

**APSTIPRINĀTS**  
**ar Izglītības un zinātnes ministrijas**  
**2003.gada 3.jūnija**  
**rīkojumu Nr.262**

## **PROFESIJAS STANDARTS**

**Reģistrācijas numurs PS 0181**

**Profesija**

**Bārmenis**

**Kvalifikācijas līmenis**

**3**

**Nodarbinātības apraksts**

**Bārmenis organizē bāra darbu ikdienā un banketos. Apkalpo viesus, pielietojot ātras un efektīvas metodes, kas nodrošina augstu tehnisko izpildījumu un kvalitāti. Kontrolē viesu apkalpošanas procesu sadarbībā ar viesmīļiem un rūpējas par viesu komfortu. Atbild par materiālajām vērtībām. Pagatavo un pasniedz jauktos dzērienus, bāra uzkodas. Komunicējas valsts valodā un svešvalodās, ievērojot profesionālās saskarsmes pamatprincipus.**

## Pienākumi un uzdevumi

Pienākums	Uzdevumi
1. Organizēt bāra darbu ikdienā un banketos	1.1. ievērot iekšējās kārtības noteikumus 1.2. ievērot personīgo un ražošanas higiēnu 1.3. sagatavot darba vietu 1.4. pārbaudīt tirdzniecības telpu sagatavošanu viesu uzņemšanai 1.5. pārliecināties par produkcijas pietiekamību un kvalitāti 1.6. izvietot piedāvājamo bāra produkciju 1.7. izvietot bāra iekārtas 1.8. ievērot pareizu darba organizāciju 1.9. sastādīt dzērienu karti 1.10. ieinteresēt viesi par restorāna piedāvājuma iespējām 1.11. veidot bāra tēlu, noformējumu 1.12. lietot bāra un restorāna inventāru 1.13. ievērot uzvedības etiķeti 1.14. sakārtot darba vietu dienas beigās 1.15. nodrošināt bāra muzikālo fonu
2. Apkalpot viesus bārā	2.1. sagaidīt viesus 2.2. mācēt piedāvāt dzērienus un ēdienus bārā un restorānā 2.3. izprast viesu vēlmis 2.4. iepazīstināt ar ēdienkarti 2.5. pielietot dažādus viesu apkalpošanas veidus 2.6. ievērot galda kultūru 2.7. pasniegt tabakas izstrādājumus 2.8. novākt traukus 2.9. ieinteresēt viesi par papildus pakalpojumiem 2.10. veikt norēķinu ar viesiem 2.11. atvadīties no viesiem
3. Gatavot, pasniegt dzērienus un bāra uzkodas	3.1. raksturot dzērienu sastāvdaļas un gatavošanas tehnoloģisko procesu 3.2. raksturot dzērienu vēsturi, pasniegšanas tradīcijas un īpatnības 3.3. ievērot jaukto dzērienu gatavošanas tehnoloģisko procesu 3.4. pielietot jaukto dzērienu pagatavošanas receptūras 3.5. gatavot dzērienus pēc viesu nosauktās receptūras 3.6. ievērot dzērienu un bāra uzskodu pasniegšanas t° 3.7. ievērot ēdienu un dzērienu saderību 3.8. izvēlēties glāzes, traukus dzērienu pasniegšanai 3.9. izvēlēties traukus un galda piederumus uzskodu pasniegšanai 3.10. gatavot kokteiļu dekorēšanas elementus 3.11. noformēt dzērienus 3.12. pagatavot uzkodas, vadoties pēc bāru specifikas
4. Pielietot tehnisko aprīkojumu	4.1. lietot bāra iekārtas 4.2. kopt bāra iekārtas 4.3. ievērot darba drošības, elektrodrošības un ugunsdrošības noteikumus 4.4. kontrolēt iekārtu ekspluatācijas noteikumu ievērošanu 4.5. veikt darba aizsardzības pasākumus 4.6. lietot uzņēmuma telpu apsardzes sistēmu 4.7. sniegt pirmo palīdzību

5. Uzņemties materiālo atbildību	5.1. veikt skaidras un bezskaidras naudas norēķinus 5.2. ievērot LR normatīvos dokumentus attiecībā uz tirdzniecību 5.3. sastādīt uzskaites dokumentāciju 5.4. sastādīt bāra atskaites 5.5. lietot datoru 5.6. atbildēt par bāra materiālām vērtībām
6. Organizēt noliktavu saimniecību	6.1. ievērot noliktavu drošības noteikumus 6.2. ievērot pārtikas produktu, dzērienu un tabakas uzglabāšanas noteikumus 6.3. ievērot noliktavu sanitārhygiēniskās prasības 6.4. pasūtīt savlaicīgi preces no noliktavas un piegādātājiem 6.5. veikt produkcijas pieņemšanu
7. Sazināties un uzturēt kontaktu ar viesiem	7.1. pārvaldīt valsts valodu 7.2. pārvaldīt angļu valodu 7.3. lietot vispārpieņemtās pieklājības frāzes populārākajās svešvalodās 7.4. lietot profesionālo leksiku valsts valodā un svešvalodās 7.5. lietot “žestu valodu” 7.6. ievērot runas kultūru 7.7. ievērot saskarsmes pamatus 7.8. būt tolerantam
8. Sekmēt uzņēmuma darbību	8.1. veikt dažādu bāru piedāvājumu izpēti 8.2. izvērtēt pieprasījumu 8.3. sniegt priekšlikumus uzņēmuma vadībai par darba uzlabošanu 8.4. sekmēt uzņēmuma rentabilitāti ar savu profesionālo darbību 8.5. strādāt komandā 8.6. veidot pozitīvu reklāmu, izmantojot profesionālās iemaņas

