

Grunder för fristående examen

**SPECIALYRKESEXAMEN
FÖR BARMÄSTARE
2005**

Grunder för fristående examen

SPECIALYRKESEXAMEN FÖR BARMÄSTARE
2005

© Utbildningsstyrelsen 2006

Edita Prima Oy

Helsingfors 2006

ISBN 952-13-2792-8 (häft.)

ISBN 952-13-2793-6 (pdf)



DNR **40/011/2004**

FÖRESKRIFT **Iakttas som förpliktande**

DATUM **10.12.2004**

Giltighetstid
fr.o.m. 1.1.2005 tillsvidare

De stadganden på vilka befogenheten att
utfärda föreskriften bygger

L 631/1998 13 § 2 mom
A 812/1998 1 § 1 mom

Upphäver Föreskrift Nr 25/011/1999
Ändrar Föreskrift Nr

GRUNDERNA FÖR SPECIALYRKESEXAMEN FÖR BARMÄSTARE

Utbildningsstyrelsen har fastställt grunderna för specialyrkesexamen för barmästare. Examensgrunderna skall iakttas fr.o.m. 1.1.2005 tillsvidare.

Utbildningsanordnare som ordnar utbildning som förbereder för examen eller för del därav skall göra upp och godkänna en läroplan för utbildningen med beaktande av vad som bestämts i dessa grunder. Som en del av den förberedande utbildningen skall ordnas prov som utvisar yrkesskickligheten.

Examenskommissionen, examensarrangören och utbildningsanordnaren kan inte lämna grunderna för examen obeaktade eller avvika från dem.

Om de uppgifter som skall antecknas på betygen och om betygsmodellerna samt om grunderna för uppgörandet av de personliga studieprogrammen bestäms separat.

Generaldirektör

KIRSI LINDROOS
Kirsi Lindroos

Överinspektör

LEA LAKIO
Lea Lakio

INNEHÅLL

Kapitel 1

Syftet med fristående examina och målen för dem.....	7
1 § Fristående examina	7
2 § Förberedande utbildning för fristående examina	7
3 § De allmänna grunderna för sättet av påvisa yrkesskicklighet och för bedömning av examensprestationerna.....	8

Kapitel 2

Uppbyggnaden av specialyrkesexamen för barmästare.....	8
1 § Examensdelarna	8

Kapitel 3

Kraven på yrkesskicklighet i specialyrkesexamen för barmästare och grunderna för bedömningen	9
1 § Servering i barer	10
a) Krav på yrkesskicklighet	10
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	10
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	12
2 § Sälj- och servicefunktionerna i barer	12
a) Krav på yrkesskicklighet	12
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	12
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	13
3 § Den baransvarigas uppgifter	14
a) Krav på yrkesskicklighet	14
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	14
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	14
4 § Vinservering	15
a) Krav på yrkesskicklighet	15
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	15
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	18
5 § Företagsamhet inom inkvarterings- och förplägnadsbranschen	18
a) Krav på yrkesskicklighet	18
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	18
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	19

BILAGA Beskrivning av barmästarens yrke

Kapitel 1

SYFTET MED FRISTÅENDE EXAMINA OCH MÅLEN FÖR DEM

1 § Fristående examina

De fristående examina är inte beroende av det sätt på vilket man förvärvat sig sin yrkesskicklighet. Det kunnande som examinanderna har skaffat sig genom utbildning, i arbetslivet eller genom sina intressen behandlas som en helhet, så att detta kunnande kan användas när den erfordrade yrkesskickligheten skall påvisas vid de fristående yrkesproven.

De fristående examina är modulära till sin struktur. De utgörs av uppgiftshelheter, som baseras på arbetslivet och dess utvecklingsbehov och som präglas av det som förenar verksamheten med den teoretiska grunden, av mångsidig yrkesskicklighet och av att arbetsprocessen integreras med resultaten av den. Varje del av en examen utgör ett delområde av yrkeskompetensen, som kan lyftas ut ur den naturliga arbetsprocessen och bilda en självständig helhet som kan bedömas. De fristående yrkesproven arrangeras och avläggs flexibelt för en examensdel i sänder. Examinandernas mål kan också vara att endast avlägga en eller flera delar av en examen, inte hela examen.

