiem osoby pracującej w tym zawodzie jest realizowanie zadań organizacyjnych związanych z funkcjonowaniem baru, w tym dbanie o porządek, realizowanie zamówień i utrzymywanie urządzeń barowych we właściwym stanie technicznym i higienicznym. Ważnym elementem pracy barmana jest także utrzymywanie właściwych relacji z klientami.

Sposoby wykonywania pracy

Praca **barmana** polega m.in. na:

- organizowaniu stanowiska pracy w barze,
- obsługiwaniu gości w barze,
- stosowaniu technik przygotowywania i serwowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych,
- dobieraniu najlepszych jakościowo produktów,
- dbaniu o sprzęt niezbędny do wykonywania pracy,
- nadzorowaniu stanów magazynowych oraz wypełnianie dokumentacji wewnętrznej,
- dbaniu o dobry wizerunek i porządek w lokalu.

Więcej szczegółowych informacji znajduje się w sekcjach: 3.1. Zadania zawodowe oraz 3.2 i 3.3. Kompetencje zawodowe.

2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy)

Warunki pracy

Miejsca pracy **barmana** to najczęściej pomieszczenia zamknięte (lokale gastronomiczne). Praca odbywa się przy sztucznym oświetleniu, czasem w pomieszczeniach klimatyzowanych, przy dużym natężeniu hałasu (lokale rozrywkowe). Barman wykonuje pracę na stojąco.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie.

Wykorzystywane maszyny i narzędzia pracy

Barman w działalności zawodowej wykorzystuje m.in:

- drobne sprzęty niezbędne do wykonania zadania: muddler⁶, shakery⁷, szklanice barmańskie⁸, sitka barmańskie, jiggery³, nalewaki do butelek, dozowniki, coolery², stojaki na coolery, łyżeczki barmańskie⁵, dyspensery do sosu, otwieracze do butelek, rozdrabniacze do lodu, pomocniki barmańskie, naczynia szklane, maty barowe, mieszadła do koktajli,
- bary mobilne¹, ekspresy do kawy, kostkarki⁴, lody chłodnicze, płuczki do mycia naczyń szklanych, miksery, ubijaczki, saturatory, ochładzacz napojów, aparaty do piwa, piecyki do podgrzewania piwa,
- urządzenia służące do rozliczeń (kasy fiskalne, terminale płatnicze).

Organizacja pracy

Praca **barmana** przebiega zwykle w systemie dwuzmianowym. Czas pracy barmana wynosi od kilku do kilkunastu godzin dziennie, często w godzinach popołudniowych, wieczornych i nocnych, również w dni ustawowo wolne od pracy.

W zależności od wielkości i rodzaju lokalu oraz rodzaju zadań, praca może mieć charakter indywidualny lub zespołowy.

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

Wykonywanie pracy w zawodzie **barman** wiąże się z występowaniem zagrożeń związanych z pracą w hałasie (np. głośna muzyka) oraz długotrwałym przebywaniem w pozycji stojącej.

Do najczęściej występujących w zawodzie chorób można zaliczyć:

- choroby zwyrodnieniowe kręgosłupa,
- żylaki,
- przeciążenie mięśni i stawów.

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

Dla pracownika wykonującego zawód **barman** ważne są:

w kategorii wymagań fizycznych

- ogólna wydolność fizyczna,
- sprawność narządów równowagi,
- sprawność układu krążenia,
- sprawność układu kostno-stawowego,
- sprawność zmysłu smaku,
- sprawność zmysłu węchu,
- sprawność narządu wzroku,
- sprawność narządu słuchu;

w kategorii sprawności sensomotorycznych

- zmysł równowagi,
- szybki refleks,
- czucie dotykowe,
- czucie smakowe,
- powonienie,
- zręczność rąk,
- zręczność palców,
- spostrzegawczość,

- koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- rozróżnianie barw,
- ostrość wzroku,
- ostrość słuchu;

w kategorii sprawności i zdolności

- łatwość wypowiadania się w mowie,
- zdolność do nawiązywania kontaktu z ludźmi,
- zdolność do podejmowania szybkich i trafnych decyzji,
- zdolność koncentracji uwagi,
- podzielność uwagi,
- współdziałanie i współpraca w zespole (grupie),
- zdolność skutecznego przekonywania,
- zdolność zapamiętywania dużej ilości informacji,
- zdolność rozwiązywania problemów inicjowanych przez klientów,
- zdolność planowania i organizowania sobie pracy,
- predyspozycje do postępowania z ludźmi;

w kategorii cech osobowościowych

- gotowość do pracy w szybkim tempie,
- odporność emocjonalna,
- gotowość do współdziałania,
- empatia,
- kontrolowanie własnych emocji,
- radzenie sobie ze stresem,
- sumienność oraz dokładność,
- kreatywność,
- komunikatywność,
- asertywność,
- miła aparycja,
- elastyczność i otwartość na zmiany,
- tolerancyjność,
- wysoka kultura osobista,
- zamiłowanie do ładu i porządku.

Więcej informacji znajduje się w sekcjach: 3.4. Kompetencje społeczne; 3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.

Wymagania zdrowotne

W zawodzie **barman** wymagany jest dobry ogólny stan zdrowia, sprawność fizyczna, prawidłowy wzrok oraz sprawność zmysłu smaku i powonienia. Pod względem wydatku energetycznego praca w tym zawodzie należy do prac lekkich. Występuje w niej również obciążenie umysłowe, związane np. z organizowaniem pracy pod presją czasu, analizowaniem zachowań klientów baru, rozwiązywaniem problemów z udziałem klientów, podejmowaniem szybkich decyzji, radzeniem sobie ze stresem.

Do przeciwwskazań uniemożliwiających pracę w zawodzie barman można zaliczyć m.in.:

- wady wymowy i wady słuchu uniemożliwiające swobodną komunikację,
- wady wzroku i słuchu nie poddające się korekcji,
- nosicielstwo chorób zakaźnych,
- przewlekłe choroby skóry,

- zaburzenia układu oddechowego lub układu krążenia,
- zaburzenia równowagi oraz epilepsja,
- niektóre choroby psychiczne.

