



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete,
nauke, kulture i sporta



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

STANDARD ZANIMANJA

BARMEN/ BARMENKA

SADRŽAJ

1.	OPŠTE INFORMACIJE O ZANIMANJU.....	2
2.	TIPIČNI POSLOVI U OKVIRU ZANIMANJA	3
3.	KLJUČNI POSLOVI.....	4
3.1.	GRUPA POSLOVA: ANALIZA, PLANIRANJE I ORGANIZACIJA RADA	4
3.2.	GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA	5
3.3.	GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI	6
3.4.	GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI	12
3.5.	GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI.....	13
3.6.	GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	14
3.7.	GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA	15
3.8.	GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA.....	16
3.9.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	17
3.10.	GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA.....	18
3.11.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE.....	19
4.	OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI.....	21
5.	REFERENTNI PODACI.....	22

Napomena:

Svi izrazi koji se u ovom dokumentu koriste u muškom rodu, obuhvataju iste izraze u ženskom rodu.

1. OPŠTE INFORMACIJE O ZANIMANJU

NAZIV ZANIMANJA: BARMEN/ BARMENKA

NIVO: III

OPIS ZANIMANJA:

Barmen planira i organizuje sopstvene aktivnosti, rukovodi radom pomoćnog osoblja u baru, daje sugestije gostima pri izboru, pića, mješavina, napitaka i malih obroka, toči i aranžira alkoholna i bezalkoholna pića, priprema i aranžira alkoholne i bezalkoholne mješavine, napitke i male obroke; poslužuje goste za barskim pultom ili preko konobara. Komunicira sa saradnicima i gostima primjenjujući pravila poslovne komunikacije. Vršiti primjenu normativa i standarda rada u baru i vodi računa o zaštiti zdravlja gostiju, saradnika, radne i životne sredine.

KOMPETENCIJE

Barmen:

- Planira i organizuje svoj rad i rad pomoćnog osoblja u baru
- Priprema barski pult za točenje, miješanje i izdavanje pića, mješavina, napitaka i malih obroka
- Prima porudžbinu od konobara ili direktno od gostiju
- Vršiti posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića i napitaka
- Vršiti posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih mješavina
- Vršiti posluživanje malih obroka
- Vršiti izdavanje računa i naplatu usluga
- Izvodi završne radove u baru
- Materijalno i finansijski zadužuje i razdužuje sredstva za rad
- Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
- Rukovodi radom pomoćnog osoblja
- Obavlja poslove u skladu sa normativima i standardima struke i osigurava kvalitet rada pomoćnog osoblja u baru
- Održava funkcionalnost opreme i inventara u ofisu i baru
- Obavlja komunikaciju sa saradnicima i gostima u skladu sa pravilima poslovne komunikacije
- Sprovodi postupke i mjere za zaštitu na radu, zaštitu radne i životne sredine

2. TIPIČNI POSLOVI U OKVIRU ZANIMANJA

Grupe poslova	Ključni poslovi
Analiza, planiranje i organizacija rada	- Planiranje i organizacija svoga rada i rada pomoćnog osoblja u baru
Priprema posla i radnog mjesta	- Priprema barskog pulta za točenje, miješanje i izdavanje pića, mješavina, napitaka i malih obroka
Operativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Prijem porudžbine od konobara ili direktno od gostiju - Posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića i napitaka - Posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih mješavina - Posluživanje malih obroka - Izdavanje računa i naplata usluga - Završni radovi u baru
Komercijalni poslovi	- Materijalno i finansijsko zaduživanje i razduživanje sredstava za rad
Administrativni poslovi	- Vođenje poslovne dokumentacije
Poslovi rukovođenja	- Rukovođenje radom pomoćnog osoblja
Nadzor rada	- Nema poslova nadzora rada
Obezbeđivanje kvaliteta	- Primjena normativa i standarda u ugostiteljstvu
Održavanje i popravke	- Održavanje funkcionalnosti opreme i inventara u ofisu i baru
Komunikacija	- Komuniciranje sa saradnicima i gostima
Očuvanje zdravlja i okoline	<ul style="list-style-type: none"> - Sprovođenje postupaka i mjera za zaštitu na radu - Primjena standarda zaštite radne i životne sredine