Grunden för beskrivningen av kraven på yrkesskicklighet är den kvalifikationsbestämning som anses vara lämpligast för yrkesområdet. Beskrivningen koncentreras på kraven för branschens centrala funktioner, behärskning av verksamhetsprocessen och omfattande yrkespraxis. I kraven ingår också de för arbetslivet nödvändiga språkkunskaperna och sociala färdigheterna.

2 § Förberedande utbildning för fristående examina

Systemet med fristående examina ställer inte examinanderna inför förhandsvillkor i fråga om utbildning. Emellertid avläggs dessa examina i allmänhet i samband med något slag av förberedande utbildning.

Den som anordnar förberedande utbildning skall fastställa läroplanen för utbildningen enligt examensgrunderna. Utbildningen och de fristående yrkesprov som ingår i den skall läggas upp enligt examensdelarna. Det åligger utbildningsanordnaren att arrangera de fristående yrkesproven som en del av den förberedande utbildningen. Till de studerandes skyldigheter hör att delta i dessa prov i samband med studierna.

De gemensamma studier, som ingår i en grundexamen som avläggs som grundläggande yrkesutbildning, är inte obligatoriska i en utbildning som förbereder för en grundexamen som avläggs som en fristående examen. Målen för dessa studier beaktas dock i tillämpliga delar i läroplanen och i undervisningsarrangemangen.

3 § De allmänna grunderna för sättet att påvisa yrkesskicklighet och för bedömning av examensprestationerna

Bedömningen av de fristående yrkesproven förutsätter metodisk insamling av material, beslutsfattande och dokumentering angående examinandernas yrkesmässiga och arbetsrelaterade färdigheter, som jämförs med de i examensgrunderna fastställda kraven på yrkesskicklighet och med bedömningskriterierna. Tyngdpunkten vid bedömningen ligger på det praktiska arbetet och arbetsmetoderna. Färdigheterna eller kunnandet bedöms i allmänhet direkt enligt motsvarande arbete.

Miljön för de fristående yrkesproven skall vara verklig eller så realistisk som möjligt. Vid bedömningen tillämpas mångsidigt olika kvalitativa bedömningsmetoder såsom iakttagelser, intervjuer, frågor och portföljer samt självbedömning och gruppbedömning. De fristående yrkesproven läggs upp enligt examensdelarna så att man vid proven kan bedöma om examinanden uppfyller de centrala kraven på behärskandet av yrket.

Målen för bedömningen anger de kompetensområden som ägnas speciell uppmärksamhet vid bedömningen. Målen hänför sig till de centrala färdigheterna och man ser till att examinanden behärskar den teori som ligger till grund för arbetet samt att han eller hon behärskar arbetsmetoder, arbetsutrustning, material och arbetsprocesser. Såväl målen för bedömningen som bedömningskriterierna härleds ur kraven på yrkesskicklighet för motsvarande examensdel. Kriterierna för bedömningen baserar sig på målen för bedömningen och de anger och preciserar prestationer på olika nivåer. Bedömningskriterierna utgör trösklar med vilkas hjälp det är möjligt att differentiera kompetensnivån.

Kapitel 2

UPPBYGGNADEN AV SPECIALYRKESEXAMEN FÖR BARMÄSTARE

1 § Examensdelarna

Specialyrkesexamen för barmästare består av två obligatoriska delar och en valfri del. Examen är klar när alla examensdelarna har avlagts med godkänt resultat.

De obligatoriska delarna är:

1. Servering i barer
2. Sälj- och servicefunktionerna i barer

Valfria delar:

3. Den baransvarigas uppgifter
4. Vinservering
5. Företagsamhet inom inkvarterings- och förplägnadsbranschen

Kapitel 3

KRAVEN PÅ YRKESKICKLIGHET I SPECIALYRKESEXAMEN FÖR BARMÄSTARE OCH GRUNDERNA FÖR BEDÖMNINGEN

Kraven på yrkesskicklighet i specialyrkesexamen för barmästare (punkt a) utgår från uppgifterna och färdigheterna i arbetslivet. Målen för bedömning av skickligheten (rubrikerna i fet stil i punkt b) anger de centrala områden eller funktioner som speciellt ska beaktas vid bedömningen. Som bedömningskriterier (punkt b) anges hur examinanden bör klara sig i sitt arbete. Under rubriken Sätten att påvisa yrkesskickligheten (punkt c) anges kraven i samband med avläggande och bedömning av yrkesproven för respektive examensdelar.

