

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

Barista

(513201)



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

Barista (513201)

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

Barista (513201)

© 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 [484]

Publikacja bezpłatna

Zdjęcie na okładce (źródło): <https://pixabay.com/pl/kawa-udost%C4%99pnianie-cafe-sklep-984328>
[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)	5
2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne	6
2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie	8
2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji	9
2.7. Zawody pokrewne	9
3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE	10
3.1. Zadania zawodowe	10
3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Przygotowywanie produktów kawowych zgodnie ze standardami i indywidualnymi oczekiwaniami gości	10
3.3. Kompetencje społeczne	12
3.4. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu	12
3.5. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów kwalifikacji Polskiej Ramy Kwalifikacji/Sektorowej Ramy Kwalifikacji	13
4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO	13
4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie	13
4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu	14
4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów	16
4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie	16
5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)	17
6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE	17
7. SŁOWNIK POJĘĆ	19
7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)	19
7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)	21

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU

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

Barista 513201

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Kawiarz.
- Kawiarka.

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 PO KL (2011-2013) „Rozwijanie zbioru krajowych standardów kompetencji zawodowych wymaganych przez pracodawców”,
- analizy opisu zawodu zamieszczonego w wyszukiwarce opisów zawodów na Portalu Publicznych Służb Zatrudnienia,
- zebranych opinii od recenzentów, członków panelu ewaluacyjnego oraz zespołu ds. walidacji i jakości informacji o zawodach.

Autorzy i eksperci opiniujący

Zespół Ekspercki:

- Paulina Gosz – Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych, Kłanino.
- Katarzyna Mirkowska – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Magdalena Szpak-Marek – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Aleksander Wiśniewski – Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich, Gdańsk.

Zespół ds. walidacji i jakości informacji o zawodzie:

- Małgorzata Domańska-Plichta – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Magdalena Jackman – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Ryszard Pieńkowski – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Sebastian Stefański – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Krzysztof Symela – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Daria Świsulska – PBS sp. z o.o., Sopot.

Recenzenci:

- Agata Giejbo – Zespół Placówek Oświatowych w Słupsku, Słupsk.
- Agnieszka Hajbos – Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych, Parczew.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Katarzyna Bieńkowska – Office Bistro Group, Gdańsk.
- Iwona Wojna – Ekspert niezależny, Mrzezino.

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

Barista zajmuje się komponowaniem mieszanek kawowych, parzeniem i podawaniem kawy oraz napojów kawowych.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Barista jest zawodem o charakterze usługowo-artystycznym.

Celem pracy w zawodzie barista jest takie dobranie gatunków kawy, ich proporcji, aby powstał napój spełniający oczekiwania klienta.

W pracy w zawodzie barista niezwykle ważna jest wiedza na temat gatunków kaw, ich jakości, dobierania proporcji składników, jak i sposobów przygotowywania oraz serwowania klientowi. Barista serwuje różne rodzaje kaw, takie jak: espresso¹³, americano¹, cafe latte⁴, latte macchiato¹⁵, con panna⁶, doppio¹⁰, capuccino⁵, ice coffee¹⁴, coretto⁷ itp.

Specjalizuje się także w przygotowywaniu kawy artystycznej (z dodatkami, wielowarstwowe, ozdobione rysunkami na piance z mleka), które poza walorami smakowymi intrygują również formą wizualną. Sztukę tworzenia rysunków i wzorów z mleka na powierzchni kawy nosi nazwę latte art.

Barista służy radą klientom w wyborze napojów. Może także przygotowywać napoje na wynos.

Barista po wydaniu klientowi zamówienia dokonuje z nim rozliczenia i przyjmuje płatność za nabyte napoje. Ponadto sporządza dokumentację dotyczącą ilościowej i jakościowej sprzedaży napojów oraz innych produktów będących w ofercie np. kawiarni, w której pracuje.

Sposoby wykonywania pracy

Barista wykonuje pracę ręcznie, z zastosowaniem właściwych narzędzi. Jego działania polegają m.in. na:

- informowaniu klientów o oferowanych napojach i innych produktach, uwzględniając np. informacje o promocjach oraz polecanych specjalnościach,
- wybieraniu najlepszych jakościowo produktów,
- dobieraniu gatunków kawy, ich proporcji i innych składników według ogólnie dostępnych lub własnych receptur,
- przygotowywaniu i serwowaniu kawy,
- dbaniu o sprzęt wykorzystywany do przygotowywania napojów kawowych,
- nadzorowaniu nad przechowywanym towarem, odpowiednim magazynowaniu,
- uzupełnianiu zapasów magazynowych,
- wypełnianiu dokumentacji wewnętrznej,
- obsłudze kasy fiskalnej,

- dbaniu o dobry wizerunek lokalu.

