

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ "БАРИСТА"

(введен постановлением Минтруда и соцзащиты от 29.11.2021 N 84)

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1. Настоящий профессиональный стандарт разработан на вид трудовой деятельности "Бариста".

Настоящий профессиональный стандарт разработан рабочей группой, созданной при Секторальном совете квалификаций при Министерстве антимонопольного регулирования и торговли.

2. Настоящий профессиональный стандарт может применяться в организациях, осуществляющих следующие виды экономической деятельности (далее - ВЭД):

Код секции (подсекции)	Код раздела	Код группы	Код и наименование класса (подкласса) ВЭД
I	56	561	5610 Деятельность ресторанов
		562	5621 Обслуживание мероприятий и поставка готовой пищи на заказ
		563	5630 Деятельность баров

3. Настоящий профессиональный стандарт распространяется на занятия, входящие в следующие классификационные группы занятий:

Код начальной группы занятий	Наименование начальной группы занятий
5132	Буфетчики

ГЛАВА 2 КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ВИДА ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

4. Цель вида трудовой деятельности "Бариста" - приготовление кофе и кофейных напитков по технологии эспрессо.

Данный вид трудовой деятельности предполагает приготовление напитков на основе кофе по технологии эспрессо. Технология эспрессо предусматривает: подготовка зернового кофе к дальнейшему приготовлению; создание кофейной таблетки, пропуск через нее горячей воды под давлением с использованием различных контрольно-измерительных приборов; использование пароотводной трубки кофемашины для приготовления различных молочно-кофейных напитков.

Основные предметы и средства труда: кофемашина, кофемолка, инструменты для прессовки молотого кофе, емкости из нержавеющей стали для работы с молочными продуктами, контрольно-измерительные приборы.

Получаемые результаты труда: кофе и кофейные напитки.

ГЛАВА 3 ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ И ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ:

Код	Наименование профессии рабочего, диапазон разрядов (наименование должности служащего)	Уровень квалификации
5132-004	Бариста (3 разряд)	2
5132-004	Бариста (4 разряд)	3

ГЛАВА 4
ПЕРЕЧЕНЬ ОБОБЩЕННЫХ ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ, ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ, ВЫДЕЛЕННЫХ В
ДАННОМ ВИДЕ ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции		Уровень квалификации
Код	Наименование	Код	Наименование	
01	Организация рабочего места	01.01	Осуществляет подготовительные работы на рабочем месте	2
		01.02	Осуществляет техническое обслуживание оборудования	2
		01.03	Убирает рабочее место по окончании работ	2
		01.04	Утилизирует отходы технологического процесса	2
02	Взаимодействие с покупателем	02.01	Принимает и обрабатывает заказ	2
		02.02	Производит расчеты с покупателями согласно выбранному покупателем способу	2
		02.03	Подает кофе и кофейные напитки покупателю в соответствии с правилами подачи	2
03	Приготовление кофе и кофейных напитков	03.01	Управляет оборудованием в соответствии с инструкцией по эксплуатации	2
		03.02	Готовит кофейные напитки по технологическим картам	2
04	Обеспечение качества работы	04.01	Контролирует качество выполненных работ по приготовлению кофе и кофейных напитков	3
		04.02	Производит изменения и корректировки настроек оборудования в соответствии с технологической картой	3
05	Разработка технологических карт	05.01	Устанавливает и корректирует технические параметры приготовления кофе по технологии эспрессо	3
		05.02	Разрабатывает рецептуры кофейных напитков для включения новых позиций в меню	3
		05.03	Обучение базовым навыкам приготовления кофе и кофейных напитков	3

ГЛАВА 5
ХАРАКТЕРИСТИКА ОБОБЩЕННЫХ ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ

5. Обобщенные трудовые функции:

5.1 Обобщенная трудовая функция

01 "Организация рабочего места"

Уровень квалификации

2

Требования к образованию и обучению работника	Профессиональная подготовка (переподготовка) рабочих (служащих)
Требования к опыту практической работы	-

5.1.1 Трудовая функция

01.01 "Осуществляет подготовительные работы на рабочем месте"