Denna examensverksamhet baserar sig på läroanstaltens plan för anordnande av fristående examina. Yrkesproven och uppgifterna härledda ur examensfordringarna ska planeras så att de är väsentliga med tanke på yrkeskompetensen och de ska innefatta alla de områden eller funktioner som nämns bland målen för bedömningen. Yrkesproven ska utvisa examinandens färdigheter och förmåga att tillämpa sina kunskaper och färdigheter i varierande situationer. Miljön där varje examensdel avläggs ska vara sådan att examinandan kan utföra uppgifter som gör det möjligt att noggrant fastslå om hon eller han uppnått den prestationsnivå som förutsätts i bedömningskriterierna för examensdelen.

För påvisande av yrkesskickligheten ska en personlig plan omsorgsfullt göras upp för varje examinand (UBS:s föreskrift 47/011/2000). Planen ska följa grunderna för specialyrkesexamen för barmästare. Prestationerna bedöms per examensdel på så sätt att examinandens yrkesskicklighet jämförs med den nivå på yrkesskickligheten och de mål och kriterier för bedömningen som gäller för examensdelen. Vid bedömningen insamlas material för att man ska kunna fatta av ett bedömningsbeslut. Material om examinandens yrkes- och arbetslivsinriktade färdigheter insamlas systematiskt och främst med kvalitativa metoder. Bedömningsbeslutet, dvs. om en prestation godkänns eller underkänns, fattas på basis av det insamlade materialet vid ett trepartsmöte (representanter för arbetsgivare, arbetstagare och lärare). För varje examensdel godkänns en prestationsnivå som motsvarar bedömningskriterierna.

Examenskommissionen gör för enhetlighetens skull den slutliga linjedragningen vid bedömning av yrkesskickligheten. Grunderna för bedömningen får dock inte ändras. Eftersom en jämn kvalitet på examina bör säkras ska den behöriga kommissionen för godkännande erhålla anordnarens plan för anordnandet av specialyrkesexamina för barmästare innan de fristående yrkesproven genomförs. Examenskommissionen beslutar i tolkningsfrågor, t.ex. provmiljöernas lämplighet för ifrågavarande examensdelar och yrkesprovets tillräcklighet.

En provprestation avbryts om examinandens handlingssätt äventyrar kundernas säkerhet eller allvarligt försummar sin egen eller arbetsgemenskapens säkerhet.

Kraven på yrkesskicklighet, målen och kriterierna för bedömningen samt sätten att påvisa yrkesskicklighet i de olika examensdelarna är följande:

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden sköter självständigt uppgifterna i samband med öppnande och stängning av arbetsstället, ser till att barlokalen är i skick och upprätthåller säljberedskapen under hela sitt arbetspass.</p> <p>Examinanden betjänar kunderna i enlighet med företagets servicekultur och säljer aktivt barens produkter.</p> <p>Examinanden tillreder och serverar dryckesvaror med tillämpning av rekommenderade arbetsmetoder.</p>	<p>Öppna och stänga arbetsstället, upprätthålla säljberedskapen</p> <ul style="list-style-type: none"> • istandsätter kundservice lokalen så som inom företaget överenskommit • utrustar baren ändamålsenligt för öppnandet • sörjer för ordning och snygghet i arbetsmiljön under hela sitt arbetspass • fyller på produktsortiment och råvaror i god tid och ser till att glasen räcker till • utför de arbetsuppgifter som behövs vid arbetspassets slut och överlämnar baren i föreskrivet skick till följande arbetsskift • sköter självständigt om stängning av arbetsstället <p>Serviceinriktat och aktivt säljarbete</p> <ul style="list-style-type: none"> • sörjer för sin personliga hygien och ett prydligt yttre samt arbetar enligt företagets affärsidé och servicekultur • är initiativrik, vänlig, artig och ansvarsmedveten och ger ett positivt intryck av sig själv, arbetsgemenskapen och företaget • bemöter en kund som individ men kan samtidigt ta hänsyn till övriga kunder • klarar kundbetjäning på finska och svenska och dessutom på något främmande språk med för språket typiska kundserviceuttryck • känner till de produkter som arbetsstället säljer (alkoholfria drycker, öl, viner, starka drycker, matvaror etc.), deras egenskaper och användningssätt • presenterar och rekommenderar aktivt produkter för att öka försäljningen och beaktar samtidigt produkternas säsongkaraktär <p>Servering av drycker</p> <ul style="list-style-type: none"> • handlar i enlighet med alkohollagen och övriga bestämmelser • iakttar de direktiv om egenkontroll som