Ponadto w swojej pracy barista uwzględnia wymagania związane z aspektami sanitarno-higienicznymi, zasadami i przepisami bezpieczeństwa oraz higieny pracy, zasadami ochrony przeciwpożarowej, zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (Good Hygienic Practice – GHP)⁸, zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (Good Manufacturing Practice – GMP)⁹, zasadami systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP)², instrukcjami stanowiskowymi i procedurami wewnątrzlokalowymi.

Więcej szczegółowych informacji znajduje się w sekcjach: 3.1. Zadania zawodowe oraz 3.2. Kompetencja zawodowa.

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

Warunki pracy

Barista swoją pracę wykonuje głównie w pomieszczeniach zamkniętych, tj. w lokalach gastronomicznych (kawiarni, barze, restauracji). Praca na wolnym powietrzu odbywa się w przypadku obsługi imprez plenerowych, bądź w przypadku obsługi mobilnych punktów.

Pomieszczenia, gdzie wykonywana jest praca, posiadają zazwyczaj oświetlenie dzienne i sztuczne oraz klimatyzację.

Praca wykonywana jest w pozycji stojącej oraz związana jest z przemieszczaniem i przenoszeniem przygotowywanych napojów z miejsca ich parzenia do klienta.

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

Wykorzystywane maszyny i narzędzia pracy

Barista w działalności zawodowej wykorzystuje specjalistyczny sprzęt barowy, w tym m.in.:

- młynek do kawy,
- miarki do kawy,
- zaparacz do kawy,
- ekspres ciśnieniowy do kawy¹²,
- blender³,
- ubijak do mleka / spieniacz do mleka¹⁷,
- filiżanki o różnych pojemnościach i kształtach,
- dyspenser¹¹,
- tamper¹⁶,
- szczotki do czyszczenia sprzętu,
- ręczne urządzenie do parzenia kawy (aeropress),
- zmywarkę,
- kasę fiskalną, terminal płatniczy (do prowadzenia rozliczeń z klientem).

Organizacja pracy

Barista zależnie od miejsca pracy, wykonywanych zadań i liczby pracowników zatrudnionych w lokalu może wykonywać pracę indywidualnie lub w zespole.

Kontakty z ludźmi są dość intensywne i sprowadzają się do ustalenia potrzeb, przyjęcia zamówienia oraz dokonywania rozliczenia z klientem, zamawiania i przyjmowania dostarczonego towaru od dostawców.

Godziny pracy w zawodzie barista są uzależnione od rodzaju lokalu. W większości lokali są to głównie godziny popołudniowe oraz wieczorne. Znaczna część lokali jest także otwarta w godzinach porannych, co jest reakcją na nowy trend rynkowy i picie kawy w drodze do pracy. Barista pracuje także w soboty i niedziele.

Osoby pracujące w zawodzie barista często wykonują obowiązki przypisane do innych zawodów, w tym przede wszystkim barmana oraz kelnera.

Barista swoją pracę wykonuje pod nadzorem kierownika zmiany (w większych lokalach) lub bezpośrednio właściciela lokalu.

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

Barista w trakcie wykonywania pracy może być narażony m.in. na:

- oparzenia skóry dłoni i rąk gorącą wodą, przygotowaną kawą, parą wodną,
- porażenie prądem,
- nadmierny hałas,
- obciążenia układu mięśniowo-szkieletowego ze względu na pozostawanie dłuższy czas w pozycji stojącej,
- oddziaływanie stresu związanego z obsługą klientów,
- niedogodności związane z pracą w godzinach nocnych.

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

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

w kategorii wymagań fizycznych

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

w kategorii sprawności sensomotorycznych

- ostrość słuchu,
- ostrość wzroku,
- rozróżnianie barw,
- powonienie,
- czucie smakowe,
- koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- zręczność rąk,
- zręczność palców,
- szybki refleks,
- spostrzegawczość;

w kategorii sprawności i zdolności

- łatwość przechodzenia z jednej czynności do drugiej,
- łatwość wypowiedzania się w mowie i w piśmie,
- predyspozycje do postępowania z ludźmi,
- zdolność koncentracji uwagi,

- podzielność uwagi,
- zdolność nawiązywania kontaktu z ludźmi,
- dobra pamięć,
- zdolność skutecznego przekonywania,
- uzdolnienia artystyczne,
- zdolność podejmowania szybkich i trafnych decyzji;

w kategorii cech osobowościowych

- cierpliwość,
- dbałość o jakość pracy,
- dokładność,
- gotowość do pracy w szybkim tempie,
- wytrzymałość na długotrwały wysiłek fizyczny,
- wytrwałość i cierpliwość,
- samokontrola,
- asertywność,
- gotowość do tworzenia i podtrzymywania sieci kontaktów z klientami,
- odporność emocjonalna,
- empatia,
- obowiązkowość,
- sumienność i punktualność,
- wysoka kultura osobista,
- dobra pamięć.

Więcej informacji znajduje się w sekcjach: 3.3. Kompetencje społeczne; 3.4. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.

