

**BĀRMEŅA
PROFESIONĀLĀS KVALIFIKĀCIJAS PRASĪBAS**

1. Specializācijas vai saistītās profesijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis	
Bārmenis	Trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis (3.PKL) (atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (4.LKI)).
2. Profesijas nosaukums	
<p>Bārmenis ir specializācija profesijai: Viesmīlis, 3. PKL, atbilst 4. LKI.</p> <p>Uz bārmeņa profesiju attiecināmi viesmīļa profesijas pienākumi un uzdevumi, kā arī veicami papildus pienākumi:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bāra un darba vietas organizēšana.2. Dzērienu, kokteiļu un uz kodu gatavošana. <p>Prasības profesionālās kvalifikācijas bārmenis izglītības programmas īstenošanai:</p> <ol style="list-style-type: none">a) lai uzsāktu programmas īstenošanu, izglītības iestādei nepieciešams nozares asociācijas apstiprinājums;b) bārmeņa profesionālo kvalifikāciju var iegūt tikai pēc viesmīļa profesionālās kvalifikācijas iegūšanas;c) jānodrošina, ka programma tiek īstenota izmantojot darba vidē balstītu (DVB) pieeju;d) uzņemšana programmā tiek īstenota reizi četros gados.	

**3. Darba uzdevumu veikšanai nepieciešamās prasmes un attieksmes,
zināšanas un PROFESIONĀLĀS kompetences**

Nr. p.k.	Uzdevumi	Prasmes un attieksmes	Zināšanas	Kompetences (kvalifikācijas līmenis)	
3.1.	Veikt dzērienu un produktu pārraudzību bārā.	<p>Pasūtīt un pieņemt dzērienus bāram nepieciešamos produktus, inventāru.</p> <p>Konstatēt bārā esošo dzērienu un izejvielu daudzumu.</p> <p>Plānot dzērienu un produktu patēriņu.</p> <p>Lasīt un analizēt dzērienu etiķeti.</p> <p>Pārbaudīt pavaddokumentus atbilstību pasūtījumam.</p> <p>Noteikt produkta kvalitāti un derīguma termiņus.</p> <p>Veikt regulāru dzērienu un produktu uzskaiti.</p> <p>Uzraudzīt dzērienu un produktu uzglabāšanas apstākļus un termiņus.</p>	<p><u>Izpratnes līmenis:</u> Pasūtījumu plānošana. Pudeles vizuālā pārbaude. Patērētāju pieprasījums. Akcīzes preču lietošanas noteikumi. Dzērienu, produktu etiķete un marķējums. Dokumentu pārvaldība. Inventarizācijas akta aizpildīšana. Uzglabāšanas noteikumi. Bāra dzērienu un produktu izvietojuma prasības. Alkoholisko dzērienu un tabakas izstrādājumu apriti reglamentējošo normatīvo aktu prasības.</p> <p><u>Lietošanas līmenis:</u> Patēriņu ietekmējošie faktori. Uzskaites dokumentācija. Dzērienu veidi. Pasūtījuma pavaddokumenti. Produktu sensorie kvalitātes rādītāji. Tilpuma un svara mērvienības.</p>	Spēja pārraudzīt dzērienu un produktu apriti bārā, ņemot vērā krājumus un atlikumus.	4.LKI
3.2.	Sagatavot darbam bāra iekārtas un inventāru.	<p>Ievērot bāra inventāra sagatavošanas prasības.</p> <p>Ievērot tehnoloģisko iekārtu lietošanas instrukcijas.</p> <p>Ievērot higiēnas prasības bāra iekārtām un inventāram.</p>	<p><u>Lietošanas līmenis:</u> Higiēnas prasības ēdināšanas uzņēmumos. Bāra tehnoloģisko iekārtu un inventāra veidi. Tehnoloģisko iekārtu lietošanas instrukcijas.</p>	Spēja sagatavot bāra tehnoloģiskās iekārtas un inventāru darba uzsākšanai.	4.LKI
3.3.	Veidot dzērienu karti.	Plānot dzērienu kartes saturu.	<p><u>Priekšstata līmenis:</u> Dzērienu un kokteiļu vēsture.</p>	Spēja izstrādāt dzērienu karti, ievērojot uzņēmuma specifiku un citus	4.LKI