Требования к образованию и обучению работника	Профессиональная подготовка (переподготовка) рабочих (служащих)
Требования к опыту практической работы	-

Трудовые действия (далее - ТД)	ТД_1. Подготавливает рабочее место к началу работ ТД_2. Подготавливает ингредиенты, используемые в приготовлении кофе и кофейных напитков, с учетом требований к условиям хранения ТД_3. Подготавливает производственный инвентарь и инструменты
Требования к знаниям	Требования к качеству, срокам и условиям хранения пищевых продуктов, используемых в приготовлении кофе и кофейных напитков; рецептуры и технологии приготовления кофе и кофейных напитков
Требования к умениям	Производить работы по подготовке рабочего места и производственного инвентаря, инструмента, используемых при приготовлении кофе и кофейных напитков
Специальные условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

5.1.2 Трудовая функция

01.02 "Осуществляет техническое обслуживание оборудования"

Требования к образованию и обучению работника	Профессиональная подготовка (переподготовка) рабочих (служащих)
Требования к опыту практической работы	-
ТД	ТД_1. Подготавливает производственное оборудование к

	работе ТД_2. Проводит чистку производственного оборудования
Требования к знаниям	Назначение и правила использования производственного оборудования; технические параметры приготовления кофе и кофейных напитков; правила чистки производственного оборудования
Требования к умениям	Использовать чистящие средства и соответствующий инвентарь
Специальные условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

5.1.3 Трудовая функция

01.03 "Убирает рабочее место по окончании работ"

Требования к образованию и обучению работника	Профессиональная подготовка (переподготовка) рабочих (служащих)
Требования к опыту практической работы	-

ТД	ТД_1. Проводит уборку рабочего места ТД_2. Проводит чистку производственного инвентаря и инструмента
Требования к знаниям	Назначение и правила использования производственного инвентаря и инструмента; правила чистки производственного инвентаря и инструмента
Требования к умениям	Использовать чистящие средства и соответствующий инвентарь
Специальные условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

5.1.4 Трудовая функция

01.04 "Утилизирует отходы технологического процесса"

Требования к образованию и обучению работника	Профессиональная подготовка (переподготовка) рабочих (служащих)
Требования к опыту практической работы	-

ТД	ТД_1 . Сортирует отходы ТД_2. Утилизирует отходы
Требования к знаниям	Классификация отходов

Требования к умениям	Классифицировать отходы технологического процесса
Специальные условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

5.2 Обобщенная трудовая функция

02 "Взаимодействие с покупателем"

Уровень квалификации

2

Требования к образованию и обучению работника	Профессиональная подготовка (переподготовка) рабочих (служащих)
Требования к опыту практической работы	-

5.2.1 Трудовая функция

02.01 "Принимает и обрабатывает заказ"

Требования к образованию и обучению работника	Профессиональная подготовка (переподготовка) рабочих (служащих)
Требования к опыту практической работы	-

ТД	ТД_1. Задает вопросы, уточняет предпочтения по заказу ТД_2. Информировать покупателя о ценах ТД_3. Предлагает иной ассортимент
Требования к знаниям	Характеристики и состав сырья (кофе), используемого в приготовлении кофейных напитков; ассортиментный перечень, позиции меню и цены; стандарты организации по взаимодействию с клиентом; вербальные и невербальные способы контактов с клиентом
Требования к умениям	Выявлять потребности покупателей; устанавливать и поддерживать комфортный для покупателя контакт; разрешать конфликтные ситуации с покупателем
Специальные условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

5.2.2 Трудовая функция

02.02 "Производит расчеты с покупателями согласно выбранному покупателем способу"

Требования к образованию и обучению работника	Профессиональная подготовка (переподготовка) рабочих (служащих)
Требования к опыту практической	-

работы	
ТД	ТД_1. Пробивает стоимость заказа на кассовом суммирующем аппарате и в специальной компьютерной системе ТД_2. Получает наличные денежные средства от покупателя, выдает ему сдачу и чек ТД_3. Производит подсчет денежной выручки (чеков) и сдает их в установленном порядке
Требования к знаниям	Признаки подлинности денежных купюр; правила проведения наличных и безналичных расчетов с покупателями
Требования к умениям	Пользоваться платежными терминалами и кассовыми суммирующими аппаратами
Специальные условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