Barman, ze względu na bezpośredni kontakt z żywnością, musi mieć aktualne zaświadczenie sanitarno-epidemiologiczne wydane przez lekarza medycyny pracy, stwierdzające zdolność do wykonywania pracy oraz aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

WAŻNE:

O stanie zdrowia i ewentualnych przeciwwskazaniach do wykonywania zawodu orzeka lekarz medycyny pracy.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie.

2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

Wykształcenie niezbędne do podjęcia pracy w zawodzie

Do podjęcia pracy w zawodzie **barman** wystarczające jest wykształcenie na poziomie branżowej szkoły I stopnia (dawniej zasadnicza szkoła zawodowa) w zawodzie pokrewnym kucharz.

Pracodawcy najchętniej zatrudniają jednak osoby, które ukończyły szkołę branżową II stopnia lub technikum w zawodach pokrewnych z obszaru gastronomicznego (odpowiednio: technik żywienia i usług gastronomicznych lub kelner).

Tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

W zawodzie **barman** nie występują specyficzne wymagania w zakresie tytułów zawodowych, kwalifikacji oraz uprawnień dla kandydata do pracy.

Podjęcie pracy w zawodzie ułatwiają:

- dyplom potwierdzający kwalifikacje pełne w zawodach pokrewnych kucharz, kelner lub technik żywienia i usług gastronomicznych, uzyskiwany w toku edukacji formalnej, potwierdzany przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne,
- dyplomy potwierdzające kwalifikacje cząstkowe TG.07 Sporządzanie potraw i napojów i/lub TG.10 Wykonywanie usług kelnerskich, wydawane przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne po ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego,
- świadectwo czeladnicze lub dyplom mistrzowski w zawodzie (pokrewnym) kelner lub kucharz, nadawane w ramach kształcenia rzemieślniczego.

Dodatkowymi atutami przy zatrudnieniu w zawodzie barman są m.in.:

- suplementy Europass (w języku polskim i angielskim), wydawane na prośbę zainteresowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne (do dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe) oraz Izby Rzemieślnicze (do świadectwa czeladniczego i dyplomu mistrzowskiego),
- certyfikat potwierdzający kwalifikację rynkową „Serwis napojów mieszanych i alkoholi”, wprowadzoną do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji,
- zaświadczenia z odbytych innych szkoleń dotyczących technik barmańskich,
- udokumentowane doświadczenie w pracy w gastronomii,
- certyfikat lub zaświadczenie potwierdzające znajomość języka obcego w stopniu komunikatywnym (preferowana jest znajomość języka angielskiego).

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu.

2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji

Możliwości rozwoju zawodowego i awansu

Nowo zatrudniony pracownik bez doświadczenia w zawodzie **barman** zaczyna pracę na stanowisku pracownika zmianowego. Następnie może awansować na stanowisko kierownika zmiany, kierownika baru oraz kierownika regionalnego – warunkiem jest podnoszenie kwalifikacji, odbywanie kursów oraz zdobywanie doświadczenia zawodowego.

Możliwość dalszego rozwoju zawodowego można uzyskać poprzez:

- zdobycie średniego wykształcenia i tytułu technika żywienia i usług gastronomicznych (po uzupełnieniu kwalifikacji TG.16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych),
- rozszerzenie swoich kompetencji zawodowych poprzez podejmowanie kształcenia i/lub szkolenia w zawodach pokrewnych,
- zdanie egzaminu dojrzałości i ukończenie wyższej uczelni np. na kierunkach związanych z technologią żywienia,
- podejmowanie szkoleń w zakresie obsługi klientów,
- udział w zawodach (konkursach umiejętności) branżowych,
- założenie własnego lokalu gastronomicznego lub firmy przeprowadzającej szkolenia barmańskie.

Możliwości potwierdzania kompetencji

Obecnie (2018 r.) w zawodzie **barman** nie ma możliwości potwierdzania kompetencji zawodowych w edukacji formalnej oraz pozaformalnej.

Okręgowe Komisje Egzaminacyjne oferują możliwość potwierdzania kwalifikacji w zawodach pokrewnych, przydatnych w zawodzie barman. Są to kwalifikacje pełne w zawodach kucharz, kelner lub technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kwalifikacje cząstkowe:

- TG.07 Sporządzanie potraw i napojów (kwalifikacja wyodrębniona dla zawodów pokrewnych kucharz oraz technik żywienia i usług gastronomicznych),
- TG.10 Wykonywanie usług kelnerskich (kwalifikacja wyodrębniona dla zawodu kelner).

Alternatywną drogę potwierdzania kompetencji w zawodzie barman oferuje system kształcenia rzemieślniczego, który umożliwia zdobycie tytułu czeladnika, a następnie mistrza w zawodach pokrewnych kucharz lub kelner. Dokumentami potwierdzającymi te tytuły są odpowiednio: świadectwo czeladnicze oraz dyplom mistrzowski.

Istnieje możliwość przystąpienia do egzaminu potwierdzającego kwalifikację rynkową „Serwis napojów mieszanych i alkoholi”, zgodnie z zasadami walidacji i certyfikacji kwalifikacji rynkowych, wprowadzonych do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji.

