



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	Priprava in postrežba kave, vina in mešanih pijač v barih in kavarnah
Področje	Biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)	SŠGT Celje Robert Štojs
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Udeleženci programa bodo spoznali načine sodobne priprave in postrežbe kave, mešanih pijač in vin. Pridobili bodo strokovne kompetence s področja sodobnih tehnik, materialov in postopkov priprave kave, mešanih pijač in priporočanja mirnih vin ter penin. Pri tem bo izvajalec izpostavil tudi kompetence s področja komunikacije z gostom. Spoznali bodo timski način dela kot enega izmed pomembnih procesov v smislu kvalitetne priprave in postrežbe pijač za zadovoljevanje tudi najzahtevnejših gostov.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Sodobni pristopi do gosta narekujejo pridobivanje specialnih strokovnih znanj in kompetenc. Le-to mora po eni strani zadovoljiti gosta v smislu svetovanja in postrežbe različnih pijač, po drugi strani pa podjetje, saj mu na tak način kompetenten natakar dviguje ugled in prodajo.</p> <p>Resolucija o Nacionalnem programu izobraževanja odraslih v Republiki Sloveniji za obdobje 2013–2020 predvideva usposabljanja in izpopolnjevanja za potrebe dela, zato je bil program usposabljanja oblikovan za odpravo neskladij z usposobljenostjo in potrebami trga dela. Prav tako Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017-21 predvideva spodbujanje izobraževanja na delovnem mestu, kar je prav tako skladno s programom usposabljanja.</p> <p>Sodobni trendi priprave kave in mešanih pijač se spreminjajo po eni strani v smislu individualnega pristopa do gosta, po drugi pa terjajo od zaposlenih v strežbi specialna strokovna znanja, ki omogočajo svetovanje, pripravo in postrežbo pijač tudi najzahtevnejšim gostom. Delodajalci od svojih zaposlenih pričakujejo, da bodo skladno s temi trendi uspešno zadovoljevali uporabnike storitev.</p>
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju priprave in postrežbe kave, poznavanja, priporočanja in postrežbe vina ter pravilne priprave mešanih pijač v barih in kavarnah.</p> <p>Ciljne skupine bodo :</p> <ul style="list-style-type: none">• zaposleni, ki delajo v barih in kavarnah, njihovi pomočniki ter vodje gostinskih obratov,• učitelji praktičnega pouka strežbe v srednjem poklicnem in



	strokovnem izobraževanju.			
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta.			
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilj programa je izboljšanje kompetenc zaposlenih v barih in kavarnah gostinskih obratov ter učiteljev praktičnega pouka strežbe na področju priprave in postrežbe kave, poznavanja, priporočanja in postrežbe vina ter pravilne priprave mešanih pijač s poudarkom na: pravilni uporabi sodobnih naprav in aparatov za pripravo kave in mešanih pijač, upoštevanju pravil in protokolov pri pripravi kave in mešanih pijač, pravilnem priporočanju in postrežbi mirnih vin in penin ter spoznavanju sodobnih smernic pri pripravi teh pijač. S poznavanjem pravil, protokolov in sodobnih trendov se bodo zmanjšala neskladja med usposobljenostjo in potrebami trga dela oz. uporabnikov storitev. Delo zaposlenih v barih in kavarnah bo učinkovitejše in bolj kakovostno s stališča vseh deležnikov.			
Obseg programa (skupno št. ur)	50			
Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max 50 % celotnega programa)	Izdelek ali storitev	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	10			5
Praktični del (št. ur)	20		15	
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti		Izdelek s predstavitvijo	Konzultacije po e-pošti
Pogoji za končanje programa	80% prisotnost v programu.			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none">• Ustrezna uporaba sodobnih naprav in aparatov za pripravo kave in mešanih pijač.• Poznavanje sodobnega strežnega inventarja.• Poznavanje sodobnih postopkov priprave kave in mešanih pijač.• Svetovanje in priporočanje pijač k jedem.• Razvijanje inovativnosti in kreativnosti pri pripravi kave in mešanih pijač.• Organizacija dela v strežbi, timsko delo.			



Kompetence , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none">• Pozna delo s sodobnimi napravami in pripomočki pri pripravi kave in mešanih pijač.• Pozna sodoben strežni inventar in rokovanje z njim.• Upošteva pravila in protokol pri pripravi kave in mešanih pijač.• Pravilno priporoča kavo, mešane pijače in vina glede na čas in priložnost.• Pravilno priporoča in postreže mirna vina in penine k različnim jedem pri različnih priložnostih.• Upošteva varstvo pri delu.• Pozna pravilno pripravo delovnega prostora.• Pozna organizacijo dela v strežbi in timsko delo.
Spretnosti , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none">• Varno in pravilno dela v točilnici in pred gostom.• Ustrezno rokuje z inventarjem.• Upošteva postopke pri pripravi in postrežbi kave in mešanih pijač.• Ustrezno komunicira z gosti.• Priporoča kavo, mešane pijače in vino glede na priložnost in čas.• Sledi sodobnim trendom pri pripravi mešanih pijač.• Uvaja nove vrste pijač glede na sodobne trende in potrebe trga.
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	<ul style="list-style-type: none">• Pozna strokovne izraze in jih ustrezno uporablja.• Pozna tehnike učenja pri novih trendih priprave kave in mešanih pijač.• Ustrezno komunicira z gosti.• Upošteva delo v timu.• Upošteva varstvo pri delu.
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	<ul style="list-style-type: none">• Predstavitve kave, naprav za kuhanje in priprava delovnega prostora – 5 ur• Priprava in postrežba kave po sodobnih smernicah – 10 ur• Spoznavanje inventarja za pripravo mešanih pijač, organizacija delovnega prostora in spoznavanje vrste mešanih pijač – 5 ur



	<ul style="list-style-type: none">• Priprava različnih vrst mešanih pijač in dekoracije 10 ur• Novi trendi na področju mešanih pijač – 5 ur• Spoznavanje, priporočanje mirnih vin in penin k jedem – 5 ur• Pravilna postrežba mirnih vin in penin – 5 ur• Predstavitve mešanih pijač, degustacija vin – 3 ure• Organizacija dela v baru ali kavarni – 2 uri
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	<ul style="list-style-type: none">• Vsaj višješolska izobrazba• 5-letne delovne izkušnje na področju gostinstva• Potrdila o opravljenih dodatnih usposabljanjih na področju sommelierstva, barmanstva.

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	13. 12. 2018	DA	
Svet zavoda potrdil	21. 12. 2018	DA	