Wymagania zdrowotne

Barista ze względu na bezpośredni kontakt z żywnością, powinien mieć aktualne orzeczenie (zaświadczenie wydane przez lekarza medycyny pracy) do celów sanitarno-epidemiologicznych, stwierdzające zdolność do wykonywania pracy.

Praca w zawodzie barista pod względem wydatku energetycznego należy do prac średnio ciężkich.

Osoba podejmująca pracę w zawodzie barista powinna charakteryzować się dobrym stanem zdrowia, w szczególności:

- dobrym wzrokiem (może występować korekcja wad wzroku okularami) oraz słuchem, sprawnością zmysłów smaku i węchu,
- dobrą sprawnością fizyczną,
- zdolnościami do odróżniania kolorów.

Przeciwwskazaniem do wykonywania zawodu barista są:

- nosicielstwo jakichkolwiek chorób zakaźnych i pasożytniczych,
- płaskostopie,
- przewlekłe choroby skóry (szczególnie rąk),
- alergie pokarmowe,
- zaburzenia lub utrata zmysłu smaku,
- niektóre choroby płuc i przewodu pokarmowego,
- chorobowe zmiany zwyrodnieniowe kręgosłupa,
- niektóre zaburzenia psychiczne.

Do najczęściej występujących w zawodzie barista chorób można m.in. zaliczyć:

- choroby układu nerwowego i krążenia wynikające ze stresu i przemęczenia,

- choroby zwyrodnienia kręgosłupa,
- przeciążenie mięśni i stawów.

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

Obecnie (2018 r.) do podjęcia pracy w zawodzie **barista** wymagane jest wykształcenie na poziomie branżowej szkoły I stopnia (dawniej zasadniczej szkoły zawodowej) w zawodach z obszaru gastronomicznego. Natomiast przez pracodawców preferowane jest wykształcenie na poziomie technikum lub branżowej szkoły II stopnia w zawodach z obszaru gastronomicznego.

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

Pracę w zawodzie **barista** może wykonywać osoba, która:

- została przyuczona do zawodu lub posiada doświadczenie w branży gastronomicznej,
- uzyskała doświadczenie w trakcie wykonywania prac w zawodzie,
- odbyła szkolenie zorganizowane w firmie specjalizującej się w parzeniu różnego rodzaju kaw.

Podjęcie pracy w zawodzie barista ułatwiają:

- dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w pokrewnym zawodzie szkolnym kelner, kucharz lub technik żywienia i usług gastronomicznych,
- świadectwa potwierdzające kwalifikacje:
 - TG.10 Wykonywanie usług kelnerskich oraz TG.11 Organizacja usług gastronomicznych w zawodzie pokrewnym kelner, lub
 - TG.07 Sporządzanie potraw i napojów oraz TG.16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych w zawodzie pokrewnym technik żywienia i usług gastronomicznych, lub
 - TG.07 Sporządzanie potraw i napojów w zawodzie pokrewnym kucharz,
- świadectwo czeladnicze lub dyplom mistrzowski w zawodzie (pokrewnym) kelner, nadawane w ramach kształcenia rzemieślniczego po zdaniu egzaminu organizowanego przez Izby Rzemieślnicze.

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

- suplementy Europass do dyplomu (w języku polskim i angielskim), wydawane na prośbę zainteresowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne oraz Izby Rzemieślnicze,
- certyfikaty lub zaświadczenia potwierdzające doskonalenie w zakresie metod i technik parzenia różnego rodzaju kaw,
- certyfikat lub zaświadczenie potwierdzające znajomość języka obecnego 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

Pracownik w zawodzie **barista** ma możliwość:

- rozpocząć pracę na stanowisku pomocnika, a następnie wraz z nabyciem doświadczenia zawodowego awansować na samodzielne stanowisko,
- po nabyciu doświadczenia zawodowego, kompetencji organizacyjnych i w obszarze kierowania ludźmi – awansować na stanowisko kierownika zmiany, nadzorującego pracę małego zespołu pracowników, a następnie kierownika kawiarni, czy kierownika regionalnego,
- po zdaniu matury kontynuować naukę na uczelni wyższej (np. na kierunku technologia żywności i żywienia),
- rozszerzać swoje kompetencje zawodowe poprzez kształcenie/szkolenie w zawodach pokrewnych,
- założyć własną kawiarnię, palarnię kawy lub firmę prowadzącą szkolenia baristyczne,
- doskonalić i rozszerzać swoje umiejętności zawodowe, uczestnicząc w branżowych szkoleniach, kursach, warsztatach, pokazach i konkursach branżowych.

Możliwości potwierdzania kompetencji

Obecnie (2018 r.) w zawodzie **barista** nie ma możliwości potwierdzania kompetencji zawodowych w systemie edukacji formalnej i pozaformalnej.