Więcej informacji można uzyskać w Bazie Usług Rozwojowych <https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl> oraz Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

2.7. Zawody pokrewne

Osoba zatrudniona w zawodzie **barman** może rozszerzać swoje kompetencje zawodowe w zawodach pokrewnych:

Nazwa zawodu pokrewnego zgodnie z Klasyfikacją zawodów i specjalności	Kod zawodu
Technik żywienia i usług gastronomicznych ^S	343404
Kelner ^S	513101
Barista	513201
Sommelier	513203
Wydawca posiłków / bufetowy	524601

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

Pracownik w zawodzie **barman** wykonuje różnorodne zadania, do których należą w szczególności:

- Z1 Planowanie pracy za barem.
- Z2 Przygotowanie miejsca pracy za barem.
- Z3 Przyjmowanie zamówienia.
- Z4 Sporządzanie napojów według określonych przepisów.
- Z5 Podawanie napojów zgodnie z przyjętymi normami.
- Z6 Wykonywanie prac porządkowych na stanowisku pracy.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Organizowanie pracy za barem

Kompetencja zawodowa Kz1: Organizowanie pracy za barem obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z2, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z1 Planowanie pracy za barem	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Zakres obowiązków oraz grafik pracy współpracowników; • Planowanie pracy zgodnie z zasadami ergonomii; • Zasady i przepisy BHP, ochrony przeciwpożarowej w zakresie wykonywania usług barmańskich; • Sposoby sporządzania kalkulacji gastronomicznej napojów. 	<ul style="list-style-type: none"> • Planować pracę zgodnie z zakresem obowiązków oraz grafiką pracy; • Planować swoją pracę, mając na uwadze zasady ergonomii pracy; • Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony przeciwpożarowej w zakresie wykonywania usług barmańskich; • Sporządzać kalkulacje gastronomiczne napojów.

Z2 Przygotowanie miejsca pracy za barem	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Instrukcje obsługi sprzętu do wykonania zadań zawodowych; • Zasady przygotowywania surowców do wykonania napojów; • Zasady używania środków czystości i środków higienicznych potrzebnych do pracy; • Zasady zamawiania surowców do wykonywania napojów, środków czystości oraz sprzętu; • Zasady sprawdzania jakości przyjmowanego zaopatrzenia; • Zasady konserwacji urządzeń i sprzętu; • Zasady sprawdzania stanu magazynowego. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przygotowywać sprzęt do wykonywania zadań zawodowych; • Przygotowywać surowce do wykonania napojów; • Stosować środki czystości i środki higieniczne wymagane do wykonywania pracy; • Przygotowywać do pracy i korzystać z urządzeń oraz sprzętu dostępnego na stanowisku pracy; • Przygotowywać specyfikację zamówienia brakujących surowców, środków czystości oraz sprzętu; • Sprawdzać jakość przyjmowanego zaopatrzenia; • Utrzymywać w należytym stanie sprzęt i urządzenia oraz kontrolować stan magazynowy.

3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Sporządzanie oraz podawanie napojów alkoholowych i bezalkoholowych

Kompetencja zawodowa Kz2: Sporządzanie oraz podawanie napojów alkoholowych i bezalkoholowych obejmuje zestaw zadań zawodowych Z3, Z4, Z5, Z6, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z3 Przyjmowanie zamówienia	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Potrzeby klientów w zakresie wyboru napoju; • Zasady przyjmowania zamówień; • Przebieg czynności związanych z wykonaniem napojów. 	<ul style="list-style-type: none"> • Doradzać gościom w wyborze napoju; • Przyjmować zamówienie; • Planować przebieg czynności związanych z wykonaniem napojów.
Z4 Sporządzanie napojów według określonych przepisów	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Sposoby korzystania z urządzeń i sprzętów niezbędnych do wykonania zadania; • Zasady dobierania surowców do wykonywanych napojów; • Zasady zastosowania składników; • Zasady korzystania z informacji zamieszczonych na etykietach; • Sposoby przeliczania miar barowych; • Techniki i metody sporządzania napojów; • Sposoby dekoracji napojów; • Zasady stosowania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obsługiwać urządzenia i sprzęt służący do sporządzania napojów; • Dobierać surowce do sporządzanych napojów; • Stosować składniki zgodnie z przepisami; • Korzystać z informacji zamieszczonych na etykietach produktów; • Przeliczać miary barowe; • Stosować techniki i metody sporządzania napojów w praktyce; • Wykonywać dekoracje napojów bezalkoholowych i alkoholowych; • Stosować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.
Z5 Podawanie napojów zgodnie z przyjętymi normami	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Zasady doboru zastawy stołowej do wykonanych napojów; • Sposoby podawania napojów; • Zasady działania komputerowych systemów rozliczeniowych; • Instrukcje obsługi urządzeń płatniczych; • Zasady rozliczeń sprzedaży gotówkowej i bezgotówkowej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dobrać odpowiednią zastawę stołową do sporządzonych napojów; • Podać odpowiednio napoje; • Korzystać z komputerowych systemów rozliczeniowych; • Obsługiwać urządzenia płatnicze; • Rozliczać sprzedaż gotówkową i bezgotówkową.
Z6 Wykonywanie prac porządkowych na stanowisku pracy	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Procedury dotyczące sprzątnięcia stanowiska pracy; • Sposoby dbania o sprzęt i urządzenia na stanowisku pracy; 	<ul style="list-style-type: none"> • Porządkować stanowisko pracy; • Utrzymywać w dobrym stanie technicznym sprzęt i urządzenia wykorzystywane w pełnionych czynnościach zawodowych;

<ul style="list-style-type: none"> • Sposoby segregowania umytego sprzętu i urządzeń; • Procedury dotyczące postępowania z odpadami. 	<ul style="list-style-type: none"> • Segregować umyty sprzęt i urządzenia; • Stosować procedury dotyczące postępowania z odpadami.
--	--

