

## Dietetyka i barmaństwo wymagania edukacyjne

### K1 IV

#### Ocena dopuszczająca:

- klasyfikowuje napoje gorące kawy
- dobiera warunki parzenia kawy, (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki)
- przygotowuje naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy,
- podaje napoje gorące w naczyniach porcjowych
- opisze cechy psychofizyczne i kompetencje barmana
- wymieni bazowe składniki napojów mieszanych, oraz alkohole stosowane w koktajlach i drinkach
- scharakteryzuje miary barowe

#### Ocena dostateczny:

- obsługuje ekspres wysokociśnieniowy kolbowy
- serwuje napoje zimne w butelkach
- określi dodatki do kawy
- opisze zadania barmana
- scharakteryzuje stosowane przyprawy i elementy do dekoracji napojów mieszanych
- klasyfikuje modyfikatory do koktajli i drinków alkoholowych
- omówi techniki miksowania napoi mieszanych
- wymienić standardowe koktajle

#### Ocena dobry:

- przygotowuje bufet/bar do sporządzania i podawania kawy (sprawdzać zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń, sprzętu oraz zastawy stołowej i serwisowej do sporządzania, nalewania i serwowania kawy)
- ocenia dobór dodatków stosowanych do kawy
- wskaże zagrożenia występujące w pracy barmana-
- omówi zasady etyki i kultury spożywania napojów alkoholowych mieszanych
- określi odpowiedzialność moralną i prawną barmana
- rozróżnia sposoby pozyskiwania gości
- wymienia przepisy prawa dotyczące sposobu sprzedaży i spożywania alkoholu
- określa znaczenie otwartości na zmiany zachodzące w branży
- wskaże alternatywne rozwiązania problemu
- stosuje składniki bazowe stosowane do produkcji napojów mieszanych
- stosuje przyprawy i elementy do dekoracji napojów mieszanych z użyciem odpowiednich naczyń
- wykorzystuje alkohole w koktajlach i drinkach zgodnie z recepturami

#### Ocena bardzo dobry

- serwuje kawę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, cukier, śmietanka, mleko itp.), z uwzględnieniem okoliczności i życzeń gości
- określa odpowiedzialność moralną i prawną barmana
- rozróżnia sposoby pozyskiwania gości
- wymienia przepisy prawa dotyczące sposobu sprzedaży i spożywania alkoholu
- określa znaczenie otwartości na zmiany zachodzące w branży
- wskaże alternatywne rozwiązania problemu
- stosuje modyfikatory do koktajli i drinków alkoholowych, dobierając naczynie i sposób łączenia

- sporządza zapotrzebowanie na produkty i materiały pomocnicze do baru na podstawie karty barowej i stosowanych receptur
- opracowuje wykaz czynności kontrolujących bar po zakończeniu pracy
- rozlicza bar po zakończeniu pracy

Ocena celujący:

- sprawdza jakość i estetykę podawanych napoju
- ocenia higienę podawania napoju
- określa konsekwencje nieprzestrzegania przepisów dotyczących zasad sprzedaży i spożywania alkoholu
- określa rolę barmana w kształtowaniu kultury spożywania alkoholu
- stosuje inne składniki napojów mieszanych według własnej inwencji
- planuje pracę tygodniową pracowników baru
- sporządza harmonogram pracy dziennej pracowników baru
- sporządza wykaz czynności kontrolujących bar przed otwarciem zakładu, w czasie zmiany roboczej