

Čašník, servírka

Odporúčaný profil absolventa akreditovaného vzdelávacieho programu:

Absolvent vzdelávania:

- Ovláda zásady profesionálnej obsluhy hostí od privítania po zúčtovanie a dokáže aktívne predávať produkty a služby s cieľom zvýšiť spokojnosť zákazníkov.
- Vie aplikovať spôsoby obsluhy a techniky servírovania pri rôznych typoch podujatí (raňajky, bufety, bankety, eventy).
- Zabezpečuje prípravu a organizáciu prevádzky, prestieranie, čistotu, poriadok a estetiku pracoviska.
- Ovláda základy nápojovej gastronómie a základný someliérsky servis vrátane párovania jedál a nápojov.
- Používa moderné technológie obsluhy, vykonáva bezhotovostné platby, rozúčtovanie stola a denné uzávierky.
- Spracúva online objednávky a donáškové platformy, zadáva alergény a špeciálne požiadavky zákazníkov pre kuchyňu.
- Komunikuje kultivovane v slovenskom jazyku a na základnej úrovni v cudzom jazyku, rieši reklamácie a konflikty, uplatňuje zásady etikety a inkluzívneho servisu.
- Uplatňuje princípy udržateľnosti pri práci a propaguje lokálne, sezónne a alternatívne produkty.
- Ovláda základy skladového hospodárstva a finančnej presnosti
- Dodržiava zásady BOZP, PO, hygieny a princípy systému HACCP, rozumie základom GDPR a kybernetickej bezpečnosti pri práci s údajmi hostí.
- Pripravuje podklady pre jedálne a nápojové lístky, kalkulácie a objednávky surovín a využíva predajné dáta na podporu doplnkového a rozširujúceho predaja.
- Spolupracuje v tíme, pracuje samostatne pod dohľadom, vystupuje príjemne, reprezentatívne a diskretne voči hosťom.

Odporúčaný obsah a rozsah akreditovaného vzdelávacieho programu:

Názov odbornej témy	Počet hodín	Teória	Prax
Profesionálny servis a štandardy obsluhy	14	14	0
Jedálne lístky, nákup a kalkulácie	22	16	6
Technika servírovania a špeciálne formy obsluhy	30	20	10
Nápojová gastronómia a someliérske minimum	26	18	8
Predaj, párovanie a finančná presnosť	20	14	6
Digitálne systémy obsluhy a ochrana údajov	22	16	6
Hygiena, bezpečnosť a inkluzívny servis*	20	18	2
Skladové hospodárstvo a udržateľná prevádzka	12	12	0
Komunikácia, jazyk a riešenie reklamácií	26	22	4
Odborná prax v prevádzke	40	0	40
Spolu	232	150	82

* Počet hodín témy sa môže meniť v závislosti od požiadaviek na získanie **Osvedčenia o odbornej spôsobilosti** na epidemiologicky závažné činnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov podľa zákona č. **355/2007 Z. z.** o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov (§ 16 ods. 1), a **Potvrdenia o zdravotnej spôsobilosti** v zmysle vyhlášky Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. **585/2008 Z. z.**, ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prevencii a kontrole prenosných ochorení v znení neskorších predpisov (§ 22 ods. 2).