

APSTIPRINĀTS
ar Izglītības un Zinātnes ministrijas
2005. gada 22.aprīļa
rīkojumu Nr. 288

PROFESIJAS STANDARTS

Reģistrācijas numurs PS 0305

Profesija

Bistro pakalpojumu darbinieks

Kvalifikācijas līmenis

2

Nodarbinātības apraksts

Bistro pakalpojumu darbinieks ir kvalificēts speciālists, kas strādā tūrisma un viesmīlības nozarē, apkalpo viesus, pasniedz ēdienus un dzērienus, gatavo ēdienus un dzērienus no augstas gatavības pakāpes pusfabrikātiem, prot rīkoties un kopt aprīkojumu, strādā komandā, komunicējas valsts valodā un angļu valodā.

Pienākumi un uzdevumi

| Pienākumi | Uzdevumi |
|--|---|
| 1. Apkalpot viesus bistro uzņēmumos. | <ol style="list-style-type: none">1.1. Raksturot bistro servisa uzņēmumu.1.2. Sagaidīt viesus.1.3. Sniegt informāciju viesiem par iespējām, ko piedāvā uzņēmums un tā apkārtnē.1.4. Raksturot ēdienus un dzērienus ēdienkartē.1.5. Ieinteresēt viesi, sniedzot papildus informāciju par ēdienu un dzērienu garšas īpatnībām un sagatavošanas veidu.1.6. Pieņemt pasūtījumu no viesiem.1.7. Nodot pasūtījumu virtuvē.1.8. Saņemt pasūtījumu no virtuves.1.9. Pasniegt ēdienus saskaņā ar pasūtījumu.1.10. Novākt traukus.1.11. Noformēt un pasniegt rēķinu.1.12. Atvadīties no viesā. |
| 2. Gatavot un pasniegt ēdienu un bezalkoholiskos dzērienus. | <ol style="list-style-type: none">2.1. Raksturot augstas gatavības pakāpes pusfabrikātus.2.2. Gatavot ēdienus no pusfabrikātiem:<ol style="list-style-type: none">2.2.1. zupas;2.2.2. mērces;2.2.3. piedevas;2.2.4. aukstās uzkodas;2.2.5. karstās uzkodas;2.2.6. karstos ēdienus;2.2.7. saldus ēdienus;2.2.8. miltu kulinārijas un konditorejas ēdienus.2.3. Gatavot dzērienus:<ol style="list-style-type: none">2.3.1. karstos dzērienus;2.3.2. aukstos atspirdzinošos dzērienus;2.3.3. bezalkoholiskos kokteiļus. |
| 3. Raksturot alkoholiskos dzērienus un tabakas izstrādājumus. | <ol style="list-style-type: none">3.1. Raksturot dzērienu sastāvdaļas un gatavošanas tehnoloģisko procesu.3.2. Raksturot dzērienu vēsturi, pasniegšanas tradīcijas un īpatnības.3.3. Nolasīt informāciju no etiķetes.3.4. Izskaidrot dzērienu karti.3.5. Pārzināt tabakas izstrādājumus. |
| 4. Klāt galdus ikdienā un raksturot galda klājumus svētku gadījumos. | <ol style="list-style-type: none">4.1. Klāt brokastu galdus.4.2. Klāt pusdienu galdus.4.3. Klāt vakariņu galdus.4.4. Klāt banketu galdus.4.5. Lietot uzņēmuma inventāru.4.6. Lietot galda piederumus un traukus.4.7. Lietot atbilstošu galda veļu.4.8. Raksturot banketa galdus. |
| 5. Organizēt savu darba viet. | <ol style="list-style-type: none">5.1. Ievērot personīgo un ražošanas higiēnu uzņēmumā.5.2. Racionāli iekārtot darba vietu.5.3. Izvēlēties atbilstošas tehnoloģiskās iekārtas un inventāru. |

| | |
|---|---|
| | 5.4. Strādāt ar tehnoloģisko aprīkojumu, ievērojot darba drošības noteikumus. 5.5. Sakārtot darba vietu darba dienas beigās. |
| 6. Orientēties noliktavu saimniecībā. | 6.1. Ievērot pārtikas produktu, dzērienu, tabakas izstrādājumu uzglabāšanas režīmu. 6.2. Ievērot uzglabāšanas noteikumus. 6.3. Ievērot noliktavu sanitārhygiēniskās prasības. |
| 7. Raksturot ražošanas uzskaiti | 7.1. Ievērot tirdzniecībai noteiktos LR normatīvos dokumentus. 7.2. Orientēties uzskaites dokumentācijā: 7.2.1. inventarizāciju dokumentācijā; 7.2.2. cenu kalkulācijās; 7.2.3. preču pieņemšanas dokumentācijā. 7.3. Orientēties kases aparāta lietošanas noteikumos. |
| 8. Sazināties un uzturēt kontaktu ar viesiem. | 8.1. Pārvaldīt valsts valodu. 8.2. Lietot profesionālo leksiku oriģinālvalodā. 8.3. Ievērot saskarsmes pamatus. 8.4. Ievērot runas kultūru. |
| 9. Sekmēt uzņēmuma darbību. | 9.1. Sniegt priekšlikumus uzņēmuma vadībai par darba uzlabošanu. 9.2. Strādāt komandā. 9.3. Veidot pozitīvu uzņēmuma reklāmu, izmantojot profesionālās iemaņas. 9.4. Pielietot pārdošanas prasmi. |