Okręgowe Komisje Egzaminacyjne oferują możliwość potwierdzania kompetencji zawodowych przydatnych w zawodzie barista, wchodzących w skład zawodu (pokrewnego):

- kelner, w zakresie kwalifikacji TG.10 Wykonywanie usług kelnerskich oraz TG.11 Organizacja usług gastronomicznych, lub
- technik żywienia i usług gastronomicznych, w zakresie kwalifikacji TG.07 Sporządzanie potraw i napojów oraz TG.16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, lub
- kucharz, w zakresie kwalifikacji TG.07 Sporządzanie potraw i napojów.

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

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 **barista** 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
Kucharz ^S	512001
Kelner ^S	513101
Barman	513202
Sommelier	513203

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

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

- Z1 Przyjmowanie i przechowywanie kawy, produktów oraz półproduktów potrzebnych do przygotowania pozycji występujących w menu lokalu.
- Z2 Tworzenie receptur i kompozycji kawowych do menu.
- Z3 Przygotowywanie stanowiska pracy przed rozpoczęciem sprzedaży.
- Z4 Sprzedawanie, przygotowywanie, serwowanie i sprzedawanie kawy, napojów kawowych oraz pozostałych pozycji z menu lokalu.
- Z5 Prowadzenie czynności posprzedażowych.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Przygotowywanie produktów kawowych zgodnie ze standardami i indywidualnymi oczekiwaniami gości

Kompetencja zawodowa Kz1: Przygotowywanie produktów kawowych zgodnie ze standardami i indywidualnymi oczekiwaniami gości obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z2, Z3, Z4, Z5, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z1 Przyjmowanie i przechowywanie kawy, produktów oraz półproduktów potrzebnych do przygotowania pozycji występujących w menu lokalu	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Procedury i kryteria dobierania dostawców kawy, produktów, półproduktów; - Zasady sporządzania zapotrzebowania i zamawiania kawy, produktów, półproduktów; - Zasady kontroli ilościowej i jakościowej dostarczanej kawy, produktów, półproduktów; - Zasady magazynowania i monitorowania warunków przechowywania w nich kawy, produktów, półproduktów.	- Wybierać dostawców kawy, produktów, półproduktów; - Oceniać bieżące zapotrzebowanie lokalu na kawę, produkty, półprodukty; - Dokonywać zamówień kaw, produktów, półproduktów; - Sprawdzać ilość i oceniać jakość dostarczanej kawy, produktów, półproduktów; - Magazynować dostarczoną kawę, produkty i półprodukty; - Monitorować proces przechowywania kawy produktów i półproduktów.

Z2 Tworzenie receptur i kompozycji kawowych do menu	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Zasady łączenia różnych gatunków, smaków i składników; - Metody i techniki parzenia kaw; - Rodzaje dekoracji i sposoby dekorowania kaw; - Zasady tworzenia receptur.	- Dobierać różne gatunki kaw; - Dobierać różne dodatki do kawy (rodzaje mleka, syropy smakowe itp.); - Przygotowywać kawy w różnych technikach parzenia; - Dobierać różne elementy dekoracyjne do opracowywanych nowych receptur; - Dobierać metody dekorowania kaw opracowanych wg nowych receptur; - Tworzyć własne receptury.

Z3 Przygotowywanie stanowiska pracy przed rozpoczęciem sprzedaży	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Zasady systemów Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) obowiązujące podczas przygotowywania stanowiska pracy przed rozpoczęciem sprzedaży; • Instrukcje maszyn i urządzeń znajdujących się na wyposażeniu stanowiska pracy; • Zasady przygotowania zastawy stołowej; • Zasady i metody monitorowania i eliminowania zagrożeń wynikających z niewłaściwego przechowywania surowców i półproduktów; • Specyfikacje dotyczące oceny jakości surowców, półproduktów, wyrobów gotowych.	• Stosować się do zasad i wymagań systemów Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) podczas przygotowywania stanowiska pracy przed rozpoczęciem sprzedaży; • Sprawdzać stan techniczny i uruchamiać maszyny i urządzenia do parzenia kawy oraz inne urządzenia barowe; • Przygotowywać stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii; • Przygotowywać zastawę niezbędną do ekspedycji kaw i napojów kawowych; • Oceniać jakość surowców i półproduktów wykorzystywanych do przygotowywania kaw i napojów kawowych; • Rozmieszczać surowce i półprodukty w zależności od warunków ich przechowywania.

