APROBAT	COORDONAT	COORDONAT
AO „Insula Speranțelor”	Ministerul Muncii, Protecției Sociale și Familiei al Republicii Moldova	Ministerul Educației al Republicii Moldova
L. Bulah, director		
“05” iunie” 2017	“13” iunie” 2017	“16” 06” 2017
		nr. 12/13-3079

PROGRAM DE FORMARE PROFESIONALĂ

Ocupația: 513201*; 1013001 Barman**

Domeniul de formare: formare profesională inițială (calificare profesională)

Numărul total de ore: 288 / *2luni*

Baza admiterii: *studii gimnaziale, liceale*

Forma de organizare: *la zi*

*codul ocupației conform CORM 006-14;
**conform Nomenclatorului domeniilor de formare profesională și al meseriilor/profesiilor, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.425 din 3 iulie 2015

Chișinău, 2017

Notă explicativă
pentru calificativul „Barman"

1. Concepția formării profesionale a barmanului

Programul de formare profesională la profesia „Barman" este menit să asigure:

- formarea la absolvenți a competențelor generale și profesionale, în conformitate cu cerințele standardului ocupațional;
- formarea unei culturi ecologice care să conducă la un comportament ecologic față de mediul înconjurător;
- pregătirea temeinică pentru integrarea optimă în viața profesională;
- dezvoltarea abilităților de lucru în colectiv, în echipe, competențelor comunicative;
- formarea deprinderilor de studiu de sine stătător și de autoevaluare a rezultatelor obținute, capacităților de a lua decizii optimale (realizabile) în procesul de activitate practică, etc.

Scopul programului în domeniul educației este de a dezvolta calitățile personale ale audienților care contribuie la activitatea lor socială și de creație, dezvoltarea culturală și profesională generală, mobilitatea socială și profesională, fapt ce asigură absolvenților succes în domeniul de activitate ales, precum și stabilitate pe piața muncii.

La elaborarea programului de formare profesională în profesia de Barman s-a luat în considerație:

- specificul activității instituției de învățământ (formarea profesională a șomerilor; pregătirea specialiștilor pentru întreprinderile ce activează în domeniul serviciilor);
- solicitările angajatorilor în ceea ce privește deținerea competențelor profesionale, respectarea tendințelor moderne de dezvoltare a artei coafării, eticii profesionale și de afaceri, de comunicare profesională.

Programul de formare profesională este axat pe punerea în aplicare a următoarelor principii:

- prioritatea formării orientate spre practică;
- orientarea la particularitățile dezvoltării domeniului;
- formarea necesităților de dezvoltare continuă și de activitate inovativă în domeniul profesional, necesităților educaționale durabile.

Programul de formare profesională este structurat modular pe baza unităților de competență profesională.

Obiectivul didactic major al instruirii modulare – pregătirea persoanei pentru o activitate concretă. Instruirea modulară este direcționată spre formarea abilităților practice ale audienților în baza unui volum optim de cunoștințe teoretice. Organizarea modulara a conținuturilor vizează pregătirea audienților și integrarea lor socioprofesională.

2. Destinația acestui specialist

Programul de formare profesională vizează formarea și dezvoltarea unui ansamblu de competențe profesionale și sociale care permit realizarea acestei meserii la nivelul de

performanță solicitat de piața muncii și anume în domeniul serviciilor hoteliere, restaurantelor și alimentației publice.

Obiectivul fundamental al prezentului program este de a oferi o bază teoretică și practică aprofundată, care să permită beneficiarilor să-și formeze și exerseze setul de competențe necesare pentru inserția profesională în domeniul de activitate ales.

3. **Absolventul cursului de formare profesională poate activa** ca barman:

- în restaurant,
- în bar,
- în cafenea,
- în pizzerie,

4. Finalitățile de studii

4.1. La nivel de cunoaștere audientul trebuie să:

- cunoască sortimentul preparatelor și băuturilor servite în bar și caracteristicele acestora ;
- identifice obiectele de inventar pentru servirea băuturilor ;
- clasifice băuturile după diferite criterii;
- conceapă regulile de servire specifice diferitor băuturi;
- să conceapă regulile de asociere a preparatelor și băuturilor;
- modalitatea de administrare corectă a stocului de băuturi;
- conceapă modalitate de decontare a contravalorii comenzii;

4.2. La nivel de aplicare audientul trebuie să:

- asigure condiții igienico-sanitare la locul de muncă;
- prevină poluarea mediului;
- pregătească locul de muncă a barmanului;
- prepare cocteiluri ;
- deservească băuturile alcoolice și nealcoolice ;
- dozeze judicios băuturile servite în conformitate cu rețetarul aprobat;
- administreze corect stocul de băuturi;
- utilizeze echipamentele, vesela și inventarul conform destinației;
- execute operațiunile de decontare a contravalorii comenzii.