3.4. Kompetencje społeczne

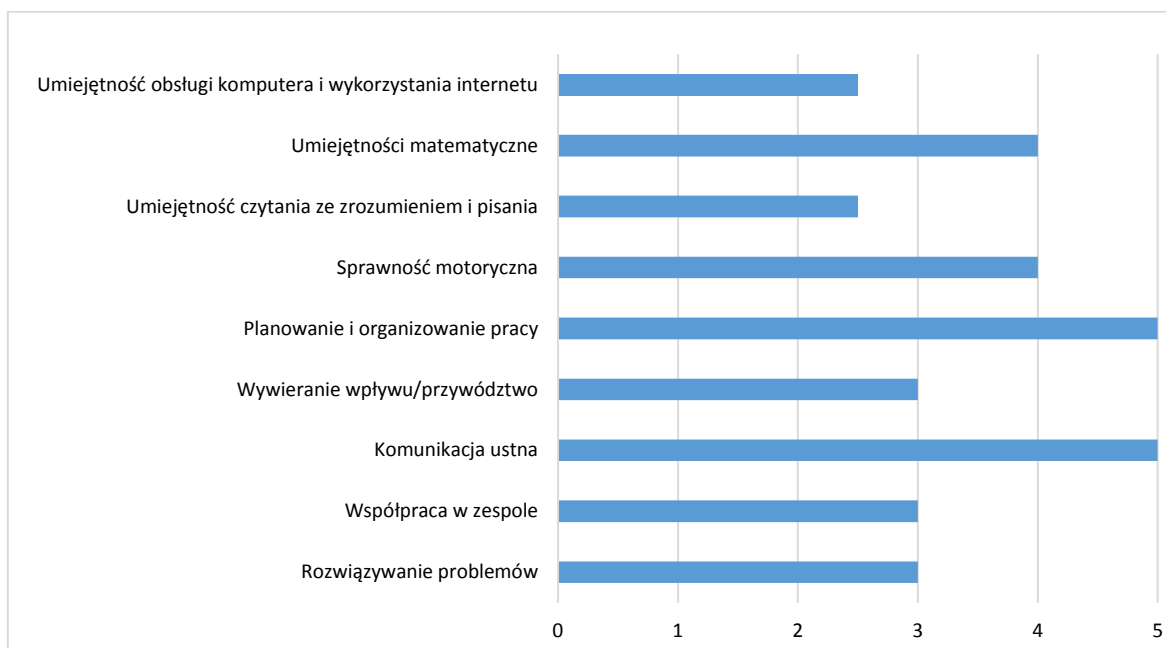
Pracownik w zawodzie **barman** powinien posiadać kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

W szczególności pracownik jest gotów do:

- Ponoszenia odpowiedzialności za skutki działań związanych z przygotowaniem narzędzi, wytwarzaniem napojów, przygotowaniem składników i wykonaną pracą barmana.
- Wykonywania zadań samodzielnie i podejmowania współpracy w zespole świadczącym usługi barmańskie.
- Przestrzegania zasad kultury osobistej właściwej dla branży barmańskiej.
- Dostosowania swoich działań i zachowania do zmiennych okoliczności pracy w barze.
- Dbania o porządek na stanowisku pracy barmana.
- Aktualizowania wiedzy i doskonalenia umiejętności obsługi baru.
- Oceniania i weryfikowania wykonywanych przez siebie prac związanych z przygotowaniem i serwowaniem napojów.
- Kierowania się zasadami zgodnymi z etyką zawodową i obowiązującymi przepisami w branży gastronomicznej.

3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu

Pracownik powinien mieć zdolność właściwego wykonywania zadań zawodowych i predyspozycje do rozwoju zawodowego. Dlatego wymaga się od niego odpowiednich kompetencji kluczowych. Zostały one zilustrowane w formie profilu (rys. 1) ukazującego ważność kompetencji kluczowych dla zawodu **barman**.



Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu **barman**

Uwaga:

Wykaz kompetencji kluczowych opracowano na podstawie wykazu stosowanego w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – projekt PIAAC (OECD).

3.6. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji

Kompetencje zawodowe pracownika w zawodzie **barman** nawiązują do opisów poziomów **Polskiej Ramy Kwalifikacji** oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka dla branży gastronomia.

Opis zawodu, zadań zawodowych i wymagań kompetencyjnych może stanowić materiał informacyjny dla przygotowania (lub aktualizacji) opisu kwalifikacji wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (ZSK). Więcej informacji:

- Zintegrowany System Kwalifikacji: <https://www.kwalifikacje.gov.pl>
- Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji: <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO

4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie

Pracownik w zawodzie **barman** może zostać zatrudniony m.in. w:

- branży gastronomicznej (np. restauracje, kawiarnie, bary, puby),
- branży turystycznej i wypoczynkowej (np. hotele, statki rejsowe),
- firmach oferujących organizację imprez okolicznościowych (wesela, urodziny, dyskoteki).

Barman posiadający doświadczenie zawodowe może założyć i prowadzić własną działalność gospodarczą, świadcząc usługi barmańskie lub szkoleniowe.

Obecnie (2018 r.) w Polsce obserwuje się wzrost popytu na usługi gastronomiczne, co przekłada się na wzrost zapotrzebowania na pracowników w zawodzie barman.

WAŻNE:

Zachęcamy do sprawdzenia dostępnych ofert pracy w **Centralnej Bazie Ofert Pracy**:
<http://oferty.praca.gov.pl>

Natomiast aktualizacje informacji o możliwościach zatrudnienia w zawodzie, przyszłe zapotrzebowanie na dany zawód na rynku pracy oraz dodatkowe informacje można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.10.2018]:

Ranking (monitoring) zawodów deficytowych i nadwyżkowych:

<http://mz.praca.gov.pl>

<https://www.gov.pl/web/rodzina/zawody-deficytowe-zrownowazone-i-nadwyzkowe>

Barometr zawodów: <https://barometrzwodow.pl>

Wojewódzkie obserwatoria rynku pracy:

Mazowieckie – <http://obserwatorium.mazowsze.pl>

Małopolskie – <https://www.obserwatorium.malopolska.pl>

Lubelskie – <http://lorp.wup.lublin.pl>

Regionalne Obserwatorium Rynku Pracy w Łodzi – <http://obserwatorium.wup.lodz.pl>

Pomorskie – <http://www.porp.pl>

Opolskie – <http://www.obserwatorium.opole.pl>

Wielkopolskie – <http://www.obserwatorium.wup.poznan.pl>

Zachodniopomorskie – <https://www.wup.pl/pl/dla-instytucji/zachodniopomorskie-obserwatorium-ryнку-pracy>

Podlaskie – <http://www.obserwatorium.up.podlasie.pl>

Zielona Linia. Centrum Informacyjne Służb Zatrudnienia:

<http://zielonalinia.gov.pl>

Portal Prognozowanie Zatrudnienia:

www.prognozowaniezatrudnienia.pl

Portal EU Skills Panorama:

<http://skillspanorama.cedefop.europa.eu/en>

Europejski portal mobilności zawodowej EURES:

<https://eures.praca.gov.pl>

<https://ec.europa.eu/eures/public/pl/homepage>

4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu

Kształcenie

Obecnie (2018 r.) w ramach systemu edukacji zawodowej w Polsce nie przygotowuje się kandydatów do pracy w zawodzie **barman**.