3. KLJUČNI POSLOVI

3.1. GRUPA POSLOVA: ANALIZA, PLANIRANJE I ORGANIZACIJA RADA

3.1.1. Ključni posao: Planiranje i organizacija svoga rada i rada pomoćnog osoblja u baru

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Barmen:

- Analizira **sredstva ponude i prodaje** po vrsti i sadržaju
 - Sredstva ponude i prodaje:** karta pića, vinska karta, barska karta i dr.
- Planira vrstu i količinu potrebnog **inventara, aparata i opreme** za realizaciju poslova
 - Inventar:** šejkeri, barske čaše, mjerice, madleri, cjediljke i dr.
 - Aparati i oprema:** kafemat, rashladni uređaji, aparat za točenje piva, ledomat, aparat za cijedenje sokova, blenderi, barski pultovi, barske stolice
- Planira potrebne vrste i količinu **pića, namirnica i dodataka** za točenje pića i izradu **barskih mješavina, napitaka i malih obroka**, u skladu sa ponudom, normativima i standardima u ugostiteljstvu
 - Pića:** alkoholna i bezalkoholna pića
 - Namirnice i dodaci:** mlijeko (ovseno, bademovo, sojino, rižino, punomasno i dr.), cimet, šećer, kakao, proizvodi na bazi kaka, voće, sirupi, topinzi, likeri, šlag i dr.
 - Barske mješavine:** alkoholne, bezalkoholne, duge, kratke i dr.
 - Napici:** topli i hladni napici
 - Mali obroci:** sendviči, finger food, poslastice i dr.
- Planira i organizuje svoj rad i rad pomoćnog osoblja za realizaciju poslova u baru, u skladu sa obimom utvrđenih poslova

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Organizacija rada u objektima za pružanje usluga hrane i pića
- Sredstva ponude i prodaje (struktura i način pisanja)
- Barski inventar
- Oprema u baru
- Normativi rada u baru

3.2. GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA

3.2.1. Ključni posao: Priprema barskog pulta za točenje, miješanje i izdavanje pića, mješavina, napitaka i malih obroka

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Barmen:

- Vršiti ličnu pripremu za rad, u skladu sa kodeksom i standardima lične higijene
- Vršiti vizuelnu kontrolu ispravnosti **aparata i opreme** u šanku
 - Aparati i oprema:** kafemat, rashladni uređaji, aparat za točenje piva, ledomat, aparat za cijedenje sokova, blenderi, barski pultovi, barske stolice i dr.
- Uključuje potrebne uređaje, u skladu sa uputstvom proizvođača
- Priprema priručni magacin po vrstama robe
- Sređuje izložbenu vitrinu, u skladu sa higijenskim standardima i vizuelnim efektima
- Sređuje barski pult, u skladu sa raspoloživom površinom i funkcionalnim uslovima rada
- Vršiti razvrstavanje, poliranje i formiranje potrebnog **barskog inventara** za obavljanje rada, u skladu sa **higijenskim standardima**
 - Barski inventar:** šejkeri, barske čaše, mjerice, madleri, cjediljke i dr.
 - Higijenski standardi:** HACCP (**H**azard), Analiza (**A**nalizis), Kritičnost (**C**ritical), Kontrola (**C**ontrol), Tačke rizičnosti (**P**oint), IBA standardi, ISO, Halal
- Priprema dekoracije za mješavine, pića i napitaka različitim tehnikama i od različitih materijala

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Radna higijena
- Lična higijena (odjeća, obuća i higijena tijela)
- Barski inventar
- Higijenski standardi u ugostiteljstvu
- Uređaji i oprema u baru
- Procedure rada za pripremu bara
- Dekoracije

3.3. GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI

3.3.1. Ključni posao: Prijem porudžbine od konobara ili direktno od gostiju

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Barmen:

- Provjerava starost gostiju radi posluživanja alkoholnih pića na učitiv način
- Razgovara sa gostom u vezi porudžbine, u skladu sa pravilima lijepog ophođenja, bontona i protokla
- Prezentuje sredstva ponude i prodaje i pomaže gostu u odabiru hrane i pića, u skladu sa tehnikama prezentovanja
- Vršiti **boniranje porudžbine**
Boniranje porudžbine: upisivanjem i elektronskim putem
- Prima usmenu, pisanu ili **elektronsku** porudžbinu od konobara
Elektronska porudžbina: tablet, računar, aparati za komunikaciju i dr.