		Izveidot dzērienu karti atbilstoši uzņēmuma vajadzībām un specifikai.	<u>Izpratnes līmenis:</u> Dzērienu un kokteiļu veidi, raksturojums. Uztura pamatprincipi.	priekšnoteikumus.	
		Izstrādāt tematiskas dzērienu kartes, ievērojot uztura pamatprincipus, viesu pieprasījumu, u.c. priekšnoteikumus.	<u>Lietošanas līmenis:</u> Dzērienu kartes. Klasisko kokteiļu veidi. Kokteiļu kalkulācijas. Dzērienu kartes sastādīšanas ietekmējošie faktori.		
3.4.	Sagatavot bārmeņa darba vietu.	Sagatavot bāru pirms un pēc darba dienas beigām.	<u>Izpratnes līmenis:</u> Normatīvo aktu prasības.	Spēja sagatavot bāru un bārmeņa darba vietu pirms un pēc darba dienas beigām, ievērojot uzņēmuma iekšējos kārtības noteikumus.	4.LKI
		Konstatēt esošo dzērienu, izejvielu, bāra trauku, inventāra, piederumu daudzumu.	<u>Lietošanas līmenis:</u> Bāra trauku, inventāra, piederumu un darba rīku sortiments Naudas līdzekļu inkasācijas nosacījumi.		
		Veikt kases sistēmas sagatavošanu darbam, noslēgšanu un inkasāciju.	Kases sistēmu veidi un lietošanas noteikumi.	Spēja veikt kases sistēmas sagatavošanu darbam, noslēgšanu un inkasāciju.	4.LKI
3.5.	Ievērot viesmīlības pamatprincipus.	Veidot pozitīvu komunikāciju un bāra tēlu.	<u>Izpratnes līmenis:</u> Alkohola ietekme uz cilvēka organismu.	Spēja ievērot bārmeņa darbā viesmīlības pamatprincipus, veidojot pozitīvu gaisotni, ievērojot profesionālās saskarsmes un vispārējās ētikas principus.	4.LKI
		Ievērot profesionālo ētiku.	<u>Lietošanas līmenis:</u> Profesionālā terminoloģija.		
		Veidot viesim komforta vidi.	Pareizā dzērienu transliterācija svešvalodās.		
		Iepazīstināt viesi ar bāra piedāvājumu.	Programma, atlaides un īpaši piedāvājumi, kas darbojās noteiktās dienās un stundās.		
		Izvērtēt pārmērīgu alkohola ietekmi uz cilvēka organismu.	Uzņēmuma īpašie dzērienu un/vai ēdienu piedāvājumi. Dažādu vecumposmu viesu apkalpošanas etiķete un īpatnības.		
3.6.	Piedāvāt dzērienus, raksturojot dzērienu un kokteiļu sastāvdaļas.	Raksturot alkoholiskos, bezalkoholiskos dzērienus un kokteiļus viesim.	<u>Izpratnes līmenis:</u> Dzērienu un kokteiļu veidi. <u>Lietošanas līmenis:</u> Dzērienu karte.	Spēja piedāvāt un raksturot dzērienus un kokteiļus, ievērojot viesu vēlmes.	4.LKI