Kompetencje w pokrewnych zawodach szkolnych, przydatne do wykonywania zawodu barman, można uzyskać podejmując kształcenie w:

- branżowej szkole I stopnia w zawodzie pokrewnym kucharz,
- technikum w zawodzie pokrewnym kelner,
- technikum lub branżowej szkole II stopnia w zawodzie pokrewnym technik żywienia i usług gastronomicznych.

Kształcenie w zakresie kwalifikacyjnych kursów zawodowych (dla dorosłych) w zakresie kwalifikacji częściowych wyodrębnionych dla wymienionych wyżej zawodów pokrewnych mogą prowadzić:

- publiczne szkoły prowadzące kształcenie zawodowe,
- niepubliczne szkoły posiadające uprawnienia szkół publicznych i prowadzące kształcenie zawodowe,
- publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego, placówki kształcenia praktycznego, ośrodki dokształcania i doskonalenia zawodowego,
- instytucje rynku pracy prowadzące działalność edukacyjno-szkoleniową,
- podmioty prowadzące działalność oświatową na podstawie ustawy Prawo przedsiębiorców.

Kwalifikacje wyodrębnione w zawodach pokrewnych kucharz, kelner lub technik żywienia i usług gastronomicznych potwierdzają (również w trybie eksternistycznym) Okręgowe Komisje Egzaminacyjne.

Alternatywną formą kształcenia w zawodzie jest kształcenie rzemieślnicze (z udziałem pracodawców rzemieślników), które umożliwia nabycie tytułu czeladnika, a następnie mistrza w zawodach pokrewnych kelner i kucharz. Kompetencje w tym zawodzie potwierdzają Izby Rzemieślnicze.

Istnieje również możliwość przystąpienia do egzaminu potwierdzającego kwalifikację rynkową „Serwis napojów mieszanych i alkoholi”, zgodnie z zasadami walidacji i certyfikacji kwalifikacji rynkowych, wprowadzonych do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji.

Szkolenie

Osoby pracujące w zawodzie **barman** mogą uczestniczyć w szkoleniach organizowanych przez:

- pracodawców na własne potrzeby (dla kandydatów do pracy i pracowników),
- producentów i dystrybutorów sprzętu i składników do wykonywania napojów,
- komercyjne firmy szkoleniowe,
- stowarzyszenia i organizacje branżowe.

Przykładowa tematyka szkoleń dla barmanów:

- psychologia obsługi klienta, budowanie atmosfery oraz relacji długoterminowych,
- nowości i ciekawostki pojawiające się w sprzęcie barmańskim,
- towaroznawstwo,
- podział alkoholi i koktajli,
- miksologia klasyczna i jej ewolucja.

Organizatorzy tych szkoleń poświadczają uzyskane przez uczestników kompetencje stosownymi certyfikatami/zaświadczeniami.

WAŻNE:

Więcej informacji o instytucjach oferujących kształcenie, szkolenie i/lub walidację kompetencji w ramach zawodu można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.10.2018]:

Szkolnictwo wyższe:

www.wyberzstudia.nauka.gov.pl

Szkolnictwo zawodowe:

<https://www.ore.edu.pl/category/ksztalcenie-zawodowe-i-ustawiczne>

<http://doradztwo.ore.edu.pl/wyberam-zawod>

<https://zrp.pl>

Szkolenia zawodowe:

Rejestr Instytucji Szkoleniowych – <http://www.stor.praca.gov.pl/portal/#/ris>

Baza Usług Rozwojowych – <https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl>

Inne źródła danych:

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji – <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

Bilans Kapitału Ludzkiego – <https://bkl.parp.gov.pl>

Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji – <http://www.frse.org.pl>, <http://europass.org.pl>

Learning Opportunities and Qualifications in Europe – <https://ec.europa.eu/ploteus>

4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów

Obecnie (2018 r.) średnie miesięczne wynagrodzenie brutto osób pracujących w zawodzie **barman** jest zróżnicowane i wynosi najczęściej od 2200 zł do 3300 zł w przeliczeniu na jeden etat. Poziom wynagrodzeń uzależniony jest m.in. od:

- doświadczenia zawodowego,
- kwalifikacji, w tym odbytych szkoleń,
- rodzaju pracodawcy (prywatny, publiczny),
- zakresu obowiązków,
- stażu pracy,
- koniunktury na rynku pracowniczym.

Barman można liczyć również na napiwki od klientów baru, co korzystnie wpływa na motywację do wykonywania tego zawodu. Mogą one stanowić istotną część wynagrodzenia.

WAŻNE:

Zarobki osób wykonujących dany zawód/grupę zawodów są orientacyjne i mogą szybko stracić aktualność. Dlatego na bieżąco należy sprawdzać, jakie zarobki oferuje rynek pracy, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.10.2018]:

Wynagrodzenie w Polsce według danych GUS:

<http://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/rynek-pracy/pracujacy-zatrudnieni-wynagrodzenia-koszty-pracy>

Przykładowe portale informujące o zarobkach:

<https://wynagrodzenia.pl/gus>

<https://wynagrodzenia.pl/kategoria/zarobki-na-stanowiskach-i-szczeblach>

<https://sedlak.pl/raporty-placowe>

<https://zarobki.pracuj.pl>

<https://www.forbes.pl/ogolnopolskie-badanie-wynagrodzen>

<https://www.kariera.pl/wynagrodzenia>

4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie

W zawodzie **barman** możliwe jest zatrudnienie osób z niepełnosprawnościami.

Warunkiem niezbędnym jest identyfikacja barier i dostosowanie technicznych i organizacyjnych warunków środowiska oraz stanowiska pracy do potrzeb zatrudnienia osób:

- z niewielkimi zaburzeniami słuchu (03-L), pod warunkiem, że niepełnosprawność ta jest możliwa do skorygowania za pomocą implantów lub aparatów słuchowych,
- z wadami i dysfunkcją wzroku (04-O), w przypadku możliwości skorygowania ich szklami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi.