#### Īpašie faktori, kas raksturo darba vidi:

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fizikālie – iekšējā klimata svārstības</li> <li>– elektromagnētiskā lauka klātbūtne</li> <li>• Ķīmiskie – ķīmisko līdzekļu lietošanu</li> <li>• Sociālie – nestandarta situāciju risināšana saskarsmē ar viesiem</li> <li>• Psiholoģiskie – stresa situācijas</li> </ul>
---

#### Īpašās prasības uzdevumu veikšanai:

<ul style="list-style-type: none"> <li>• vispārējā vidējā vai vidējā profesionālā izglītība un viesmīļa kvalifikācija</li> </ul>
--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• fiziski vesels</li> <li>• spēja ātri reaģēt</li> <li>• psiholoģiski līdzsvarots</li> <li>• spēja koncentrēties</li> </ul>
--

## Prasmes

Kopīgās prasmes	Specifiskās prasmes profesijā	Vispārējās prasmes/spējas
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ievērot darba drošības, sanitārijas un higiēnas noteikumus</li> <li>• Novērtēt izejvielu un produktu kvalitāti</li> <li>• Ievērot preču uzglabāšanas noteikumus</li> <li>• Strādāt ar ēdināšanas uzņēmumu inventāru un iekārtām</li> <li>• Strādāt ar datortehniku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ievērot dzērienu izvietojuma noteikumus</li> <li>• Ievērot bāra iekārtu izvietojuma secību</li> <li>• Sastādīt ēdienu un dzērienu karti saskaņā ar bāra specifiku</li> <li>• Ievērot estētikas galvenos pamatprincipus bāra iekārtojumā</li> <li>• Pielietot bāra iekārtas un inventāru</li> <li>• Sakārtot bārmeņa darba vietu katras dienas beigās</li> <li>• Uzminēt viesu vēlmis</li> <li>• Izvēlēties atbilstošās apkalpošanas metodes</li> <li>• Izsēdināt viesus, ievērojot lietišķo etiķeti</li> <li>• Izvēlēties traukus, galda piederumus, galda veļu</li> <li>• Servēt ikdienas un banketa galdus</li> <li>• Pasniegt dažādus dzērienus saskaņā ar pasniegšanas noteikumiem</li> <li>• Gatavot kokteiļus saskaņā ar to klasifikāciju</li> <li>• Izvēlēties un izgatavot harmonisku kokteiļu dekorējumu</li> <li>• Ievērot dzērienu saderību kokteiļos</li> <li>• Izvietot bāra noliktavā dzērienus, tabakas izstrādājumus, pārtikas produktus, atbilstoši uzglabāšanas noteikumiem</li> <li>• Uzturēt kontaktu ar viesi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spēja komunicēt</li> <li>• Spēja sadarboties ar klientu</li> <li>• Spēja organizēt kolektīva darbu</li> <li>• Spēja ierosināt un īstenot jaunas idejas</li> <li>• Spēja elastīgi risināt problēmas</li> <li>• Piedalīties konkursos</li> <li>• Pilnveidot profesionālo kvalifikāciju kursus, semināros</li> <li>• Interesēties par jaunāko savā profesijā un sabiedriskās dzīves norisēs</li> <li>• pielietot valsts un svešvalodu zināšanas</li> </ul>

## Zināšanas

Zināšanas	Zināšanu līmenis		
	priekšstats	izpratne	pielietošana
Vispārīzglītojošos mācību priekšmetos vidējās izglītības standartam vai vidējās profesionālās izglītības standartam atbilstošas zināšanas. Viesmīļa profesijas standartam atbilstošas zināšanas.			
Darba drošības noteikumi			
Saskarsmes psiholoģija			
Profesionālā ētika			
Runas kultūra			
Kustību kultūra			
Svešvalodas profesionālās leksikas un saziņas līmenī: – angļu valoda – krievu valoda			
Profesionālā terminoloģija: – franču valoda – vācu valoda			
Viesu apkalpošana bārā			
Dzērienu vēsture, klasifikācija un raksturojums			
Uzturmācības pamati			
Bāra uzskodu gatavošanas tehnoloģija			
Bāra darba organizācija			
Bāra tehniskais aprīkojums un noformējums			
Norēķinu kompjūtersistēma			
Bāra dokumentācija, uzskaitē un atskaite			
Pārdošanas prasme			
Bāra dzērienu un ēdienu karte			
Uzņēmējdarbības pamati			

### Profesijas standarta darba grupas sastāvs:

- Ēriks Brenčs, Latvijas Amatniecības kameras Viesmīļu un bārmeņu ģilde, bārmenis - meistars; UP Market-administrators;
- Dainis Domiņš, Latvijas Amatniecības kameras Viesmīļu un bārmeņu ģilde, bārmenis - meistars; Jocker club-bārmenis, Melnais kaķis-bārmenis;
- Dace Bārda, Restorānu servisa skola, direktore;

### Konsultanti:

- Astrīda Mitrevica, IZM PIC vecākā eksperte;

### Profesionālās izglītības un nodarbinātības trīspusējās sadarbības apakšpadomes eksperti:

- Santa Boka, LVRA izpilddirektore
- Jāzeps Arbidāns, LAK viesmīļu-bārmeņu ģildes priekšsēdētājs