Z4 Sprzedawanie, przygotowywanie, serwowanie i sprzedawanie kawy, napojów kawowych oraz pozostałych pozycji z menu lokalu	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Procedury obsługi klientów w zakresie przyjmowania i wydawania napojów; • Zasady porozumiewania się w języku obcym; • Menu lokalu; • Gatunki i rodzaje kawy; • Uwarunkowania uprawy i metody obróbki ziarna kawowego; • Zasady pracy z tzw. „trudnym klientem”; • Zasady savoir-vivre w pracy baristy; • Zasady dobierania rodzaj kawy i napojów kawowych do oczekiwań smakowych gościa; • Zasady mielenia kawy; • Metody parzenia kawy; • Zasady dobierania zastawy stołowej do serwowanych napojów; • Technologie i zasady przygotowywania kawy różnymi metodami; • Przepisy, receptury i standardy produktów z menu lokalu; • Metody prowadzenia rozliczeń z klientami; • Zasady obsługi urządzeń rejestrujących, kas fiskalnych; • Zasady wystawiania dokumentów rozliczeniowych; • Zasady obsługi kasy fiskalnej.	• Przyjmować zamówienia od klientów; • Porozumiewać się językiem obcym w zakresie obsługi gości; • Zaprezentować ofertę lokalu; • Doradzać klientowi w wyborze napojów kawowych; • Udzielać klientom informacji na temat kawy, jej gatunków, uprawy i obróbki ziarna; • Udzielać informacji na temat metod i akcesoriów do parzenia kawy; • Rozwiązywać problemy związane z pracą z tzw. „trudnym klientem”; • Stosować zasady savoir-vivre podczas obsługi klienta; • Dobierać rodzaj kawy i napojów kawowych do oczekiwań smakowych gościa; • Dobierać sposób i wykonywać mielenie kawy; • Dobierać metodę parzenia kawy do oczekiwań konsumenta; • Dobierać zastawę stołową do wydawanych napojów; • Przygotowywać kawę oraz inne produkty według receptur i zgodnie ze standardami obowiązujących w lokalu; • Wydawać klientom napoje i inne produkty; • Stosować różne systemy rozliczeń; • Wystawiać klientom paragony i rachunki za

	zakupione napoje i inne produkty; • Obsługiwać urządzenia rejestrujące, kasy fiskalne.
--	---

Z5 Prowadzenie czynności posprzedażowych

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Wymagania higieniczno-sanitarne systemu HACCP dotyczące przechowywania produktów i półproduktów po zakończeniu sprzedaży; • Przepisy BHP, wymagania higieniczno-sanitarne podczas prac porządkowych; • Zasady i metody czyszczenia, mycia, dezynfekcji sprzętu na stanowisku pracy; • Zasady i metody czyszczenia, mycia, dezynfekcji powierzchni podłóg, blatów, zlewozmywaków i innych na stanowisku pracy; • Procedury zabezpieczania maszyn i urządzeń po zakończeniu pracy lokalu; • Procedury rozliczania utargu dziennego.	• Zabezpieczać i przechowywać zgodnie z obowiązującymi wymaganiami higieniczno-sanitarnymi produkty i półprodukty po zakończeniu sprzedaży; • Stosować przepisy BHP, wymagania higieniczno-sanitarne podczas prac porządkowych; • Czyścić, myć, dezynfekować sprzęt znajdujący się na stanowisku pracy; • Czyścić, myć, dezynfekować powierzchnie podłóg, blatów, zlewozmywaków i inne na stanowisku pracy; • Zabezpieczać maszyny i urządzenia po zakończeniu pracy lokalu; • Rozliczać się z utargu dziennego.

3.3. Kompetencje społeczne

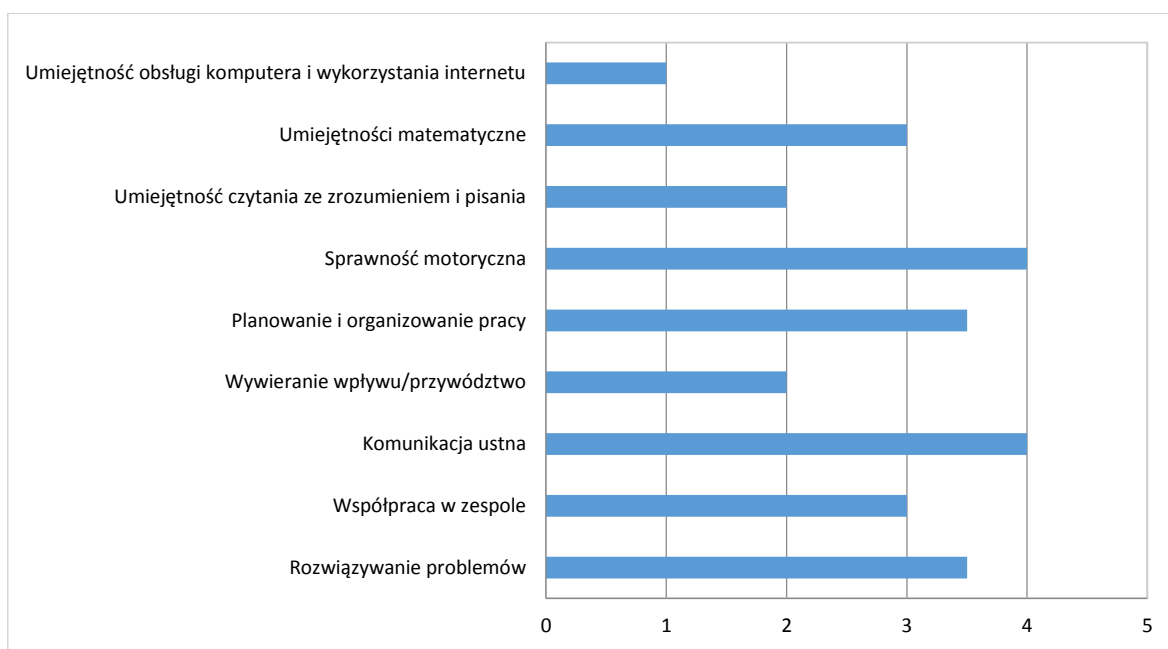
Pracownik w zawodzie **barista** powinien posiadać kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