Niepełnosprawność kandydata do tego zawodu nie może wpływać na skuteczny kontakt interpersonalny, komunikację oraz funkcje poznawcze.

WAŻNE:

Decyzja o zatrudnieniu osoby z jakimkolwiek rodzajem niepełnosprawności może być podjęta wyłącznie po indywidualnej konsultacji z lekarzem medycyny pracy.

5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)

Europejska klasyfikacja umiejętności/kompetencji, kwalifikacji i zawodów (European Skills/Competences, Qualifications and Occupations – ESCO) jest narzędziem łączącym rynek edukacji z rynkiem pracy. ESCO jest częścią strategii „Europa 2020”. W klasyfikacji określono i uszeregowano umiejętności, kompetencje, kwalifikacje i zawody istotne dla unijnego rynku pracy oraz kształcenia i szkolenia. Tworzenie europejskiego rynku pracy, a w przyszłości wspólnego obszaru kształcenia ustawicznego wymaga, aby zdobywane przez jednostki umiejętności oraz kwalifikacje były zrozumiałe oraz łatwo porównywalne między krajami, a także – by promowały mobilność wśród pracowników.

Obecnie (2018 r.) klasyfikacja ESCO jest dostępna w 27 językach (w 24 językach UE, islandzkim, norweskim i arabskim) za pośrednictwem platformy ESCO:

<https://ec.europa.eu/esco/portal/home>

Klasyfikacja ESCO została oparta na trzech filarach i pokazuje w sposób systematyczny relacje między nimi:

- **Zawody:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/occupation>
- **Umiejętności/Kompetencje:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/skill>
- **Kwalifikacje:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/qualification>

6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE

Podstawowe regulacje prawne:

Stan prawny na dzień: 31.10.2018 r.

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchycenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE L 304 z 22.11.2011, s. 18).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE L 354 z 31.12.2008, s. 16).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE (Dz. U. UE L 354 z 31.12.2008, s. 34).
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 996, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 986, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1265, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 22 marca 1989 r. o rzemiośle (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1267).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie (Dz. U. poz. 1663).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 maja 2017 r. w sprawie Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka (Dz. U. poz. 1155).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. poz. 860, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 marca 2017 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. poz. 622, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych (Dz. U. poz. 89, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 kwietnia 2016 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym – poziomy 1–8 (Dz. U. poz. 537).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 7 sierpnia 2014 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 227).
- Obwieszczenie Ministra Sportu i Turystyki z dnia 13 grudnia 2018 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. poz. 1258; uwaga: opublikowano 27 grudnia 2018 r.).

Literatura branżowa:

- Jargoń R.: Obsługa konsumentów część 1. WSiP, Warszawa 2010.
- Nowicki Z.T.: Nowe vademecum barmana. Wydanie II. Wydawnictwo Galion, Gdynia 2008.
- Przegląd Gastronomiczny – czasopismo branżowe. Wydawnictwo Czasopism i Książek Technicznych SIGMA-NOT, Warszawa.
- Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A.: Obsługa gości (konsumentów) część 2. Wydawnictwo REA, Warszawa 2009.

Zasoby internetowe [dostęp: 31.10.2018]:

- Baza danych standardów kwalifikacji/kompetencji zawodowych i modułowych programów szkoleń: <ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl>
- Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie kelner 513101: https://cke.gov.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/513101.pdf
- Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie kucharz 512001: https://cke.gov.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/512001.pdf
- Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych 343404: https://cke.gov.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/343404.pdf
- Kwalifikacja „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji: <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl/frontend/index.php?r=kwalifikacja%2Fview&id=12636>
- Ogólnopolski Biuletyn Barmański Coctail Bar: http://www.gastrona.pl/art/article_4936.php
- Projekt Zintegrowany System Kwalifikacji: <http://kwalifikacje.edu.pl>
- Portal Asystent BHP: <https://asystentbhp.pl>
- Portal branżowy: <http://gastrowiedza.pl>
- Portal szkoleniowy: <http://www.szkolabarmanow.pl>
- Sektorowa Rama Kwalifikacji dla Sektora Turystyki (SRKT): <http://kwalifikacje.edu.pl/sektorowa-rama-kwalifikacji-dla-turystyki>
- Standardy orzecznictwa lekarskiego ZUS: <http://www.zus.pl/lekarze/publikacje/standardy-orzecznictwa-lekarskiego-zus>
- Wyszukiwarka opisów zawodów: <http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/klasyfikacja-zawodow-i-specjalnosci/wyszukiwarka-opisow-zawodow>
- Związek Rzemiosła Polskiego. Wykaz standardów egzaminacyjnych: <https://zrp.pl/dzialalnosc-zrp/oswiata-zawodowa/egzaminy/standardy-egzaminacyjne/wykaz-standardow-egzaminacyjnych>

7. SŁOWNIK POJĘĆ

7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)

Nazwa pojęcia	Definicja pojęcia
Awans zawodowy	Wyróżnia się dwa podstawowe rodzaje awansu – pionowy oraz poziomy. Awans pionowy oznacza zmianę stanowiska na wyższe w hierarchii przedsiębiorstwa/organizacji oraz przyznanie wyższego wynagrodzenia i poszerzenie uprawnień, np. awans polegający na osiągnięciu wyższego stopnia wymagań formalnych w policji, w wojsku, mianowanie na wyższy stopień – awans nauczycielski. Awans poziomy oznacza zmianę stanowiska niepociągającą za sobą zmiany pozycji pracownika w hierarchii firmy, np. objęcie dodatkowego stanowiska przez pracownika, powierzenie nowych zadań, rozszerzenie uprawnień i zakresu podejmowanych decyzji.
Czynności zawodowe	Są to działania podejmowane w ramach zadania zawodowego i dające efekt w postaci realizacji celu przewidzianego w zadaniu zawodowym.