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Instrumenti ponude i prodaje
- Psihologija i tehnike prodaje u ugostiteljstvu
- Softveri za ugostiteljsko poslovanje
- Prijem porudžbine
- Verbalna i neverbalna komunikacija, konflikti
- Tehnike prezentovanja hrane i pića
- Piće i hrana
- Bonton

3.3.2. Ključni posao: Posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića i napitaka

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Barmen:

- Priprema odgovarajuće čaše za pripremu i izdavanje alkoholnih i bezalkoholnih barskih pića i napitaka u skladu sa standardima u ugostiteljstvu
- Vršiti pripremu namirica i drugih dekorativnih elemenata za dekorisanje pića i napitaka
- Vršiti točenje, aranžiranje i serviranje **alkoholnih i bezalkoholnih pića** iz barske, vinske i karte pića, u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu

Alkoholna pića: žestoka pića, likeri, vina, piva i dr.

Bezalkoholna pića: gazirani i negazirani sokovi, prirodni sokovi, vode, sirupi i dr.

- Priprema **tople i hladne napitke**, u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu

Topli i hladni napici: kafa, čaj, kakao, mlijeko i dr.

- Vršiti izradu dekoracija za alkoholna i bezalkoholna pića

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Oprema i aparati
- Normativi i standardi u ugostiteljstvu
- Barski inventar
- Pića
- Napici
- Dekoracija i aranžiranje

3.3.3. Ključni posao: Posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih mješavina

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Barmen:

- Priprema odgovarajuće čaše za pripremu i izdavanje alkoholnih i bezalkoholnih barskih mješavina u skladu sa standardima u ugostiteljstvu
- Vršiti izradu dekoracija za alkoholne i bezalkoholne barske mješavine
- Sklanja višak namirnica, inventara i opreme tokom izrade alkoholnih i bezalkoholnih barskih mješavina
- Vršiti pripremu, aranžiranje i serviranje **alkoholnih i bezalkoholnih mješavina – koktela**, u skladu sa recepturom i tehnikama rada

Alkoholne i bezalkoholne mješavine - kokteli: aperitivni kokteli (before dinner), dižestivni kokteli (after dinner), kratka pića (short drinks), duga pića (long drinks), pjenušavi kokteli (sparkling), pića fantazije (fancy drinks) i bezalkoholni kokteli (non alcoholic)

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Barski inventar
- Aparati i uređaji
- Pića
- Mješavine pića - recepture
- Napici
- Dekoracija i aranžiranje
- IBA standardi

3.3.4. Ključni posao: Posluživanje malih obroka

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Barmen:

- Vršiti pripremu namirnica za dekoraciju i izdavanje malih obroka, u skladu sa recepturom i standardima u ugostiteljstvu
- Priprema odgovarajuću ambalažu za pakovanje i izdavanje malih obroka
- Vršiti mjerenje, sječenje, dekorisanje i pakovanje malih obroka za izdavanje u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu
- Vršiti serviranje, dekorisanje i izdavanje **malih obroka**, u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu

Mali obroci: apetisani, kanapei, sendviči, jednostavne poslastice i dr.

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Normativi i standardi u ugostiteljstvu
- Tehnike posluživanja hrane i pića u baru
- Inventar za usluživanje
- Odgovarajući softver
- Dekoracije

3.3.5. Ključni posao: Izdavanje računa i naplata usluga

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Barmen:

- Vršiti unos podataka za obračun pruženih usluga
- Vršiti korekciju računa po potrebi
- Izdaje zbirni račun (fiskalni) za realizovanu prodaju
- Naplaćuje iznos sa računa u gotovini ili **bezgotovinskim načinom plaćanja**

Bezgotovinski način plaćanja: plaćanje kreditnom karticom, pametnom karticom, virmanom i dr.