W szczególności pracownik jest gotów do:

- Ponoszenia odpowiedzialności za skutki podejmowanych działań oraz za powierzony sprzęt wykorzystywany na stanowisku pracy podczas wykonywania prac związanych z przygotowywaniem i wydawaniem kawy oraz napojów kawowych.
- Dostosowywania zachowania do zmiennych okoliczności pracy podczas wykonywania prac związanych z przygotowywaniem i wydawaniem kawy oraz napojów kawowych.
- Podejmowania współpracy w grupie podczas wykonywania prac związanych z przygotowywaniem i wydawaniem kawy oraz napojów kawowych.
- Podnoszenia własnych kompetencji zawodowych w zakresie wykonywanych prac związanych z przygotowywaniem i wydawaniem kawy oraz napojów kawowych.
- Oceniania i weryfikowania wykonywanych przez siebie prac związanych z przygotowywaniem i wydawaniem kawy oraz napojów kawowych.
- Oceniania zagrożenia zdrowia oraz życia i podejmowania działań adekwatnych do stopnia zagrożenia podczas wykonywania prac związanych z przygotowywaniem i wydawaniem kawy oraz napojów kawowych.
- Kierowania się zasadami zgodnymi z etyką zawodową i obowiązującymi przepisami w branży gastronomicznej.

3.4. 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 wagę kompetencji kluczowych dla zawodu **barista**.

Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu **barista****Uwaga:**

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

3.5. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów kwalifikacji Polskiej Ramy Kwalifikacji/Sektorowej Ramy Kwalifikacji

Kompetencje zawodowe pracownika w zawodzie **barista** nawiązują do opisów poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka.

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

Barista może podjąć pracę w:

- kawiarniach,
- lokalach sieciowych specjalizujących się w serwowaniu kawy,
- restauracjach,
- hotelach,
- barach,
- pubach,
- firmach cateringowych,
- sklepach ze sprzętem i urządzeniami do parzenia kaw.

Barista posiadający doświadczenie zawodowe może założyć i prowadzić własną kawiarnię, palarnię kawy lub firmę prowadzącą szkolenia baristyczne.

Obecnie (2018 r.) według Barometru zawodów zawody z grupy kelnerzy i barmani, do których zaliczany jest zawód barista, należy do zawodów zrównoważonych na rynku pracy, czyli takich, w których liczba wolnych miejsc pracy jest zbliżona do liczby osób zainteresowanych podjęciem pracy i spełniających wymagania pracodawców.

WAŻNE:

Zachęcamy do sprawdzenia dostępnych ofert pracy w **Centralnej Bазie 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 kształcenia zawodowego w Polsce nie przygotowuje się pracowników w zawodzie **barista**.

Kompetencje przydatne do wykonywania zawodu barista można uzyskać, podejmując:

- kształcenie w technikum w zawodzie pokrewnym kelner lub technik żywienia i usług gastronomicznych,
- najpierw kształcenie w branżowej szkole I stopnia w zawodzie kucharz, a następnie kontynuując naukę w branżowej szkole II stopnia w zawodzie pokrewnym technik żywienia i usług gastronomicznych,
- szkolenie w ramach kwalifikacyjnego kursu zawodowego, w zakresie kwalifikacji:

- TG.10 Wykonywanie usług kelnerskich oraz TG.11 Organizacja usług gastronomicznych w zawodzie pokrewnym kelner, lub
- TG.07 Sporządzanie potraw i napojów oraz TG.16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych w pokrewnym zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych,
- TG.07 Sporządzanie potraw i napojów w pokrewnym zawodzie kucharz.

Kształcenie w zakresie kwalifikacyjnego kursu zawodowego (dla dorosłych) 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 doksztalcania i doskonalenia zawodowego,
- instytucje rynku pracy prowadzące działalność edukacyjno-szkoleniową,
- podmioty prowadzące działalność oświatową na podstawie ustawy Prawo przedsiębiorców.

Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie pokrewnym 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 zawodzie pokrewnym kelner. Kompetencje w tym zawodzie potwierdzają Izby Rzemieślnicze.

