

Програма стажування педагогічних працівників
з професії «Бармен 4 розряду»

Професія: Бармен

Код:5123

СП(ПТ)О 5123.І.56.30-2020

№ п/п	Найменування компетентностей	Зміст компетентностей (програма стажування)	Кількіс ть годин за планом
Професійно- теоретична підготовка			
1	Ознайомлення з навчально-практичним центром. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки.	Ознайомлення з навчально-практичним центром, програмою стажування, обладнанням, інвентарем що використовується в процесі стажування. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки.	1
2	Громадянські, соціальні та навчальні компетентності	Етикет бармена. Вирішення конфліктів та психологія якісного сервісу.	1
3	Інформаційно-комунікаційна компетентність	Ефективне управління баром за допомогою ситем автоматизації бару R-Keeper,Poster POS.	1
4	Технологічна компетентність 6 год	Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання барів та особистої гігієни персоналу згідно системи НАССП. Аналіз ризиків, виявлення критичних точок, моніторинг, коригувальні дії.	1
		Розвиток методів і способів нульових відходів в барах. Безалкогольні і LOW ABV коктейлі.	1
		Культура споживання напоїв кращих світових і вітчизняних брендів.	1
		Фреш-бари: види, концепція, переваги, асортимент, обладнання, персонал, маркетингова стратегія. Як заробити на соках.	1

		Барна станція: призначення, різновиди, правила вибору, комплектація.	1
		Сучасні тренди барної культури: винний туризм, лабораторії коктейлів, трансформація культури споживання міцних напоїв.	1
Професійно-практична підготовка			
5	БАР-4.1 Підготовка торгового залу, барної стійки, полиць до обслуговування відвідувачів 5 год	Організація робочого простору бармена з врахуванням ергономіки, раціональне та ефективне розміщення інвентарю і обладнання, посуду.	5
6	БАР-4.2 Організація виробництва і реалізація продукції бару. 16 год	Складання і оформлення меню та коктейльних карт для барів різних типів.	5
		Гарнірування та сервірування напоїв різними способами з використанням сублімованої пудри, фруктових, овочевих, кружевних чипсів, цукрової вати, свіжих і сушених квітів.	5
		Приготування, гарнірування, сервірування та відпуск коктейлів-аперетивів за версією International Bartenders Association	5
		Кваліфікаційна атестація на підтвердження робітничої кваліфікації «Бармен» 4 розряду.	1
Всього 30 годин			