



## PADAVĖJAS IR BARMENAS

### DARBO APRAŠYMAS

Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam darbuotojui parengti, kuris gebėtų savarankiškai aptarnauti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių lankytojus, pokylių ir priėmimų svečius, gaminti gėrimus, kokteilius, šaltuosius ir karštuosius užkandžius bei juos patiekti.

### BŪSIMO DARBO SPECIFIKA.

Asmenys įgiję padavėjo ir barmeno kvalifikacijas gali dirbti barmenais ir / ar padavėjais įvairių tipų maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.

Dirbant privalu dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą. Darbo metu yra galimos konfliktinės situacijos, todėl reikalingi gebėjimai jas suvaldyti ir spręsti. Darbas organizuojamas pamainomis, dirbama su elektros prietaisais.

Darbo priemonės: kasos aparatas, alaus pilstymo aparatas, sulčiaspaudė, indaplovė, ledų generatorius, šaldytuvas, plaktuvas, peiliai, atidarytuvas, kamščiatraukis, stiklo indai, svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo talpos, mechaniniai baro įrenginiai, kavos virimo aparatai, stalo indai ir įrankiai, stalo užtiesalai ir kiti reikmenys, stalo serviravimo įrankiai, virtuvės informavimo sistema, lokali pranešimų sistema, kompiuterinė lankytojų aptarnavimo programa, kasos žurnalas.

Darbuotojui privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą.

### STOJANT Į VŠĮ TELŠIŲ RPMC

**Reikalingas išsilavinimas – pagrindinis** ( mokymosi trukmė – 3 metai ir mokymasis vidurinio ugdymo programoje).

**Sėkmingai baigę padavėjo ir barmeno mokymo programą įgysite šias kompetencijas:**

Kompetencijos	Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
<b>Pažinti profesiją.</b>	Išmanyti padavėjo ir barmeno profesijas ir jų teikiamas galimybes darbo rinkoje. Suprasti padavėjo ir barmeno profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius. Demonstruoti jau turimus, neformaliuotu ir (arba) savaiminiu būdu įgytus padavėjo ir barmeno kvalifikacijoms būdingus gebėjimus.
<b>Saugiai elgtis ekstremaliose situacijose.</b>	Išmanyti ekstremalių situacijų tipus, galimus pavojus. Išmanyti saugaus elgesio ekstremaliose situacijose reikalavimus ir instrukcijas, garsinius civilinės saugos signalus.
<b>Reguluoti fizinį aktyvumą.</b>	Išmanyti fizinio aktyvumo formas. Demonstruoti asmeninį fizinį aktyvumą. Taikyti fizinio aktyvumo formas, atsižvelgiant į darbo specifiką.
<b>Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti.</b>	Išmanyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, keliamus darbo vietai.
<b>Paruošti darbo vietą.</b>	Išmanyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipus, paskirtį ir jiems

	<p>keliamus reikalavimus, jų klasifikavimą.</p> <p>Išmanyti reikalavimus, taikomus padavėjo asmens higienai, darbo rūbams, laikysenai.</p> <p>Išmanyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių prekybos patalpų, prekybos salės baldų paskirtį ir priežiūrą.</p> <p>Saugiai dirbti svečių aptarnavimo paruošiamuosius darbus.</p> <p>Paruošti prekybos salę, servantą ir kitą inventorių svečiams aptarnauti.</p>
<b>Paruošti darbui stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus.</b>	<p>Išmanyti stalo įrankių, indų, taurių, užtiesalų, servetėlių ir rankšluostėlių, padėklų ir kitų reikmenų asortimentą, paskirtį, laikymo sąlygas.</p> <p>Paaiškinti padavėjo darbo technikos reikalavimus.</p> <p>Nešti lėkštes, padėklus, įrankius, taures ir kitą serviravimo inventorių.</p> <p>Paruošti stalo serviravimo inventorių stalui serviruoti.</p>
<b>Serviruoti stalus.</b>	<p>Išmanyti stalo serviravimo reikalavimus.</p> <p>Išmanyti įvairių stalo puošybos elementų paskirtį.</p> <p>Dengti stalą pagal pagrindines stalo serviruotes, laikantis serviravimo darbų sekos.</p> <p>Parinkti serviravimo inventorių ir serviruoti stalus.</p>
<b>Patiekti patiekalus ir gėrimus.</b>	<p>Išmanyti lankytojų aptarnavimo sistemas, elementus, stalų rezervavimo taisykles.</p> <p>Išmanyti valgiaraščių, kainoraščių rūšis, jų sudarymo taisykles.</p> <p>Bendrauti su lankytojais, laikantis etikos ir psichologijos reikalavimų.</p> <p>Patiekti patiekalus svečiams įvairiais patiekimo būdais.</p> <p>Patiekti šaltuosius, karštuosius, desertinius, delikatesinius patiekalus, konditerijos gaminius, vaisius, uogas ir gėrimus.</p> <p>Patiekti patiekalus, paruoštus prie svečio stalo.</p>
<b>Vykdyti pardavimų apskaitą.</b>	<p>Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programas, naudojamas aptarnaujant svečius.</p> <p>Dirbti su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programine įranga, skirta naudoti aptarnaujant svečius.</p> <p>Dirbti su fiskaliniais kasos aparatais.</p>
<b>Aptarnauti pobūvių svečius ir konferencijų dalyvius.</b>	<p>Išmanyti pobūvių rūšis ir jų ypatumus.</p> <p>Išmanyti svečių aptarnavimo ypatumus, susijusius su įvairių šalių religija, papročiais.</p> <p>Išmanyti užsakymo priėmimo reikalavimus, pasirengimo darbus pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams.</p> <p>Išmanyti darbo organizavimo, stalo serviravimo, svečių aptarnavimo darbų eigą įvairių pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių metu.</p> <p>Saugiai dirbti aptarnaujant svečius pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių metu.</p> <p>Priimti užsakymą pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams.</p> <p>Serviruoti stalus ir aptarnauti svečius pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių metu.</p> <p>Aptarnauti svečius, teikiant maitinimo paslaugas įvairiose poilsio vietose, laivuose, geležinkelio, oro transporte ir kt.</p>
<b>Aptarnauti viešbučio svečius.</b>	<p>Išmanyti viešbučio gyventojų maitinimo paslaugų organizavimo ypatumus.</p> <p>Suteikti maitinimo paslaugas viešbučių gyventojams restoranuose, bufetuose ir kt.</p> <p>Patiekti valgius ir gėrimus į viešbučio kambarį.</p> <p>Aprūpinti mini barą maisto prekėmis.</p>
<b>Paruošti barą svečiams aptarnauti.</b>	<p>Išmanyti tarptautinės barmeno asociacijos IBA veiklą, barų rūšis.</p> <p>Išmanyti reikalavimus, taikomus barmeno asmens higienai, darbo drabužiams, laikysenai.</p> <p>Paruošti baro įrenginius darbui.</p> <p>Atpažinti baro inventorių, baro indus ir taures.</p> <p>Paruošti barmeno darbo vietą.</p>