Szkolenie

W większości przypadków pracodawcy sami prowadzą szkolenia dla kandydatów do pracy w zawodzie **barista** lub korzystają ze specjalistycznych szkoleń, organizowanych przez wyspecjalizowane instytucje szkoleniowe.

Barista może uczestniczyć w szkoleniach, kursach organizowanych również przez producentów narzędzi, urządzeń i wyposażenia kawiarni, organizacje branżowe.

Przykładowo, tematyka szkoleń może dotyczyć:

- technik prażenia, mielenia i zaparzania czy odpowiedniego serwowania kawy,
- zasad działania placówek gastronomicznych,
- systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem, np. system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP),
- obsługi kasy fiskalnej.

Organizatorzy tych szkoleń potwierdzają 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>

<http://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.) wynagrodzenie osób pracujących w zawodzie **barista** jest zróżnicowane i mieści się najczęściej w przedziale od 2600 zł do 3200 zł brutto miesięcznie.

Na poziom wynagrodzenia w zawodzie barista ma wpływ m.in.:

- zakres zadań i obowiązków,
- wielkość, profil, kategoria firmy,
- wykształcenie i staż pracy,
- region zatrudnienia,
- koniunktura na rynku pracy,
- wysokość otrzymywanych napiwków.

Wśród najczęstszych w zawodzie benefitów niepieniężnych należy wymienić prywatną opiekę medyczną.

Szansą dla osób poszukujących pracy w zawodzie barista są również miejsca pracy w zawodach pokrewnych (np. barman, kelner).

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-szczegolach>

<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 **barista** możliwe jest zatrudnienie osób z niepełnosprawnościami.

Warunkiem niezbędnym do zatrudnienia osób z niepełnosprawnościami w zawodzie jest identyfikacja indywidualnych barier i dostosowanie technicznych i organizacyjnych warunków środowiska oraz stanowiska pracy do potrzeb zatrudnienia osób:

- z niewielką dysfunkcją kończyn dolnych (05-R), która nie wyklucza stania i chodzenia,
- z niewielką dysfunkcją kończyn górnych (05-R), która nie wyklucza wykonywania bardziej precyzyjnych czynności związanych np. z dekorowaniem zaparzonej kawy,
- z dysfunkcją narządu wzroku (04-O), jeśli posiadana wada jest skorygowana odpowiednimi szkłami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi, które zapewnią ostrość widzenia,
- z dysfunkcją narządu słuchu (03-L), jeśli posiadana wada jest skorygowana implantem lub aparatem słuchowym.

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 uchylenia 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).
- Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L 338 z 13.11.2004, s. 4).
- 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 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 Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 2294).
- 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 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).

Literatura branżowa:

- Graboń I.: Kawa. Instrukcja obsługi najpopularniejszego napoju na świecie. Wydawnictwo Otwarte, Kraków 2017.
- Hoffman J.: The World Atlas of Coffee. Firefly Books, Richmond Hill 2014.
- Jezernik B.: Kawa. Wydawnictwo Czarne, Wołowiec 2017.
- Kawa. Sekrety baristy. Wydawnictwo RM, Warszawa 2017.
- Rusnarczyk M.: Sekrety kawy. Poradnik dla amatorów i profesjonalistów. Bernardinum, Pelplin 2014.
- Tarasiewicz K.: Zapach świeżej kawy. Dom Wydawniczy PWN, Warszawa 2013.
- Woźny S. M.: Tajemnice kawy. Zys i S-ka, Poznań 2015.

Zasoby internetowe [dostęp: 31.10.2018]:

- Barometr zawodów 2018. Raport podsumowujący badania w Polsce:
<https://barometrzawodow.pl/polska/plakaty/prognozy-na-2018-rok>
- Baza danych standardów kwalifikacji/kompetencji zawodowych i modułowych programów szkoleń: <ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl>
- Główny Inspektorat Sanitarny: <https://gis.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
- Magazyn o kawie: <http://www.magazynkawa.pl>
- Miesięcznik „Przegląd Gastronomiczny”: <http://www.przegląd-gastronomiczny.pl>
- Miesięcznik „Przemysł Spożywczy”: <http://przemyslspozywczy.eu>

- Portal Asystent BHP: <https://asystentbhp.pl>
- Portal branżowy: http://caffeprego.com.pl/wszystko_o_kawie
- Portal branżowy: <https://gastrowiedza.pl>
- Projekt Zintegrowany System Kwalifikacji: <http://kwalifikacje.edu.pl>
- Sektorowa Rama Kwalifikacji dla Sektora Turystyki (SRKT): <http://kwalifikacje.edu.pl/sektorowa-rama-kwalifikacji-dla-turystyki>
- Specialty Coffee Association Poland: <http://scae.com.pl>
- 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: – 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	Americano	Espresso z dodatkiem gorącej wody. Jest to najlepszy sposób na podawanie czarnej kawy w dużej objętości.	http://mkcafe.pl/kacik-pasjonata/slownik-baristy [dostęp: 31.10.2018]