5.2.3 Трудовая функция

02.03 "Подает кофе и кофейные напитки покупателю в соответствии с правилами подачи"

Требования к образованию и обучению работника	Профессиональная подготовка (переподготовка) рабочих (служащих)
Требования к опыту практической работы	-

ТД	ТД_1. Сервирует кофе и кофейный напиток в соответствии с технологической картой ТД_2. Консультирует покупателя по особенностям употребления кофе и кофейного напитка
Требования к знаниям	Технологические карты кофейных напитков; правила сервировки; стандарты организации по взаимодействию с клиентом
Требования к умениям	Сервировать кофе и кофейные напитки в соответствии с технологическими картами; устанавливать и поддерживать комфортный для покупателя контакт
Специальные условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

5.3 Обобщенная трудовая функция

03 "Приготовление кофе и кофейных напитков"

Уровень квалификации

2

Требования к образованию и	Профессиональная подготовка (переподготовка) рабочих
----------------------------	--

обучению работника	(служащих)
Требования к опыту практической работы	-

5.3.1 Трудовая функция

03.01 "Управляет оборудованием в соответствии с инструкцией по эксплуатации"

Требования к образованию и обучению работника	Профессиональная подготовка (переподготовка) рабочих (служащих)
Требования к опыту практической работы	-

ТД	ТД_1. Смалывает кофе при помощи кофемолки ТД_2. Уплотняют кофейную таблетку ТД_3. Вставляет холдер в варочный блок кофемашины ТД_4. Контролирует процесс приготовления кофе
Требования к знаниям	Назначение и правила использования производственного инвентаря и инструмента; назначение и правила использования производственного оборудования; технические параметры приготовления кофе по технологии эспрессо
Требования к умениям	Использовать кофемолку для смалывания необходимого количества кофе в пределах допустимых отклонений; использовать контрольно-измерительные приборы для приготовления кофе
Специальные условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

5.3.2 Трудовая функция

03.02 "Готовит кофейные напитки по технологическим картам"

Требования к образованию и обучению работника	Профессиональная подготовка (переподготовка) рабочих (служащих)
Требования к опыту практической работы	-

ТД	ТД_1. Взбивает молоко при помощи паротводной трубки ТД_2. Подготавливает ингредиенты для кофейного напитка ТД_3. Собирает кофейный напиток в соответствии с технологической картой
Требования к знаниям	Рецептуры и технологии приготовления кофейных напитков; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кофейных напитков и условия их хранения; методы взбивания и влития молока

Требования к умениям	Готовить кофейные напитки по установленным рецептам; аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления и экономно расходовать его; использовать пароотводную трубку для взбивания молока в соответствии с рецептурой; применять санитарно-эпидемиологические требования и гигиенические нормативы, требования по охране труда
Специальные условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

5.4 Обобщенная трудовая функция

04 "Обеспечение качества работы"

Уровень квалификации

3

Требования к образованию и обучению работника	1) Профессиональная подготовка (переподготовка) рабочих (служащих) 2) Повышение квалификации рабочих (служащих) 3) Профессионально-техническое образование
Требования к опыту практической работы	Стаж работы по профессии рабочего "Бариста" не менее 1 года

5.4.1 Трудовая функция

04.01 "Контролирует качество выполненных работ по приготовлению кофе и кофейных напитков"

Требования к образованию и обучению работника	1) Профессиональная подготовка (переподготовка) рабочих (служащих) 2) Повышение квалификации рабочих (служащих) 3) Профессионально-техническое образование
Требования к опыту практической работы	Стаж работы по профессии рабочего "Бариста" не менее 1 года