<p>Examinanden sköter självständigt uppgifterna i samband med arbetsställets dagliga penningrörelse och lagerhållning.</p>	<p>rör försäljning av drycker</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till arbetsställets maskiner, apparater och arbetsredskap och använder dem ändamålsenligt med beaktande av säkerheten i arbetet • tillreder och serverar sakkunnigt och flinkt både inhemska och utländska drinkklassiker och andra dryckesvaror • agerar lönsamt och ekonomiskt vid tillredningen och serveringen av drycker <p>Kassafunktioner</p> <ul style="list-style-type: none"> • sköter självständigt och ansvarsfullt de dagliga kassafunktionerna • hanterar olika betalningsmedel enligt meddelade anvisningar • levererar nödvändiga säljrapporter självständigt enligt företagets praxis <p>Lagerfunktioner</p> <ul style="list-style-type: none"> • vet var företaget köper in alkoholdrycker och andra produkter som används på arbetsstället • sköter beställning av alkoholdrycker och andra produkter vid behov • tar emot inkommande varor och lagrar dem på behörigt sätt • sköter den dagliga lagerbokföringen enligt företagets verksamhets sätt • inser vikten av att följa med lagret och deltar i inventeringen
<p>Examinanden tar i sitt arbete hänsyn till arbetshygienen och personalens och kundernas säkerhet.</p>	<p>Följa principerna för personal- och kundsäkerhet</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar utan att riskera sin egen och andras säkerhet • kan reda ut handlingsätten enligt företagets räddningsplan i lägen där fara hotar • tillämpar ergonomiska arbetsätt
<p>Examinanden agerar driftigt och flexibelt, bedömer och utvecklar sitt eget arbete, följer med branschen och vill delta i utvecklandet av arbetsgemenskapens verksamhet.</p>	<p>Utveckla sin egen och arbetsgemenskapens verksamhet</p> <ul style="list-style-type: none"> • visar initiativförmåga, ansvar och samarbetsvilja i sitt arbete • utvecklar sin yrkeskompetens och prövar nya vägar med beaktande av lönsamhetssynpunkter

	<ul style="list-style-type: none"> • beaktar gällande författningsbestämmelser, avtal och anvisningar i sitt arbete • utvärderar sin service ur både kundernas och företagets synvinkel • inhämtar aktivt kundrespons, bedömer sitt kundbetjäningsarbete och utnyttjar erhållen respons för att vidareutveckla arbetet • identifierar utvecklingsbehov i sitt arbete och sin arbetsgemenskap • medverkar till att utveckla arbetsgemenskapen
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Det centrala i examensdelen Servering i barer är att examinanden kan sälja och servera dryckesvaror. Godkännande i examensdelen förutsätter giltiga bevis över att examinanden behärskar utskänkningsreglerna och hygienkraven. Den erforderliga yrkesskickligheten ska påvisas i en autentisk arbetsmiljö. Miljöer som lämpar sig för bedömning av kunnandet är olika slags sällskapsrestauranger med ett tillräckligt stort sortiment av dryckesvaror, till exempel pubar, kvartersrestauranger, street bars, dansrestauranger och andra sådana ställen där stämningen är trivsamt avspänd, servicen otvungen och kunderna ofta stamgäster. Den kunskap i främmande språk som hör till yrkesskicklighetskraven registreras i examensbetygets punkt för tilläggsuppgifter. Hur omfattande det fristående yrkesprovet är och hur länge det varar bestäms av examinandens personliga examensplan.

