



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete,
nauke, kulture i sporta



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

STANDARD ZANIMANJA

POMOĆNIK/ POMOĆNICA BARMENA

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	9
3.5.	GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI.....	10
3.6.	GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	11
3.7.	GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA	11
3.8.	GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA.....	12
3.9.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	13
3.10.	GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA	14
3.11.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE.....	15
4.	OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI.....	17
5.	REFERENTNI PODACI.....	18

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: POMOĆNIK/ POMOĆNICA BARMENA

NIVO: II

OPIS ZANIMANJA:

Pomoćnik barmena toči i aranžira alkoholna i bezalkoholna pića, priprema i servira male obroke i izdaje porudžbine u ugostiteljskim objektima registrovanim za pružanje usluga hrane i pića. Obavlja poslove u skladu sa normativima i standardima struke.

KOMPETENCIJE

Pomoćnik barmena:

- Planira izvođenje pripremnih i završnih radova u baru
- Priprema barski pult za točenje, miješanje i izdavanje pića, mješavina, napitaka i malih obroka
- Prima porudžbinu od barmena ili konobara
- Vršiti točenje, serviranje i aranžiranje alkoholnih i bezalkoholnih pića
- Vršiti serviranje, dekorisanje i izdavanje malih obroka
- Izvodi završne radove u baru
- Materijalno zadužuje i razdužuje sredstva za rad
- Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
- Obavlja poslove u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu
- Održava funkcionalnost opreme i inventara u baru
- Obavlja komunikaciju 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 pripremih i završnih radova u baru
Priprema posla i radnog mjesta	- Priprema barskog pulta za točenje, miješanje i izdavanje pića, napitaka i malih obroka
Operativni poslovi	- Točenje, serviranje i aranžiranje alkoholnih i bezalkoholnih pića, barskih mješavina i napitaka - Serviranje, dekorisanje i izdavanje malih obroka - Završni radovi u baru
Komercijalni poslovi	- Materijalno zaduživanje i razduživanje sredstava za rad
Administrativni poslovi	- Vođenje poslovne dokumentacije
Poslovi rukovođenja	- Nema poslova rukovođenja
Nadzor rada	- Nema poslova nadzora rada
Obezbjedivanje kvaliteta	- Primjena normativa i standarda u ugostiteljstvu
Održavanje i popravke	- Održavanje funkcionalnosti opreme i inventara u baru
Komunikacija	- Komuniciranje sa saradnicima
Očuvanje zdravlja i okoline	- 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 pripremnih i završnih radova u baru

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla
Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik barmena: - Planira realizaciju radnog zadatka u skladu sa radnim nalogom - Analizira barsku kartu po vrsti pića, napitaka, barskih mješavina i malih obroka Vrste pića: alkoholna i bezalkoholna pića Vrste napitaka: topli i hladni napici Barske mješavine: alkoholne, bezalkoholne, duge, kratke i dr. Mali oborci: sendviči, finger food, poslastice i dr. - Planira vrstu i količinu potrebnog inventara i opreme za realizaciju poslova u skladu sa preuzetim nalogom Inventar: šejkeri, barske čaše, mjerice, madleri, cjediljke i dr. Oprema: kafemat, ledomat, blenderi, sokovnici i dr. - Planira vrstu i količinu potrebnih namirnica i dodataka za izradu barskih mješavina i napitaka, u skladu sa preuzetim nalogom Namirnice i dodaci: mlijeko (ovseno, bademovo, sojino, rižino, punomasno i dr.), cimet, šećer, kakao, proizvodi na bazi kakaa, voće, sirupi, topinzi, likeri, šlag i dr. - Organizuje svoj rad 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

3.2. GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA

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

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik barmena:

- Vršiti ličnu pripremu za rad, u skladu sa kodeksom i standardima lične higijene
- Priprema priručni magacin po **vrstama robe**
 - Vrste robe:** sredstva za čišćenje, potrošni materijal (salvete, čačkalice, slamčice, dekoracije), pića, namirnice i dr.
- Sređuje izložbenu vitrinu, u skladu sa higijenskim standardima
- 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 napitke standardnim tehnikama i materijalom

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: Točenje, serviranje i aranžiranje alkoholnih i bezalkoholnih pića, barskih mješavina i napitaka

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik barmena:

- Priprema odgovarajuće čaše za pripremu i izdavanje, pića, barskih mješavina i napitaka
- Dodaje barmenu odgovarajuća **alkoholna i bezalkoholna pića** i dodatke za izradu barskih mješavina i usluživanje
 - Alkoholna pića:** žestoka pića, likeri, vina, piva i dr.
 - Bezalkoholna pića:** gazirani i negazirani sokovi, prirodni sokovi, vode, sirupi i dr.
- Vršiti pripremu dekoracija za pića, barske mješavine i napitke
- Sklanja višak namirnica, inventara i opreme tokom točenja pića i izrade barskih mješavina i napitaka
- Vršiti točenje alkoholnih i bezalkoholnih pića iz barske, vinske i karte pića, u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Barski inventar
- Oprema i uređaji
- Normativi i standardi u ugostiteljstvu
- Pića, barske mješavine i napici
- Dekoracija i aranžiranje