Edukacja formalna	Kształcenie realizowane przez publiczne i niepubliczne szkoły oraz inne podmioty systemu oświaty, uczelnie oraz inne podmioty systemu szkolnictwa wyższego w ramach programów, które prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych oraz kwalifikacji nadawanych po ukończeniu studiów podyplomowych (zgodnie z ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym) albo kwalifikacje w zawodzie (zgodnie z przepisami oświatowymi).
Edukacja pozaformalna	Kształcenie i szkolenie realizowane w ramach programów, które nie prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych lub kwalifikacji właściwych dla edukacji formalnej.
Efekty uczenia się	Wiedza, umiejętności oraz kompetencje społeczne nabyte w procesie uczenia się (w ramach edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne).
Europejskie Ramy Kwalifikacji (ERK)	Przyjęta w Unii Europejskiej struktura i opis poziomów kwalifikacji umożliwiające porównanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych państwach. W ERK wyróżniono 8 poziomów kwalifikacji opisywanych za pomocą efektów uczenia się (wiedza, umiejętności i kompetencje). ERK stanowi układ odniesienia do krajowych ram kwalifikacji, w tym do PRK.
Kody niepełnosprawności	Są symbolami rodzaju schorzenia, które ma decydujący wpływ na to, do jakich prac osoba niepełnosprawna może być kierowana, a do jakich nie powinna ze względu na jej zdrowie i skuteczność pracy na danym stanowisku. Podstawowe kody niepełnosprawności: 01-U upośledzenie umysłowe, 02-P choroby psychiczne, 03-L zaburzenia głosu, mowy i choroby słuchu, 04-O choroby narządu wzroku, 05-R upośledzenie narządu ruchu, 06-E epilepsja, 07-S choroby układu oddechowego i krążenia, 08-T choroby układu pokarmowego, 09-M choroby układu moczowo-płciowego, 10-N choroby neurologiczne, 11-I inne, w tym schorzenia: endokrynologiczne, metaboliczne, zaburzenia enzymatyczne, choroby zakaźne i odzwierzęce, zeszpecenia, choroby układu krwiotwórczego, 12-C całościowe zaburzenia rozwojowe.
Kompetencje społeczne	Jest to rozwinięta w toku uczenia się zdolność kształtowania własnego rozwoju oraz autonomicznego i odpowiedzialnego uczestniczenia w życiu zawodowym i społecznym, z uwzględnieniem etycznego kontekstu własnego postępowania.
Kompetencje kluczowe	Są to kompetencje (połączenie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych) integracji społecznej i zatrudnienia potrzebne w życiu zawodowym i pozazawodowym oraz do bycia aktywnym obywatelem. Na potrzeby opracowania informacji o zawodach wyróżniono 9 kompetencji, które zostały wybrane i pogrupowane ze zbioru 15 kompetencji kluczowych wyodrębnionych w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – Projekt PIAAC prowadzonym cyklicznie przez OECD.
Kompetencja zawodowa	Jest to układ wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych niezbędnych do wykonywania, w ramach wydzielonego zakresu pracy w zawodzie zestawu zadań zawodowych. Posiadanie jednej lub kilku kompetencji zawodowych powinno umożliwić zatrudnienie na co najmniej jednym stanowisku pracy w zawodzie.
Kwalifikacja	Oznacza zestaw efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych nabytych w edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne, zgodnych z ustalonymi dla danej kwalifikacji wymaganiami, których osiągnięcie zostało sprawdzone w procesie walidacji oraz formalnie potwierdzone przez uprawniony podmiot certyfikujący. W Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji wyodrębniono 4 rodzaje kwalifikacji: pełne, częściowe, rynkowe i uregulowane.
Polska Rama Kwalifikacji (PRK)	Opis ośmiu wyodrębnionych w Polsce poziomów kwalifikacji odpowiadających odpowiednim poziomom Europejskich Ram Kwalifikacji sformułowany za pomocą ogólnych charakterystyk efektów uczenia się dla kwalifikacji na poszczególnych poziomach ujętych w kategoriach wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.
Potwierdzanie kompetencji	Jest to proces polegający na sprawdzeniu, czy kompetencje wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte. Terminy o podobnym znaczeniu: „walidacja”, „egzaminowanie”. Proces ten prowadzi do certyfikacji – wydania przez upoważnioną instytucję „dyplomu”, „świadectwa”, „certyfikatu”.
Sektorowa Rama Kwalifikacji (SRK)	Opis poziomów kwalifikacji funkcjonujących w danym sektorze lub branży; poziomy Sektorowych Ram Kwalifikacji odpowiadają odpowiednim poziomom Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Sprawności sensomotoryczne	Są to sprawności związane z funkcjonowaniem narządów zmysłów (wzroku, słuchu, smaku, powonienia, dotyku) oraz narządu ruchu (sprawność rąk, precyzja ruchów rąk, sprawność nóg, koordynacja wzrokowo-ruchowa itp.).
Stanowisko pracy	Jest to miejsce pracy w strukturze organizacyjnej, np. przedsiębiorstwa, instytucji, organizacji, w ramach którego pracownik wykonuje zadania zawodowe stale lub okresowo. Do prawidłowego wykonywania zadań na danym stanowisku pracy konieczne jest posiadanie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych właściwych dla kompetencji zawodowych wyodrębnionych w zawodzie.
Tytuł zawodowy	Jest przyznawany osobie, która udowodniła, że posiada określony zasób wiedzy i umiejętności potrzebny do wykonywania danego zawodu. W niektórych grupach zawodowych (technicy, lekarze, rzemieślnicy) istnieją ustawowo zadekretowane nazwy i hierarchie tych tytułów, podczas gdy w innych nie ma takich systemów. Przykładowo tytuły zawodowe uzyskiwane w szkołach i placówkach oświaty to: robotnik wykwalifikowany i technik, w rzemiośle: uczeń, czeladnik, mistrz, w kulturze fizycznej: trener, instruktor, menedżer sportu.
Umiejętności	Jest to przyswojona w procesie uczenia się zdolność do wykonywania zadań i rozwiązywania problemów właściwych dla dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Uprawnienia zawodowe	Oznaczają posiadanie prawa do wykonywania czynności zawodowych (zawodu), do których dostęp jest ograniczony poprzez przepisy prawne przewidujące konieczność posiadania odpowiedniego wykształcenia, spełnienia wymagań kwalifikacyjnych lub innych dodatkowych wymagań.
Uczenie się nieformalne	Uzyskiwanie efektów uczenia się poprzez różnego rodzaju aktywność poza edukacją formalną i edukacją pozaformalną, w tym poprzez samouczenie się i doświadczenie uzyskane w pracy.
Walidacja	Oznacza sprawdzenie, czy osoba ubiegająca się o nadanie określonej kwalifikacji, niezależnie od sposobu uczenia się (edukacja formalna, pozaformalna i uczenie się nieformalne) tej osoby, osiągnęła wyodrębnioną część lub całość efektów uczenia się wymaganych dla tej kwalifikacji.
Wiedza	Jest to zbiór opisów obiektów i faktów, zasad, teorii oraz praktyk przyswojonych w procesie uczenia się, odnoszących się do dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Wykształcenie	Oznacza rezultat procesu kształcenia w zakresie ogólnym i specjalistycznym charakteryzowany na podstawie: <ul style="list-style-type: none"> – poziomu wykształcenia odpowiadającego poziomowi ukończonej szkoły (np. wykształcenie: podstawowe, gimnazjalne, ponadpodstawowe, ponadgimnazjalne, czeladnicze, policealne, wyższe (pierwszy, drugi i trzeci stopień), – profilu wykształcenia (ukończonej szkoły) lub dziedziny wykształcenia (kierunek lub kierunek i specjalność ukończonej szkoły wyższej lub wyższej szkoły zawodowej).
Zadanie zawodowe	Jest to logiczny wycinek lub etap pracy w ramach zawodu o wyraźnie określonym początku i końcu wykonywany na stanowisku pracy. Na zadanie zawodowe składa się układ czynności zawodowych powiązanych jednym celem, kończący się określonym wytworem, usługą lub istotną decyzją. W wyniku podziału pracy każdy zawód różni się wykonywanymi zadaniami, na które składają się czynności zawodowe.
Zawód	Jest to zbiór zadań zawodowych wyodrębnionych w wyniku społecznego podziału pracy, wykonywanych przez poszczególne osoby i wymagających odpowiednich kwalifikacji i kompetencji (wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych), zdobytych w wyniku kształcenia lub praktyki. Wykonywanie zawodu stanowi źródło utrzymania.
Zintegrowany System Kwalifikacji (ZSK)	Wyodrębniona część Krajowego Systemu Kwalifikacji, w której obowiązują określone w ustawie standardy opisywania kwalifikacji oraz przypisywania poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji do kwalifikacji, zasady włączania kwalifikacji do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji i ich ewidencjonowania w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji (ZRK), a także zasady i standardy certyfikowania kwalifikacji oraz zapewniania jakości nadawania kwalifikacji. Informacje o ZSK są dostępne pod adresem: https://www.kwalifikacje.gov.pl
Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji (ZRK)	Rejestr publiczny prowadzony w systemie teleinformatycznym ewidencjonujący kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Informacje o ZRK są dostępne pod adresem: https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl

7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)

Lp.	Nazwa pojęcia	Definicja	Źródło
1	Bary mobilne	Bar, który może być używany jako klasyczny bar do pracy lub jako stoisko recepcyjne podczas eventów.	https://www.vindebar.pl/sprzedazwynajem/bary-mobilne-sprzedaz [dostęp: 31.10.2018]
2	Cooler	Klasyczne wiaderko do wina lub szampana wykonane ze stali nierdzewnej 18/10. Kształt lekko stożkowy.	https://all4gastro.pl/pl/p/Wiaderko-cooler-do-szampana-wina-rodu-/112 [dostęp: 31.10.2018]
3	Jigger	Miarka do odmierzania alkoholu.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://dictionary.cambridge.org/pl/dictionary/english/jigger [dostęp: 31.10.2018]
4	Kostkarka	Urządzenie, które służy do produkcji kostek lodu.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://sjp.pwn.pl/slowniki/kostkarka.html [dostęp: 31.10.2018]
5	Łyżeczki barmańskie	Komplet łyżeczek miarowych, inaczej barmańskich wykonanych ze stali nierdzewnej.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://historiashakera.wordpress.com/nie-tylko-shaker [dostęp: 31.10.2018]
6	Muddler/Mudler	Tłuczek rozdrabniacz/rozgniatacz z ostrymi ząbkami do owoców, przypraw, ziół itp.	https://makutra.com/mozdzierzemakutry-wyciskaczemlynki-tluczki/4427-rozgniatacz-do-owocow-muddler.html [dostęp: 31.10.2018]
7	Shaker	Rodzaj naczynia, które jest dwu- lub trzyczęściowym narzędziem do mieszania napojów.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://sjp.pwn.pl/slowniki/shaker.html [dostęp: 31.10.2018]
8	Szklanica barmańska	Naczynie z grubego szkła, bez nadruków. Służy jako element wymienny do shakera.	https://all4gastro.pl/pl/p/Szklanica-barmanska-bez-nadruku/121 [dostęp: 31.10.2018]

ZASTOSOWANIE INFORMACJI O ZAWODACH

Wsparcie dla pracowników i klientów instytucji rynku pracy w zakresie:

- skutecznego podejmowania decyzji dotyczących wyboru zawodu, pracy/zatrudnienia,
- nabywania nowych lub rozszerzania już posiadanych kompetencji zawodowych,
- zmiany kwalifikacji zawodowych zgodnie z potrzebami rynku pracy,
- dopasowywania treści szkoleń kontraktowanych przez urzędy pracy do potrzeb rynku pracy.

Wsparcie dla różnych grup interesariuszy w zakresie:

- poradnictwa i doradztwa zawodowego,
- tworzenia i aktualizacji ofert szkoleniowych dla rynku pracy,
- dostosowania oferty kształcenia zawodowego do wymagań rynku pracy,
- tworzenia i aktualizacji opisów stanowisk pracy,
- przygotowania lub aktualizacji opisu kwalifikacji rynkowych wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.