2 § Sälj- och servicefunktionerna i barer

a) Krav på yrkesskickligheten	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden beaktar olika kunder och kundgrupper i sitt arbete och kan föreslå produkter som passar dem samt bedriver aktivt säljarbete bland kunderna.</p>	<p>Kundfokuserad försäljning och kommunikation</p> <ul style="list-style-type: none"> • säljer barens produkter på det sätt som affärsidén förutsätter till olika kundgrupper med beaktande av deras servicebehov och av erhållen kundrespons • sköter barens kundkontakter genom att kommunicera ledigt och sakkunnigt med kunder av olika typ (t.ex. småprat om kundernas intressen och om aktuella händelser) • ökar försäljningen genom sitt eget agerande och handleder annan personal i deras säljarbete

<p>Examinanden känner barens produkt-sortiment och kan tillämpa sitt kunnande i olika situationer.</p> <p>Examinanden behärskar de metoder som behövs i arbetet och kan organisera sitt arbete effektivt samt handla ekonomiskt.</p>	<p>Produktkännedom och säljarbete</p> <ul style="list-style-type: none"> • är välbekant med produktsortimentet • rekommenderar drinkar enligt situationens karaktär • följer med växlande trender i branschen och kan beakta dem när det gäller barens urval av produkter <p>Behärskar dryckblandningstekniken</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan tillreda cocktails och drinkar av alla kategorier (before dinner, all day, after dinner och special) liksom barens egna blandningar och säljprodukter med tillämpning av allmänt godtagna arbetsmetoder • behärskar arbetstekniken så väl att kundservicen inte hämmas av den • arbetar ekonomiskt med beaktande av svinn • hindras inte av arbetet att observera händelser i kundlokalen och uppmärksamma nyanlända kunder <p>Organisera arbetet</p> <ul style="list-style-type: none"> • organiserar sina arbetsuppgifter efter viktighet och i rätt ordning också när det är rusning • ser till att arbetslokalen hålls snygg och baren i full säljberedskap • placerar arbetsredskap och varor med stor åtgång ändamålsenligt och ergonomiskt för att säkra en god säljberedskap
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Yrkesskickligheten i denna examensdel påvisas i en autentisk arbetsmiljö. Arbetsmiljöer som lämpar sig för bedömning av kunnandet är sådana företag i förplägnadsbranschen där barverksamhet är en betydande del av affärsidén. Barens sortiment är då mångsidigt och olika drinkar utgör en väsentlig del av försäljningen. Lämpliga arbetsställen är bl.a. restauranger med underhållningsprogram, sällskaps- och dansrestauranger samt internationellt präglade barer som verkar i samband med hotell. Hur omfattande och långvarigt det fristående yrkesprovet är bestäms av examinandens personliga examensplan.

3 § Den baransvarigas uppgifter

a) Krav på yrkesskickligheten	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden utvecklar baren produkt-sortiment samt verksamhetssätten och arbetsmiljön i enlighet med arbetsplatsens affärsidé, kvalitetsmål och ekonomiska mål.</p> <p>Examinanden kan introducera andra i arbetet samt systematiskt undervisa och handleda personal i nya uppgifter och i växlande situationer.</p>	<p>Genomför en säljkampanj</p> <ul style="list-style-type: none">• väljer produkter enligt temat, målgruppen och affärsidén samt säljmetod enligt situationen• prissätter produkterna enligt arbetsplatsens prissättningsprinciper och beaktar avtal som ingåtts med intressentgrupper• budgeterar kampanjen och utvärderar dess förverkligande <p>Utvecklar arbetsstället</p> <ul style="list-style-type: none">• vidareutvecklar arbetsställets funktionsduglighet när det gäller affärsidén, säljarbetet och ergonomin <p>Personalintroduktion</p> <ul style="list-style-type: none">• utvecklar arbetsställets introduktionsanvisningar och introducerar nya arbetstagare i arbetet enligt anvisningarna• hjälper nyanställda att anpassa sig till sitt arbete• informerar och handleder personalen i situationer av förändring

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Yrkesskicklighetskraven för denna examensdel anknyter till skötseln av speciella uppgifter i baren. Vid avläggandet av examensdelen är det centrala att kunna genomföra en säljkampanj, utveckla sitt arbetsställe och handleda personalen och att kompetensen påvisas i samtliga moment av mål för bedömningen.