		Ievērot dzērienu, kokteiļu pasniegšanas noteikumus un temperatūru.	Ēdienu karte. Dzērienu un uz kodu saderība. Dzērienu un ēdienu pasniegšanas noteikumi un pasniegšanas temperatūras.		
		Ieteikt dzērienu atbilstoši viesu vēlmēm.			
		Piedāvāt uz kodu atbilstoši izvēlētajam dzērienam.			
3.7.	Veidot sagataves dažādiem dzērieniem un uz kodām.	Veidot sagataves atbilstoši dzērienu veidiem un uz kodām.	<u>Priekšstata līmenis:</u> Patērētāju pieprasījums.	Spēja veidot dažādas sarežģītības sagataves dzērieniem, kokteiļiem un uz kodām.	4.LKI
		Nodrošināt sagatavju uzglabāšanu.	<u>Izpratnes līmenis:</u> Dzērienu un kokteiļu veidi.		
		Lietot profesionālos traukus, inventāru un darba rīkus.	<u>Lietošanas līmenis:</u> Bāra produktu un dzērienu glabāšanas noteikumi.		
		Kontrolēt sagatavju un ledus krājumus.	Receptes un tehnoloģiskās kartes. Ledus glabāšanas noteikumi. Bāra trauki, inventārs, iekārtas, piederumi. Sagatavju gatavošanas pamatprincipi.		
3.8.	Gatavot un pasniegt dzērienus un uz kodas.	Pielietot dažādu dzērienu (t.sk. karsto) gatavošanas veidus.	<u>Lietošanas līmenis:</u> Dzērienu un produktu glabāšanas noteikumi.	Spēja gatavot dažāda veida dzērienus, kokteiļus un uz kodas.	4.LKI
		Izmantot kokteiļu pagatavošanas tehnikas – pasniegšanas glāzē, maisāmā glāzē, šeikerī, blenderī u.c.	Verificēti un sertificēti mērtrauki. Uz kodu gatavošana. Kokteiļu gatavošanas tehnikas. Uz kodu un dzērienu realizācijas termiņi.		
		Gatavot aukstās un karstās uz kodas (t.sk. viesu klātbūtnē).	Dzērienu un uz kodu pasniegšanas veidi, trauki.	Spēja pasniegt dzērienus, kokteiļus un uz kodas atbilstošā glāzē, traukā un pasniegšanas temperatūrā.	4.LKI
		Ievērot dzērienu, kokteiļu, uz kodu gatavošanas un pasniegšanas temperatūru.	Paplātes izmantošanas noteikumi. Tabakas izstrādājumu pasniegšanas noteikumi.		
		Prezentēt sagatavotos dzērienus, kokteiļus, uz kodas un tabakas izstrādājumus.			

Vispārīga informācija	
Profesionālās kvalifikācijas prasību iesniedzējs	<p>Latvijas Darba devēju konfederācija.</p> <p>Profesionālo kvalifikācijas prasību izstrādes darba grupa:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Raitis Akerblūms – eksperts, SIA "AHTI", bāra departamenta vadītājs; Latvijas Bārmeņu federācija, prezidents; – Arvis Zēmanis – eksperts, SIA "Ze Food", valdes priekšsēdētājs; – Armands Mednieks – eksperts, SIA "BBĀRS", valdes loceklis; Latvijas Bārmeņu federācijas biedrs; Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, valdes loceklis; – Andris Noreiķis – eksperts, SIA "AHTI", bāru vadītājs; Latvijas Bārmeņu federācija, viceprezidents; – Agris Jākobsons – eksperts, SIA "Index Ceptuve", valdes loceklis; Latvijas Bārmeņu federācija, biedrs; – Jānis Pumpiņš – moderators, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, Restorānu nodaļas vadītājs; – Liene Kalberga – moderatora asistente, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācijas biroja vadītāja. <p>Metodiskais atbalsts:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Inta Annuškāne – Valsts izglītības satura centrs, projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai", vecākā eksperte satura izstrādes jautājumos.
Profesionālās kvalifikācijas prasību ekspertu darba grupa	<ul style="list-style-type: none"> – Madara Lūka – Ekonomikas ministrija, Nozaru politikas departaments, vecākā referente; – Līga Saleniece – Latvijas Darba devēju konfederācija, profesiju standartu izstrādes projektu vadītāja; – Maija Kaire – SIA "Kairi", valdes priekšsēdētāja; – Santa Graikste – Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, izpilddirektore; – Jānis Pumpiņš – Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, Restorānu nodaļa, vadītājs; – Anda Rezgale – VSIA "Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums", Tūrisma un komerczinību nodaļa, vadītāja; – Rita Jaurēna – VISC Profesionālās izglītības satura nodrošinājuma nodaļas vecākā referente.
Profesionālās kvalifikācijas prasību NEP atzinums	21.05.2018.
Profesionālās kvalifikācijas prasību saskaņošana PINTSA	25.05.2018.
Profesionālās kvalifikācijas prasību iepriekš saskaņotās redakcijas	03.06.2003. IZM lēmums Nr.262.