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Računi (vrste i način izdavanja)
- Sredstva bezgotovinskog plaćanja
- Odgovarajući softver

3.3.6. Ključni posao: Završni radovi u baru

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Barmen:

- Priprema upotrijebljeno barsko **rublje** za zamjenu

Rublje: krpe za brisanje i poliranje i hangle za vino

- Vršiti čišćenje i isključivanje aparata i uređaja, u skladu sa uputstvima proizvođača
- Vršiti čišćenje i odlaganje inventara, u skladu sa higijenskim standardima i adekvatnim sredstvima
- Vršiti čišćenje i održavanje radnog prostora, u skladu sa standardima u ugostiteljstvu
- Kontroliraju završne radove pomoćnog osoblja u baru po obimu i dinamici rada

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Barsko rublje
- Sortiranje i odlaganje upotrijebljenog barskog inventara
- Organizacija rada u baru
- Sredstva za čišćenje

3.4. GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI

3.4.1. Ključni posao: Materijalno i finansijsko zaduživanje i razduživanje sredstava za rad

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Barmen:

- Vršiti zaduživanje sredstava za rad, pića, namirnica, poluproizvoda, proizvoda i dodataka za izradu barskih mješavina, napitaka i malih obroka u baru
- Vršiti zaključivanje kase i predaju pazara u skladu sa procedurama
- Učestvuje u planiranju robe i materijalnih sredstava za rad
- Trebuje potrebnu robu i materijale iz glavnog magacina, u skladu sa procedurom i odgovarajućom dokumentacijom

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Sredstva za rad
- Materijalno i finansijsko zaduživanje i razduživanje

3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI

3.5.1. Ključni posao: Vođenje poslovne dokumentacije

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Barmen:

- Učestvuje u izradi rasporeda rada radnog osoblja i plana rada po smjenama, u skladu sa obimom posla, organizacijom rada i opisom poslova u baru
- Sastavlja izvještaje o prometu robe i usluga u baru, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju utroška sredstava za održavanje higijene, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju utrošenih namirnica (sirovina) u baru, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju rashodovanih namirnica (sirovina) u baru, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju izdatih proizvoda u baru, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju radnih naloga u baru, u odgovarajućoj formi
- Vršiti popis namirnica (sirovina), uređaja, opreme i inventara u baru, u odgovarajućoj formi

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna dokumentacija (vrste i forme)

3.6. GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA

3.6.1. Ključni posao: Rukovođenje radom pomoćnog osoblja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Barmen:

- Organizuje sopstveni rad i rad pomoćnog osoblja u baru, u skladu sa radnim nalogom
- Daje instrukcije radnoj grupi, u skladu sa uputstvom nadređenih, dnevnim ili nedjeljnim radnim zadacima u baru
- Usklađuje rad radne grupe sa ostalim učesnicima i grupama tokom realizacije radnog zadatka u baru
- Obezbjeđuje informacije od izvršilaca o realizaciji pojedinačnih radnih zadataka u baru
- Rukovodi radom pomoćnog osoblja u baru, u skladu sa podjelom poslova i pravilima timskog rada

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Organizacija rada u barovima
- Poslovna komunikacija

3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA

- Nema poslova nadzora rada

3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA

3.8.1. Ključni posao: Primjena normativa i standarda u ugostiteljstvu

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Barmen:

- Osigurava kvalitet sopstvenog rada i rada pomoćnog osoblja poštujući **standarde u ugostiteljstvu i normative**
 - Standardi u ugostiteljstvu:** higijenski standardi, standardi usluge, standardi u skladu sa kategorizacijom i IBA standardi
 - Normativi:** radni normativi, normativi hrane i pića
- Vršiti prikupljanje informacija od gostiju, po pitanju kvaliteta pruženih usluga, koristeći odgovarajuće **metode**
 - Metode:** intervju, anketa, knjiga žalbi, knjiga utisaka i dr.
- Kontrolira upotrebu sredstava za rad koja se upotrebljavaju u procesu izrade koktela, u skladu sa preporukama proizvođača
- Obavlja procesnu i završnu kontrolu kvaliteta i kvantiteta rada tokom sprovođenja procesa pripreme alkoholnih i bezalkoholnih mješavina u kafe baru

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Normativi u ugostiteljstvu
- Standardi u sektoru hrane i pića
- IBA standardi
- Kategorizacija u ugostiteljstvu
- Metode i instrumenti za prikupljanje informacija

3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE

3.9.1. Ključni posao: Održavanje funkcionalnosti opreme i inventara u ofisu i baru

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Barmen:

- Redovno provjerava ispravnost i funkcionalnost uređaja, opreme i inventara za rad u baru, vizuelnom kontrolom
- Kontrolirše održavanje mašina, opreme i sitnog inventara za rad u baru, po uputstvu proizvođača
- Kontrolirše i pravilno odlaže inventar nakon upotrebe
- Obavještava nadležne osobe o neispravnosti uređaja, opreme i inventara, u skladu sa propisanom procedurom i uputstvima proizvođača

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Uređaji, oprema i inventar u baru
- Procedure rada u baru

3.10. GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA

3.10.1. Ključni posao: Komuniciranje sa saradnicima i gostima

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Barmen:

- Komunicira sa saradnicima i gostima na maternjem i najmanje jednom stranom jeziku, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije i timskog rada
- Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji sa zaposlenima u baru
- Obavlja komunikaciju sa nadređenima i saradnicima, koristeći pravila poslovne komunikacije
- Izvještava nadređenog o završenom poslu na odgovarajući način usmeno ili pisanim putem
- Komunicira sa gostima koji su prekomjerno konzumirali alkohol ili pokazuju agresivnost u ponašanju u cilju smanjenja rizika od incidenta na adekvatan način

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna komunikacija (verbalna, neverbalna, konflikti)
- Bonton
- Protokol

3.11. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE

3.11.1. Ključni posao: Sprovođenje postupaka i mjera za zaštitu na radu

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Barmen:

- Primjenjuje higijensko-tehničke mjere, mjere lične zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite, u skladu sa važećim zakonima i propisima
- Identifikuje sve opasnosti iz procesa rada u svom zanimanju i umanjuje rizike za nastanak povreda na radu i profesionalnih oboljenja
- Učestvuje, po potrebi, u pružanju prve pomoći povrijeđenom saradniku, u skladu sa propisanom procedurom
- Učestvuje u evakuaciji i spašavanju saradnika u slučaju opšte opasnosti, u skladu sa propisanom procedurom
- Primjenjuje pravila protivpožarne zaštite, u skladu sa procedurama i uputstvima
- Kontroliše primjenu mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika od strane pomoćnog osoblja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Propisi iz oblasti zdravstvene zaštite, zaštite na radu i zaštite životne sredine
- Procedure za pružanje prve pomoći
- Procedure za postupanje u slučaju opšte opasnosti
- Kontaminacija hrane i radnih površina

3.11.2. Ključni posao: Primjena standarda zaštite radne i životne sredine

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Barmen:

- Sprovodi propise i mjere iz oblasti zaštite radne i životne sredine
- Izvodi poslove u baru efikasno, bez nepotrebnog utroška materijala i ugrožavanja okoline
- Sortira različite **vrste otpadnog materijala** na odgovarajući način, u skladu sa propisom o zaštiti životne sredine, procedurama kompanije i uputstvima proizvođača opreme

Vrste otpadnog materijala: organski i neorganski

- Vršiti pravilno odlaganje otpada, u skladu sa standardima u ugostiteljstvu
- Kontroliše primjenu standarda zaštite radne i životne sredine od strane pomoćnog osoblja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Osnove ekologije i zaštita životne sredine
- Plan zaštite životne sredine
- Ekološki standardi za odlaganje otpadnog materijala
- Odlaganje otpada u izradi alkoholnih i bezalkoholnih mješavina, napitaka i malih obroka

4. OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI

Sektor i podsektor prema NOK-u	Sektor: Turizam, trgovina i ugostiteljstvo Podsektor: Ugostiteljstvo
Šifra i naziv zanimanja ili grupe zanimanja prema SKZ/ ISCO-u	Grupa 5132 - Barmeni
Tipično radno okruženje i uslovi rada	Barmen je kreativna i inovativna osoba koja radi u zatvorenom, poluotvorenom ili otvorenom prostoru. Rad obavlja stojeći u barovima. Proces rada zahtijeva najčešće rad u smjenama. Radi sa opremom i uređajima koji mogu biti potencijalni izvor opasnosti usljed neadekvatnog rukovanja. Prilikom rada nosi odgovarajuću uniformu. Izložen je udisanju raznih mirisa i isparenja. Radne prostorije u kojima radi su čiste sa manjim ili jačim osvjetljenjem. Radi pod stalnim i strogim sanitarno-higijenskim uslovima.
Srodna zanimanja	Pomoćnik barmena, Servir, Restoranski konobar, Konobar, Barista, Glavni barmen, Glavni konobar, Restorater
Ostale informacije	

5. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Barmen/ Barmenka

Kod dokumenta: SZ-100130-BARM

Datum usvajanja dokumenta: 20. decembar 2016. godine

Sjednica nadležnog Savjeta na kojoj je dokument usvojen: X sjednica Savjeta za kvalifikacije

Radna grupa za izradu dokumenta:

1. Darko Vukčević, specijalista hotelijerstva, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
2. Dejan Labović, strukovni menadžer restoraterstva, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
3. Marko Bulatović, strukovni menadžer restoraterstva, kineski restoran „Zheng He“ Podgorica

Koordinator:

Dušan Bošković, diplomirani geograf-turizmolog, menadžer hotelijerstva, JU Centar za stručno obrazovanje

Ostale informacije:

Lektura: Magdalena Jovanović, samostalni savjetnik I za odnose sa javnošću, organizaciju događaja i lektorisanje, JU Centar za stručno obrazovanje

Dizajn i tehnička obrada: Danilo Gogić, savjetnik I – administrator, JU Centar za stručno obrazovanje

Dokument je urađen uz podršku IPA Projekta „Modernizacija obrazovnih programa u stručnom obrazovanju“

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Barmen/ Barmenka

Kod dokumenta: SZ-100130-BARM

Datum usvajanja izmjena i dopuna dokumenta: 23. mart 2022. godine

Sjednica nadležnog Savjeta na kojoj su usvojene izmjene i dopune dokumenta: XVI sjednica Savjeta za kvalifikacije

Radna grupa za izradu dokumenta:

1. Darko Vukčević, specijalista hotelijerstva, menadžer, Caffeine Company d.o.o., Podgorica
2. Dejan Labović, specijalista restoraterstva, vlasnik, Dumas Company d.o.o., Podgorica
3. Sreten Šćepanović, diplomirani menadžer za finasnije i knjigovodstvo, pomoćnik F&B menadžera, hotel „Splendid“, Budva
4. Igor Vujošević, diplomirani ekonomista, direktor ugostiteljstva, Nemesis d.o.o., Podgorica
5. Stevo Đokmarković, menadžer restoraterstva, šef restorana, restoran „Imanje Knjaz“, Podgorica
6. Vuk Pejović, menadžer međunarodnog hotelijerstva, menadžer, Primatex d.o.o., Podgorica

Koordinator:

Dušan Bošković, diplomirani geograf-turizmolog, menadžer hotelijerstva, JU Centar za stručno obrazovanje

Ostale informacije:

Lektura: Magdalena Jovanović, samostalni savjetnik I za odnose sa javnošću, organizaciju događaja i lektorisanje, JU Centar za stručno obrazovanje

Dizajn i tehnička obrada: Danilo Gogić, savjetnik I – administrator, JU Centar za stručno obrazovanje