Yrkesskickligheten påvisas i en autentisk arbetsmiljö, där examinanden har reella möjligheter att visa sig ha det yrkeskunnande som krävs. Hon eller han ska förmedla bilden av att vara en allsidig utvecklare av barverksamheten. Arbetsuppgifterna kan examinanden vid behov komplettera med skriftliga planer eller anvisningar. Hur omfattande och långvarigt det fristående yrkesprovet är bestäms av examinandens personliga examensplan.

a) Krav på yrkesskickligheten	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden betjänar kunder enligt arbetsplatsens affärsidé och servicekultur samt använder också främmande språk i servicesituationerna.</p> <p>Examinanden handlar engagerat som medlem av arbetsgemenskapen och iakttar ansvarsmedvetet lagstiftningen i branschen samt andra gällande direktiv och bestämmelser.</p>	<p>Kundvänlig och tjänstvillig verksamhet</p> <ul style="list-style-type: none"> • engagerar sig i företagets affärsidé och servicekultur • sörjer för sin personliga hygien och ett prydligt yttre • skapar ett positivt första intryck av sig själv och sin arbetsgemenskap och av företaget • uppmärksammar nya kunder omedelbart • betjänar kunderna utan dröjsmål och sörjer för deras trivsel under hela serviceprocessen • ser till att kundbetjänings- och arbetslokalerna hålls snygga, trivsamma och välordnade • kommunicerar sakligt och tjänstvilligt per telefon • observerar i servicesituationerna att kunderna är olika • agerar flexibelt med kunder från varierande kulturer • klarar kundbetjäning på finska och svenska och dessutom på något främmande språk med för språket typiska kundserviceuttryck <p>Medverkar i arbetsgemenskapen samt följer branschens lagstiftning</p> <ul style="list-style-type: none"> • uppför sig väl • sköter sin del av företagets interna information • engagerar sig i arbetsgemenskapens strävanden • följer arbetsgemenskapens regler och handlingssätt • handlar konstruktivt i samarbete med företrädare för andra avdelningar • iakttar direktiven om utskänkning och egenkontroll • beaktar i sitt arbete gällande lagbestämmelser, avtal och anvisningar

Examinanden arbetar ekonomiskt och vet hur han eller hon påverkar kostnadsbildningen och försäljningen med sitt agerande.

Examinanden känner till fruktvinerna (inhemska och utländska), de lätta vinerna (vit-, röd-, rosé- och mousserande viner), starkvinerna och deras alkoholfria motsvarigheter samt vet hur de används.

Examinanden säljer och rekommenderar drycker som lämpar sig för olika situationer och måltidshelheter.

Ekonomiskt arbetsätt

- handlar aktivt i enlighet med företagets resultatmål
- arbetar säljriktat och effektivt enligt företagets affärsidé
- söker förebygga svinn genom att öppna bara så många vinflaskor som behövs och kan bedöma åtgången i olika situationer
- kan välja lämpliga produkter för försäljning glasvis samt med kännedom om vinernas livscykel och mognadsstadium förvara dem så att svinnet minimeras
- tar vid behov emot inkommande varor, placerar dem rätt och följer med skicket i utrymmen där viner förvaras och lagras
- agerar på energisnåla sätt
- följer företagets praxis för avfallshantering (glasåtervinning)

Vinkännedom och -bedömning

- identifierar och kan beskriva ett vin på basis av etiketten (vintyp, produktionsområde och -land, druva)
- kan i samband med serveringen tolka de ord på främmande språk som gäller produktion och servering (engelska, spanska, italienska, franska och tyska)
- känner till de viktigaste vinproduktionsländerna och distrikten samt vet hur deras läge och klimat påverkar vinet
- vet vad de av företaget saluförda vinernas ursprungsbeteckningar betyder för ett vins kvalitet, användningssätt och pris
- har god kunskap om vinlistans druvsorter och deras egenskaper samt deras betydelse för vinernas hållbarhet och användningsändamål
- känner till metoderna för framställning av lätta viner och starka viner och hur metoderna påverkar produkternas egenskaper
- har vetskap om motsvariga (ersättande, t.ex. alkoholfria) produkter

Kombinera mat och dryck (försäljning)

- beskriver begripligt och på eget initiativ olika drycker för kunderna
- beaktar i sina rekommendationer betydelse