2	Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP)	Postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością; system ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących.	http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/O/D20061225.pdf [dostęp: 31.10.2018]
3	Blender	Szklane naczynie do przyrządzania koktajli z wirującymi nożykami w dolnej jego części.	https://sjp.pwn.pl/szukaj/blender.html [dostęp: 31.10.2018]
4	Cafe latte	Espresso z dodatkiem gorącego i spienionego mleka. Serwuje się w wysokich szklankach lub dużych filiżankach. Wierzchnią, cienką warstwę pianki mlecznej można posypać czekoladą lub cynamonem. Francuzi podobny napój nazywają cafe au lait. Cafe latte (250 ml) to: 30 ml espresso, 150 ml mleka, 70 ml piany.	http://mkcafe.pl/kacik-pasjonata/slownik-baristy [dostęp: 31.10.2018]
5	Cappuccino	Włoski napój kawowy przyrządzany z kawy espresso, zmieszanej ze spienionym za pomocą pary wodnej mlekiem (przy użyciu dyszy profesjonalnego ekspresu). Klasyczne włoskie cappuccino ma ok. 170 ml i składa się z 30 ml espresso, 80 ml mleka i 60 ml piany.	http://mkcafe.pl/kacik-pasjonata/slownik-baristy [dostęp: 31.10.2018]
6	Con panna	Espresso z łyżką zimnej bitej śmietany. Zazwyczaj podaje się w filiżankach do espresso.	http://mkcafe.pl/kacik-pasjonata/slownik-baristy [dostęp: 31.10.2018]
7	Coretto	Espresso z niewielkim dodatkiem ok. 10 ml alkoholu, najczęściej włoskiej grappy. Czasem można zastąpić koniakiem lub brandy. Nazwa ta oznacza w języku włoskim: poprawny, właściwy.	http://mkcafe.pl/kacik-pasjonata/slownik-baristy [dostęp: 31.10.2018]
8	Dobra Praktyka Higieniczna (Good Hygienic Practice – GHP)	Działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.	http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/O/D20061225.pdf [dostęp: 31.10.2018]
9	Dobra Praktyka Produkcyjna (Good Manufacturing Practice – GMP)	Działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywały się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem.	http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/O/D20061225.pdf [dostęp: 31.10.2018]
10	Doppio	Podwójne espresso (dwa espresso w dużej filiżance).	http://mkcafe.pl/kacik-pasjonata/slownik-baristy [dostęp: 31.10.2018]
11	Dyspenser	Naczynie do dozowania porcji płynu lub sypkiej substancji, często w postaci dużego naczynia z kranikiem lub pompką.	https://pl.glosbe.com/pl/pl/dyspenser [dostęp: 31.10.2018]
12	Ekspres ciśnieniowy do kawy	Urządzenie, w którym możliwe jest zaprogramowanie ilości wody na poszczególne kawy. Ekspres sam zakończy ekstrakcję zgodnie z tym, co zaprogramujemy. Określenie to dotyczy również ekspresów z integralnym młynkiem, które same dozują i ubijają kawę.	http://www.commerciopolska.pl/index.php?strona=sloowniczek [dostęp: 31.10.2018]

13	Espresso	Mocna czarna kawa włoska z ekspresu.	https://sjp.pwn.pl/szukaj/Espresso.html [dostęp: 31.10.2018]
14	Ice coffe	Mrożona kawa, w której rozdrobnione kostki lodu zalane zostały gorącym espresso.	http://mkcafe.pl/kacik-pasjonata/slownik-baristy [dostęp: 31.10.2018]
15	Latte macchiato	Trójwarstwowy napój (gorące mleko, espresso, pianka mleczna) serwowany w wysokich szklankach ustawionych na porcelanowym spodku i z długą łyżeczką. Do szklanki należy nalać gorącego mleka, a później pianki mlecznej. Po odczekaniu aż wyraźnie oddzielią się dwie warstwy, poprzez piankę mleczną należy ostrożnie dolać świeżo zaparzone espresso.	http://mkcafe.pl/kacik-pasjonata/slownik-baristy [dostęp: 31.10.2018]
16	Tamper	Przyrząd do ubijania kawy w filtrze. Od odpowiedniego ubicia kawy zależy m.in. jakość espresso.	http://mkcafe.pl/kacik-pasjonata/slownik-baristy [dostęp: 31.10.2018]
17	Ubijak do mleka/ spieniacz do mleka	Przyrząd służący do spieniania mleka w warunkach domowych. Jest to np. metalowy dzbanek w którym mleko podgrzewa się do temperatury ok. 60 stopni, a następnie spienia się je przy pomocy specjalnego krążka z siatką zamocowanego w pokrywie dzbanka, pompując nim w górę i w dół.	http://mkcafe.pl/kacik-pasjonata/slownik-baristy [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.