4.3.La nivel de integrare audientul trebuie să:

- respecte și să aplice regulile de igienă, protecție a muncii și protecției incendiare;
- respecte prevederile normative în domeniu;
- realizeze analize ale unor situații practice din domeniul servirii și să propună soluții și sugestii referitoare la acestea;
- utilizeze strategii creative pentru rezolvarea unor probleme teoretice și practice.

4.4. Condiţiile de realizare a programului

Instituţia „Insula Speranţelor" dispune de o bază satisfăcătoare pregătirii barmanilor. Cabinetul pentru chelneri, barmani e înzestrat cu tejghea-bar, cu seturi de farfurii, tacâmuri, pahare, obiecte de inventar mărunte, elemente de decor, cu mobilă respectivă, cântar electric, cu aparat de casă, cu obiecte de inventar la obţinerea băuturilor în amestec, cu ghideron, cu platouri, flipchart, marcheri, computer, televizor, lingerie, module de instruire, aparate de casă Datecs MP-55LD, sistemul trio-bar Tremol M.

Instituţia dispune de literatură de specialitate în domeniile vizate, de suporturi didactice la fiecare modul, teste formative, teste sumative, case-study, set de filme video.

Procesul de instruire profesională pentru locul de muncă se realizează în baza modulelor profesionale, care descriu, pas cu pas, tehnologia studierii fiecărei competenţe.

Fiecare modul corespunde unei anumite competenţe. Lista de competenţe reprezintă cerinţele locului de muncă (standardul profesional). Modulul include în sine partea teoretică şi partea practică. Partea teoretică a modulului se studiază concomitent cu cea practică (de exemplu, tehnicile de tunsoare, de aranjare a părului etc.) sau poate fi studiată separat, folosind un număr mare de ore de studiu (de exemplu, vopsirea părului). Obiectivul instruirii: absolventul trebuie să poată îndeplini toate competenţele standardului profesional.

În procesul de studiere a standardului profesional (a competenţelor), un rol foarte important îl are activitatea practică individuală, care permit îmbunătăţirea abilităţilor până la nivel de automatism.

În scopul formării abilităţilor practice în cofetărie se desfăşoară stagiunea practică la întreprinderile de alimentaţie publică.

După însuşirea fiecărui modul, se susţine un test formativ de verificare a însuşirii părţii teoretice şi se realizează o sarcină practică.

Cadrele didactice care realizează formarea profesională a chelnerilor dispun de instrumentele pedagogice necesare pentru proiectarea instruirii profesionale modulare. Profesorii permanent îşi perfecţionează calificarea profesională.

4.4. Calificarea de barman se atribuie absolvenţilor programului de formare profesională care au demonstrat următoarele competenţe:

- Respectă igiena personală şi tehnica securităţii.
- Respectă curăţenia şi ordinea în bar.
- Prezintă vitrina şi tejgheaua barului.
- Întâmpină clienţii barului cu politeţe şi amabilitate.
- Respectă normele de igienă personală.
- Ia de la consumatori comanda pentru preparate culinare, băuturi alcoolice şi nealcoolice.
- Serveşte consumatorii cu băuturi alcoolice şi ne-alcoolice.
- Consultă consumatorii cu privire la alegerea băuturilor şi cocteilurilor.
- Prepară cocteilurile şi băuturile, respectând reţetele ingredientelor.
- Livrează chelnerilor articolele comandate din bar.
- Lucrează la aparatul de casă şi control.

- Achită consumatorii în corespundere cu preturile unității economice.
- Calculează mijloacele băneşti alocate de consumatori.
- Întocmeşte darea de seamă pentru o zi de muncă.
- Întocmeşte corect comandă şi duce evidenţa băuturilor, gustărilor şi altor articole necesare în bar.
- Verifică termenii de păstrare şi de realizare a produselor.
- Evită conflictele, manifestă delicateţe, toleranţă şi educaţie.

5. Planul de studii pentru formarea profesională „Barman"

Nr. crt.	Modulele de instruire	Total general IT+IP+PP +LI	inclusiv		
			IT	IP	LI
I	**Imaginea şi riscurile profesionale ale barmanului**	**14**	**5**	**5**	**4**
1.	Igiena personală a barmanului	5	2	3	
2.	Riscurile profesionale şi profilaxia lor	9	3	2	4
II	**Deservirea consumatorilor în baruri**	**75**	**12**	**48**	**15**
1.	Pregătirea locului de muncă al barmanului	14	2	8	4
2.	Prepararea cocteilurilor	24	3	17	4
3.	Servirea consumatorilor la bar	24	5	15	4
4.	Evidenţa şi darea de seamă în baruri	13	2	8	3
III	**Integrarea profesională**	**12**	5	-	7
IV	**Competenţe comunicative**	**12**	4	-	8
	Practica în producţie	**160**		160	
	Consultaţie	**5**	5		
	Evaluare sumativă	**10**	5	5	
	Total	**288**	**36**	**218**	**34**

Notă: IT –instruire teoretică; IP – instruire practică; PP-practica în producţie; LI- lucru individual

Directorul cursurilor AO „Insula Speranţelor"
L. Bulah