<p>Examinanden behärskar arbetskedena och -sätten i samband med vinservering, hanterar och serverar vinerna rätt och använder behövliga apparater professionellt.</p>	<p>sen av andras kultur och religion</p> <ul style="list-style-type: none"> • föreslår drycker med hänsyn till situationen, maten och kundens speciella önskemål • kan grundreglerna för kombinerandet av mat och dryck samt vet hur sött, salt, beskt, surt och umamismak påverkar valet av vin • har god kännedom om de klassiska mat- och dryckkombinationerna • har god kännedom om viner som kan avnjutas utan mat • verkar aktivt för ökad försäljning <p>Servering av vin</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer sensoriskt om ett vin är drickbart, känner igen de vanligaste felen hos viner och kan agera som felen förutsätter • använder rena arbetsredskap och behöriga serveringskärl • serverar viner rätt tempererade och behärskar serveringen av vin som kräver särskild behandling (t.ex. dekantering och luftning) • anpassar serveringssättet efter affärsidén, situationen och kundens behov
<p>Examinanden behärskar de kassafunktioner som behövs i arbetet.</p>	<p>Kassaarbete</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan använda ett ADB-baserat kassasystem • använder kassamaskinen professionellt • hanterar ledigt och kundsäkert olika betalningsmedel • korrigerar eventuella faktureringsfel omedelbart och sakligt • arbetar ansvarsmedvetet och omsorgsfullt • redovisar sin försäljning tillförlitligt och enligt företagets praxis
<p>Examinanden värdesätter sitt arbete som vinkännare, kan bedöma sitt eget och arbetsgruppens arbete och visar intresse för att utveckla verksamhetens kvalitet på ett övergripande sätt.</p>	<p>Utvärdering och vidareutveckling av arbetet</p> <ul style="list-style-type: none"> • lär sig mera om dryckesvarorna, är intresserad av branschens utveckling och vill utveckla sig själv i sitt arbete • utvärderar sitt eget och sin arbetsgrupps arbete från företagets och kundernas synpunkt • utnyttjar erhållen respons vid utvecklandet av sitt arbete

	<ul style="list-style-type: none"> • visar motivation och intresse för ständig vidareutveckling av sig själv • visar intresse för hur den egna branschen utvecklas
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Det centrala vid avläggande av examensdelen Vinservering är grundlig kännedom om försäljningen av vin. Godkännande förutsätter ett aktuellt bevis över att examinandena behärskar utskänkningsfrågorna. Yrkesskickligheten påvisas i en autentisk arbetsmiljö. Som miljö för bedömning av skickligheten lämpar sig sådana företag i förplägnadsbranschen, där vinsortimentet är mångsidigt och där servicen i huvudsak består i bordsservering med olika serveringssätt.

5 § Företagsamhet inom inkvarterings- och förplägnadsbranschen

a) Krav på yrkesskickligheten	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden vet vilka möjligheter att inleda företagsverksamhet inkvarterings- och förplägnadsbranschen erbjuder.</p> <p>Examinanden känner till företagagsverksamhetens grundläggande begrepp och företagsformerna, vet vilka faktorer som ska beaktas vid planeringen av företagsverksamhet och bedömer sina förutsättningar att verka som företagare.</p>	<p>Kundinriktad företagsamhet</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till olika sätt att producera inkvarterings- och förplägnadsservice (t.ex. nationella och internationella kedjor, privatföretag, underleverantörer) • vet vilka förändringar som skett och sker i branschen och hur de påverkar framtiden • känner till verksamhetsmöjligheterna för företag i inkvarterings- och förplägnadsbranschen inom sin region och bedömer möjligheter och risker med en företagsstart • fungerar alltid kundinriktat <p>Förstå företagsverksamhetens grundbegrepp</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till företagsverksamhetens grundläggande begrepp (t.ex. verksamhetsidé, affärsidé, affärsverksamhetsplan) • känner till olika företagsformer och skillnaderna mellan dem • vet vilka åtgärder som krävs för att grunda ett företag och var man får mera information • värdesätter och kan framhålla sin yrkesskicklighet • bedömer sina egenskaper, färdigheter och resurser som eventuell företagare