<b>Aptarnauti baro lankytojus.</b>	<p>Išmanyti bendravimo su lankytojais etiką ir psichologiją.</p> <p>Išmanyti baro terminus, jų reikšmes.</p> <p>Pagal reikalavimus aptarnauti baro lankytojus.</p> <p>Suteikti svečiui informaciją apie baro gėrimus, užkandžius, konditerijos gaminius.</p>
<b>Sudaryti baro asortimentą.</b>	<p>Išmanyti baro prekių ir žaliavų asortimentą.</p> <p>Užsakyti baro prekes ir žaliavas.</p> <p>Priimti baro prekes ir žaliavas.</p>
<b>Vykdyti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą.</b>	<p>Tvarkyti buhalterinės baro apskaitos dokumentus.</p> <p>Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programų paskirtį, valdymo priemones.</p> <p>Apskaičiuoti baro prekių kainas ir antkainius.</p> <p>Tvarkyti materialinių vertybių apskaitos dokumentus sandėlio ir administravimo programomis.</p>
<b>Naudoti pardavimų apskaitos programą.</b>	<p>Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programų paskirtį, valdymo priemones.</p> <p>Dirbti su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programomis aptarnaujant svečius.</p> <p>Dirbti su fiskaliniais kasos aparatais.</p>
<b>Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus.</b>	<p>Išmanyti nealkoholinių ir alkoholinių gėrimų kilmę, žaliavą, skonines savybes, jų rūšis, derinimo prie patiekalų principus.</p> <p>Suprasti skysčių matavimo vienetų sistemas.</p> <p>Parinkti indus (taures, stiklines, ąsotėlius ir kt.) pagal paskirtį atitinkamiems gėrimams patiekti.</p> <p>Patiekti nealkoholinius ir alkoholinius gėrimus, laikantis įvairių gėrimų išpilstymo ir patiekimo reikalavimų.</p>
<b>Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius.</b>	<p>Išmanyti kokteilių ruošimo būdus priklausomai nuo jų sudedamųjų dalių.</p> <p>Išmanyti įvairius kokteilių puošimo būdus, priedų parinkimo principus ir kitų baro aksesuarų paskirtį.</p> <p>Išmanyti gėrimų mišinių ir kokteilių klasifikavimą pagal tam tikrus požymius.</p> <p>Parinkti baro inventorių, baro indus ir taures kokteiliams ir kitiems gėrimų mišiniams.</p> <p>Pagaminti kokteilius įvairiais būdais, laikantis jų paruošimo taisyklių.</p> <p>Paruošti ir patiekti gėrimų mišinius bei kokteilius pagal pateiktas receptūras.</p>
<b>Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus.</b>	<p>Išmanyti arbatos ir kavos rūšis bei kitus karštuosius gėrimus, jų kokybės rodiklius.</p> <p>Išmanyti prieskonius ir kitus priedus, dekoravimo elementus, naudojamus ruošiant karštuosius gėrimus.</p> <p>Apibūdinti baro indus, įrankius ir kitas darbo priemones, skirtas karštiesiems gėrimams paruošti ir patiekti.</p> <p>Išmanyti karštųjų gėrimų ruošimo technologiją ir patiekimo principus.</p> <p>Paruošti gėrimų žaliavas, kavos virimo aparatus ir kitus įrenginius karštiesiems gėrimams gaminti.</p> <p>Saugiai gaminti įvairius karštuosius gėrimus ir patiekti juos tam skirtuose induose.</p>
<b>Gaminti ir patiekti nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius.</b>	<p>Išmanyti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę, paskirtį.</p> <p>Išmanyti nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų bei kitų patiekalų, baigiamų ruošti bare, asortimentą, kulinarinę charakteristiką, patiekimo taisykles.</p> <p>Saugiai dirbti su baro mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais ir kitu inventoriumi, laikantis eksploataavimo taisyklių ir higienos reikalavimų.</p> <p>Pagaminti nesudėtingus, bare baigiamus ruošti šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius.</p> <p>Patiekti nesudėtingus, bare baigiamus ruošti šaltuosius ir karštuosius</p>

