

Nazwa: Barman

Kod: 513202

Synteza: Przygotowuje, eksponuje, wydaje (sprzedaje) oraz serwuje konsumentom towary handlowe, wyroby kulinarne i napoje w różnego typu bufetach i barach otwartej i zamkniętej sieci placówek gastronomicznych.

Zadania zawodowe: przygotowanie bufetu do pracy (organizowanie zaopatrzenia); ocenianie jakości i przyjmowanie ilościowe towarów handlowych, surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych do bufetu oraz ich przechowywanie w odpowiednich warunkach; dobieranie surowców, sporządzanie i przygotowywanie wybranych dań gorących, przekąsek, deserów i napojów zgodnie z normami i przepisami kulinarnymi, np.: frytek, kurczaków z różną, hamburgerów, pizzy, kanapek podstawowych i dekoracyjnych, tartinek, kanapek zapiekanych, surówek, sałatek warzywnych i owocowych, zimnych i gorących napojów alkoholowych i bezalkoholowych, deserów; sporządzanie napojów mieszanych bezalkoholowych i alkoholowych z zastosowaniem różnych technik i narzędzi wg receptur krajowych i zagranicznych oraz własnych przepisów; posługiwanie się maszynami, urządzeniami, narzędziami mierniczymi i drobnym sprzętem niezbędnym do przygotowania, przechowywania oraz ekspedycji potraw i napojów z zastosowaniem zasad bhp i ppoż.; przygotowywanie (polerowanie) szkła, sztućców oraz innych naczyń do wydawania potraw i napojów; porcjowanie (odmierzanie) potraw i napojów oraz ich wydawanie (serwowanie); dekorowanie, eksponowanie i reklama potraw oraz napojów w bufecie, dbanie o ich estetykę; dokonywanie oceny organoleptycznej potraw i napojów; układanie kart menu oraz kart win i wódek; obsługiwanie konsumenta przy bufecie (przekąski, zupy, dania gorące, desery, napoje) z zastosowaniem odpowiednich naczyń, szkła i drobnego sprzętu; serwowanie napojów alkoholowych i bezalkoholowych przy barze; doradzanie konsumentowi w zakresie wyboru potraw i napojów; kalkulowanie cen potraw i napojów; rozliczanie pobranych surowców, półproduktów, wyrobów gotowych i towarów handlowych, rozliczanie dziennego utargu, inkasowanie należności itp. oraz prowadzenie obowiązującej dokumentacji; utrzymywanie porządku i czystości na stanowisku pracy oraz przestrzeganie wymogów sanitarnych i bhp (mycie oraz czyszczenie ręczne i mechaniczne sprzętu i naczyń z zastosowaniem właściwych środków myjących).