<p>Examinanden förstår och kan bedöma olika slag av företagsverksamhet med tanke på sig själv som blivande företagare samt anser sunda affärsprinciper, kundinriktning, kvalitet, marknadsföring och kostnadsmedvetenhet som viktiga konkurrensmedel.</p>	<p>Tillämpa företagsverksamhetens grundbegrepp</p> <ul style="list-style-type: none"> • planerar eller känner till ett företags verksamhet och målsättning (bakgrund, företagsform, organisation, affärsidé, verksamhetsidé, finansieringssätt, kostnadsstruktur, budget m.m.) • identifierar kundsegment • identifierar företagets serviceprocess och olika marknadsföringssätt • förstår vad pålitlighet betyder för kundrelationernas utveckling • kan bedöma företagets faktiska konkurrensmedel nu och framöver (t.ex. priser, kvalitet, yrkeskunnande, betjäning, tillförlitlighet) • känner till nyckeltal som används i branschen • vet vad lönsam verksamhet är och med hurdana medel lönsamhet kan åstadkommas • kan vid behov skaffa information och experttjänster som behövs vid företagsstart och i olika verksamhetsskeden
<p>Examinanden gör en totalutvärdering av sina möjligheter att bli företagare.</p>	<p>Utvärdera sitt eget arbete</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan bedöma sitt arbete som eventuell företagare från kundsynpunkt • kan utnyttja vunna erfarenheter med sikte på företagsamhet

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Vid avläggande av examensdelen Företagsverksamhet är det viktigaste företagandet och insikt om vad företagande innebär. Examinanden ska förmedla en bild av sig själv som eventuell företagare och förstå hur företag och organisationer fungerar, sett från företagsverksamhetens synpunkt. Central betydelse vid bedömning av yrkesskickligheten har examinandens förmåga att utvärdera sina företagarfärdigheter, och som instrument för bedömningen kan man då använda diskussioner med experter på entreprenörskap. Hur omfattande och långvarigt det fristående yrkesprovet är bestäms av examinandens personliga examensplan.

Beskrivning av barmästarens yrke

Barmästarna arbetar med försäljnings- och serviceuppgifter i barer på restauranger med varierande affärsidéer. Arbetet utgörs av kundbetjäningens arbete, som fordrar att man både förstår vad hela servicekedjan går ut på och framför allt har kunnande inom sitt eget område, barverksamheten. Också försäljningsförmåga är av stor betydelse.

En barmästare arbetar ekonomiskt och effektivt och inser vad den egna insatsen betyder för företagets lönsamhet och fortsatta verksamhet. Barmästarna arbetar inom såväl stora som små företag som medlemmar av en arbetsgrupp, men allt oftare även ensamma, samt om kvällar och nätter. Arbetet är skiftarbete. Gränsdragningen mellan olika uppgifter i restaurangarbetet har blivit oklarare än förut och barmästaruppgifterna varierar allt mera beroende på arbetsplatsen. I många fall krävs ett mycket vidsträckt kunnande, medan uppgifterna på somliga arbetsplatser kan vara mindre omväxlande. Arbete på bar förutsätter att man är rask i vändningarna och kan fatta snabba beslut - alltid med hänsyn till kunderna. I barmästarnas arbete betonas hövlighet och folkvett, snygghet, händighet, människokunskap, allmänbildning, konversations- och språkfärdigheter samt ekonomiskt tänkande.

Barmästarna behärskar de rätta sätten att blanda till drinkar och kan servera dem i jäktiga och internationella arbetsmiljöer. I sitt arbete iakttar de alltid gällande lagstiftning, avtal och anvisningar för arbetsplatsen. En barmästare sätter värde på sitt arbete och respekterar samtidigt andra som verkar inom branschen.

Utbildningsstyrelsen har godkänt dessa examensgrunder med stöd av lagen om yrkesinriktad vuxenutbildning.

De fristående examina är examina som särskilt planerats och utvecklats för att avläggas av den vuxna befolkningen.

Planeringen och genomförandet av de fristående examina baserar sig på ett nära samarbete mellan sakkunniga inom undervisning och arbetsliv.

Utbildningsstyrelsen/försäljning
Pb 380 (Hagnäsgatan 2)
00531 Helsingfors
tfn: (09) 774 774 50
fax (09) 774 774 75
myynti@oph.fi
www.oph.fi/svenska/bokhandel