	užkandžius, desertus bei kitus gaminius.
<b>Paruošti maisto gaminimo patalpas darbui.</b>	Išmanyti higienos reikalavimus, taikomus maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms. Paruošti virtuvės patalpas, įrenginius, inventorių, darbo vietą maistui gaminti. Tvarkyti darbo vietą, inventorių pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus.
<b>Parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalams ir gėrimams gaminti.</b>	Išmanyti maisto prekių klasifikavimą, rūšis, ženklinimą, laikymo sąlygas, kokybės rodiklius. Išmanyti maisto produktų grupes (rekomenduojamas sveikai mitybai, galinčias sukelti alergiją, siūlomas vegetarams ir kt.) Parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalams bei gėrimams gaminti, nustatant jų kokybę pagal kokybės rodiklius.
<b>Atlikti maisto produktų ir žaliavų pirminį paruošimą.</b>	Išmanyti produktų ir žaliavų pirminio paruošimo reikalavimus. Paruošti maisto produktus ir žaliavas patiekalams bei gėrimams gaminti. Saugiai naudoti įvairius maisto šiluminio paruošimo būdus.
<b>Gaminti patiekalus ir gėrimus.</b>	Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams ir gėrimams gaminti. Pagaminti šaltuosius, karštuosius, saldžiuosius patiekalus ir gėrimus.
<b>Derinti gėrimus su patiekalais ir patiekti juos svečiams.</b>	Išmanyti gėrimų įvairovę, gamybos būdus, kilmę, regionus. Išmanyti somelję veiklos principus. Naudoti taures pagal jų paskirtį įvairiems gėrimams patiekti. Derinti gėrimus su patiekalais ir juos patiekti. Organizuoti gėrimų degustacijas.
<b>Sudaryti gėrimų kortą.</b>	Išmanyti gėrimų rinkos analizės ir vertinimo svarbą. Išmanyti atsargų priežiūrą, gėrimų laikymo vietas ir sąlygas. Įvertinti gėrimų kokybę pagal gėrimų kokybės kriterijus. Sudaryti gėrimų meniu.
<b>Parinkti kavą kavos gėrimams gaminti.</b>	Išmanyti kavos auginimo ir gaminimo procesus. Išmanyti kavos asortimentą ir ruošimo meną. Parinkti kavą įvairiems kavos gėrimams ruošti. Nustatyti kavos kokybę, remiantis kavos kokybės rodikliais.
<b>Gaminti ir patiekti kavą.</b>	Išmanyti kavos virimo aparatų veikimo principus. Įvairiais būdais gaminti ir tam skirtuose induose patiekti kavą.
<b>Formuoti darbinis įgūdžius realioje darbo vietoje.</b>	Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas. Susipažinti su būsimo darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje. Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.

### Suteikiama profesinė kvalifikacija – **PADAVĖJAS - BARMENAS**

Jūs mokysitės šių modulių: **90 kreditų.**

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais
4000006	Įvadas į profesiją	IV	2
4102203	Darbuotojų sauga ir sveikata	IV	2
3101327	Pasiruošimas aptarnauti svečius	III	10
4101366	Svečių aptarnavimas	IV	15
4101377	Specialiųjų užsakymų vykdymas	IV	10
3101325	Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas	III	5
4101367	Barmeno darbo organizavimas	IV	5
4101368	Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas	IV	15
4000002	Įvadas į darbo rinką	IV	10

4102201	Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	IV	1
4102102	Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	IV	5
<b>Pasirenkamieji moduliai (iš viso 10 mokymosi kreditų)</b>			
3101331	Maisto ruošimas	III	5
4101378	Gėrimų parinkimas ir patiekimas	IV	5
4101379	Įvairių skonių kavos gaminimas ir patiekimas	IV	5

Pastaba. 1 kreditas 27 val.

Baigus mokyklą išduodamas **profesinio mokymo diplomas.**