ТД	ТД_1. Контролирует процесс приготовления кофе и кофейных напитков ТД_2. Контролирует качество приготовленного кофе и кофейного напитка ТД_3. Контролирует качество взбитого молока
Требования к знаниям	Рецептуры и технологии приготовления кофейных напитков; технические параметры приготовления кофе; технические параметры взбивания и вливания молока в соответствии с рецептурой
Требования к умениям	Оценивать качество готового кофе и кофейных напитков; оценивать процесс приготовления кофе и кофейных напитков
Специальные условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

5.4.2 Трудовая функция

04.02 "Производит изменения и корректировки настроек оборудования в соответствии с технологической картой"

Требования к образованию и обучению работника	1) Профессиональная подготовка (переподготовка) рабочих (служащих) 2) Повышение квалификации рабочих (служащих) 3) Профессионально-техническое образование
Требования к опыту практической работы	Стаж работы по профессии рабочего "Бариста" не менее 1 года

ТД	ТД_1. Регулирует температуру и давление воды в кофемашине ТД_2. Регулирует настройку помола кофейного зерна в кофемолке ТД_3. Настраивает вес порции смолотого кофе на кофемолке в соответствии с технологической картой
Требования к знаниям	Назначение и правила использования производственного оборудования; технические параметры приготовления кофе и кофейных напитков; инструкции по эксплуатации производственного оборудования
Требования к умениям	Изменять настройки производственного оборудования
Специальные условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

5.5 Обобщенная трудовая функция

05 "Разработка технологических карт"

Уровень квалификации

3

Требования к образованию и обучению работника	1) Профессиональная подготовка (переподготовка) рабочих (служащих) 2) Повышение квалификации рабочих (служащих) 3) Профессионально-техническое образование
Требования к опыту практической работы	Стаж работы по профессии рабочего "Бариста" не менее 1 года

5.5.1 Трудовая функция

05.01 "Устанавливает и корректирует технические параметры приготовления кофе по технологии эспрессо"

Требования к образованию и обучению работника	1) Профессиональная подготовка (переподготовка) рабочих (служащих) 2) Повышение квалификации рабочих (служащих) 3) Профессионально-техническое образование
---	--

Требования к опыту практической работы	Стаж работы по профессии рабочего "Бариста" не менее 1 года
--	---

ТД	ТД_1. Прорабатывает технические параметры приготовления кофе из определенного сырья ТД_2. Создает технологические карты под определенное сырье
Требования к знаниям	Технические параметры приготовления кофе по технологии эспрессо; инструкции по эксплуатации производственного оборудования
Требования к умениям	Изменять настройки производственного оборудования
Специальные условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

5.5.2 Трудовая функция

05.02 "Разрабатывает рецептуры кофейных напитков для включения новых позиций в меню"

Требования к образованию и обучению работника	1) Профессиональная подготовка (переподготовка) рабочих (служащих) 2) Повышение квалификации рабочих (служащих) 3) Профессионально-техническое образование
Требования к опыту практической работы	Стаж работы по профессии рабочего "Бариста" не менее 1 года

ТД	ТД_1. Разрабатывает рецептуры новых кофейных напитков для включения в меню ТД_2. Разрабатывает технологические карты новых кофейных напитков
Требования к знаниям	Способы организации питания, в том числе диетического; рецептуры и современные технологии приготовления кофе и кофейных напитков; нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве
Требования к умениям	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания кофе и кофейных напитков; творчески оформлять кофейные напитки, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; составлять калькуляцию кофе и кофейных напитков
Специальные условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

5.5.3 Трудовая функция

05.03 "Обучение базовым навыкам приготовления кофе и кофейных напитков"

Требования к образованию и обучению работника	1) Профессиональная подготовка (переподготовка) рабочих (служащих) 2) Повышение квалификации рабочих (служащих) 3) Профессионально-техническое образование
Требования к опыту практической работы	Стаж работы по профессии рабочего "Бариста" не менее 1 года

ТД	ТД_1. Обучает навыкам работы с оборудованием ТД_2. Обучает навыкам приготовления кофе и кофейных напитков
Требования к знаниям	Программу обучения базовым навыкам приготовления кофе и кофейных напитков; методику и технологию обучения на рабочем месте
Требования к умениям	Организовывать рабочее место; проводить обучение персонала
Специальные условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-