3.3.2. Ključni posao: Serviranje, dekorisanje i izdavanje malih obroka**Aktivnosti za realizaciju ključnog posla****Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik barmena:**

- 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 barmenu ili konobaru **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

- Aparati i uređaji
- Tehnike posluživanja hrane i pića u baru
- Inventar za usluživanje
- Normativi i standardi u ugostiteljstvu
- Serviranje i dekoracije

3.3.3. Ključni posao: Završni radovi u baru

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla
Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik barmena: - Priprema upotrijebljeno barsko rublje za zamjenu na adekvatan način Rublje: krpe za brisanje i poliranje i hangle - Vršiti čišćenje i isključivanje aparata i uređaja, u skladu sa uputstvima proizvođača - Vršiti čišćenje i odlaganje barskog inventara, u skladu sa higijenskim standardima - Vršiti čišćenje i održavanje radnog prostora, u skladu sa standardima u ugostiteljstvu
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 zaduživanje i razduživanje sredstava za rad

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla
Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik barmena: - Vršiti zaduživanje sredstava za rad, namirnica, poluproizvoda, proizvoda i dodataka za izradu barskih mješavina, napitaka i malih obroka - Učestvuje u planiranju robe i materijalnih sredstava za rad - Trebuje potrebnu robu i materijale iz glavnog magacina, u skladu sa procedurom i odgovarajućom dokumentacijom - Razdužuje sredstva za rad i namirnice, u skladu sa procedurama
Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla
- Roba i materijalna sredstva za rad u baru

3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI**3.5.1. Ključni posao: Vođenje poslovne dokumentacije**

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla
Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik barmena: - 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 - Učestvuje u vršenju popisa 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

- Nema poslova rukovođenja

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, Pomoćnik barmena: - Obavlja aktivnosti, u skladu sa uputstvima i zahtjevima nadređenog, u cilju obezbjeđenja kvaliteta sopstvenog rada i standarda u ugostiteljstvu Standardi u ugostiteljstvu: higijenski standardi, standardi usluge, standardi u skladu sa kategorizacijom i IBA standardima - Pravilno koristi sredstva za rad koja se upotrebljavaju u procesu izdavanja malih obroka, točenja pića, napitaka i barskih mješavina, u skladu sa uputstvima nadređenog i preporukama proizvođača - Osigurava kvalitet sopstvenog rada poštujući standarde i normative u ugostiteljstvu i uputstva nadređenog Normativi u ugostiteljstvu: radni normativi i normativi hrane - Obavlja faznu kontrolu dinamike i kvaliteta realizacije radnog zadatka - Obavlja završnu kontrolu realizacije radnog zadatka
Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla
- Normativi u restoraterstvu - Standardi u sektoru hrane i pića - IBA standardi

3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE

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

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla
Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik barmena: - Redovno provjerava ispravnost i funkcionalnost uređaja, opreme i inventara za rad u baru, vizuelnom kontrolom - Čisti i kontroliše održavanje uređaja, opreme i sitnog inventara za rad u baru, po uputstvu proizvođača - Kontroliše 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**

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla
Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik barmena: - Komunicira sa saradnicima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije, timskog rada i procedurama - 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
Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla
- Poslovna komunikacija (verbalna, neverbalna, konflikti) - Bonton

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, Pomoćnik barmena: - 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 - Kontrolira 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, Pomoćnik barmena: - Sprovodi propise i mjere iz oblasti zaštite radne i životne sredine - Izvodi poslove u kafe 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 procesu točenja i izdavanja pića, napitaka, barskih mješavina 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	Pomoćnik barmena je 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 i dobro ili manje osvijetljene. Radi pod stalnim i strogim sanitarno-higijenskim uslovima.
Srodna zanimanja	Servir, Barmen, Restoranski konobar, Barista, Glavni barmen, Glavni konobar
Ostale informacije	

5. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Pomoćnik/ Pomoćnica barmena

Kod dokumenta: SZ-100120-PBAR

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, 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 Pomoćnik/ Pomoćnica barmena

Kod dokumenta: SZ-100120-PBAR

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 finansije i knjigovodstvo, pomoćnik F&B menadžera, hotel „Splendid“, Budva
4. Igor Vujošević, diplomirani ekonomista, direktor ugostiteljstva, Nemesis d.o.o., Podgorica
5. Stevo Đokmarkovic, 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