Īpašie faktori, kas raksturo darba vidi

| | |
|---------------|---|
| Fizikālie | – temperatūru svārstības telpās; – paaugstināts trokšņu līmenis; – elektromagnētiskā lauka klātbūtne. |
| Ķīmiskie | – ķīmisko līdzekļu lietošana. |
| Sociālie | – nestandarta situāciju risināšana saskarsmē ar viesiem. |
| Psiholoģiskie | – stresa situācijas. |

Īpašā prasības uzdevumu veikšanai

- psiholoģiski līdzsvarots;
- fiziski izturīgs;
- spējīgs ātri reaģēt.

Prasmes

| Kopīgās prasmes nozarē | Specifiskās prasmes profesijā | Vispārējās prasmes/spējas |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Ievērot darba drošības un sanitārijas un higiēnas noteikumus. • Novērtēt izejvielu un produktu kvalitāti. • Ievērot preču uzglabāšanas | <ul style="list-style-type: none"> • Raksturot ēdienu un dzērienu pagatavošanu un to īpatnības. • Sakārtot tirdzniecības zāli un inventāru darbam. • Pieņemt un izpildīt pasūtījumus. • Strādāt ar kases aparātu. • Noformēt rēķinus. • Servēt galdus. • Pasniegt ēdienus. • Pasniegt dzērienus. | <ul style="list-style-type: none"> • Komunicēšanās. • Sadarbošanās ar klientu. • Spēja strādāt patstāvīgi un komandā. • Spēja risināt konfliktus. • Māka sevi prezentēt. |

| | | |
|---|---|---|
| <p>noteikumus.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Strādāt ar ēdināšanas uzņēmumu, inventāru un iekārtām. • Apkalpot viesus. | <ul style="list-style-type: none"> • Gatavot ēdienus no augstas gatavības pakāpes pusfabrikātiem. • Pielietot pārdošanas prasmes. • Ievērot estētikas galvenos pamatprincipus bāra iekārtojumā. • Pielietot bāra iekārtas un inventāru. • Izvēlēties atbilstošas apkalpošanas metodes. • Izvēlēties traukus, galda piederumus, galda veļu. • Servēt galdus. • Pasniegt dažādus dzērienus saskaņā ar pasniegšanas noteikumiem. • Gatavot dzērienus. • Izvietot bāra noliktavā dzērienus, tabakas izstrādājumus, pārtikas produktus, atbilstoši uzglabāšanas noteikumiem. • Uzturēt kontaktu ar viesiem. | <ul style="list-style-type: none"> • Prasme strādāt ar datoru. |
|---|---|---|

Zināšanas

| Zināšanas | Zināšanu līmenis | | |
|---|------------------|----------|--------------|
| | Priekšstats | Izpratne | Pielietošana |
| Restorānu, kafejnīcu tirdzniecības un ražošanas telpu sagatavošanas darbam | | | |
| Trauku, galda piederumu, galda veļas sagatavošana un pielietojums | | | |
| Viesu sagaidīšanas un apkalpošanas noteikumi | | | |
| Galda klājumu veidi | | | |
| Ēdienkaršu un dzērienu karšu veidi | | | |
| Uzturmācības pamati | | | |
| Ēdienu gatavošanas pamati no augstas gatavības pakāpes pusfabrikātiem | | | |
| Ēdienu un dzērienu pasniegšanas veidi un kārtība | | | |
| Norēķināšanās veidi ar viesi | | | |
| Banketu apkalpošanas veidi | | | |
| Darba likumdošana | | | |
| Tabakas izstrādājumu pasniegšana | | | |
| Cenu kalkulēšanas pamati | | | |
| Angļu valoda saziņas līmenī | | | |
| Saskarsmes pamati | | | |
| Higiēna un vides aizsardzības prasības | | | |
| Ēdināšanas uzņēmumu drošības, sanitārijas normas un ugunsdrošības noteikumi | | | |
| Pārdošanas prasmes | | | |

Profesijas standarta izstrādes darba grupas sastāvs:

- Svetlana Petruhina- Bistro “Lido”, pārvaldnieka vietniece;
- Henrijs Imaks- viesnīca “Eiropa”, šefpavārs, Pavāru un konditoru apvienības valdes loceklis;
- Kaspars Rocēns- restorāns “68 graudi”, šefpavārs;
- Silvija Pumpura- Rīgas Tūrisma un tirdzniecības skola, direktora vietniece praktiskajās mācībās.

Profesionālās izglītības un nodarbinātības trīspusējās sadarbības apakšpadomes eksperti:

- Ieva Viesture- Latvijas Pavāru un konditoru apvienības priekšsēdētāja;
- Santa Boka- Latvijas Restorānu un Viesnīcu asociācija, izpilddirektore.

Konsultanti:

- Ligita Kaudze- Ventspils, SIA “Bilte”, šefpavāre;
- Dzintra Betlere- Liepājas 48. AVS, skolotāja;
- Līga Krūtaine- Ventspils 20. AVS, skolotāja.