

Warszawa, dnia 27 grudnia 2018 r.

Poz. 1258

**OBWIESZCZENIE  
MINISTRA SPORTU I TURYSTYKI<sup>1)</sup>**

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*

---

<sup>1)</sup> 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**

Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków

**Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia**

- 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).

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

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty);</li> <li>- omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań;</li> <li>- omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom.</li> </ul>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 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 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