



**REGULAMIN PRZEPROWADZENIA EGZAMINU ZEWNĘTRZNEGO
NADAJĄCEGO KWALIFIKACJE
„SERWIS NAPOJÓW MIESZANYCH I ALKOHOLI”
PRZEPROWADZONEGO PRZEZ
CENTRUM SZKOLENIOWE OMEGA ŁUKASZ
DYBAŁAW KRAKOWIE**



PRZEPISY OGÓLNE

§ 1

Regulamin określa organizację i przeprowadzenie egzaminu zewnętrznego nadającego kwalifikację rynkową „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” zarejestrowaną w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji na poziomie 4 PRK przeprowadzonym przez Komisję Weryfikacyjną powołaną przez Centrum Szkoleniowe OMEGA Łukasz Dybała w Krakowie.

§ 2

1. Regulamin określa:

- obowiązki organizatora,
- prawa i obowiązki klienta,
- warunki uczestnictwa,
- metody, etapy i kryteria weryfikacji walidacji.

§ 3

Informacje ogólne

1. Egzamin przeprowadzany przez Centrum Szkoleniowe OMEGA Łukasz Dybała skierowany jest do osób działających w branży hotelarsko – gastronomicznej, osób, które chcą podnieść swoje kwalifikacje lub zmienić zawód z uwagi na istniejący popyt na pracowników wysoce wykwalifikowanych.

§ 4

Obowiązki organizatora

1. Instytucja Certyfikująca jest zobowiązana przestrzegać wymagań dotyczących przeprowadzenia walidacji wynikających z Obwieszczenia Ministra Sportu i Turystyki z dnia 2018-12-13 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Monitor Polski z dnia 2018-12-27 r., poz. 1258).
2. Organizator zobowiązany jest do zapewnienia 2 osobowej Komisji Weryfikacyjnej (egzaminatorów) odpowiedzialnej za przeprowadzenie walidacji przede wszystkim w celu poświadczenia kwalifikacji w danym zawodzie. Głównym celem Komisji Weryfikacyjnej jest ocena wiedzy i umiejętności uczestników, którzy przystępują do egzaminu.

2.1 Osoba będąca przewodniczącym komisji musi spełniać wszystkie warunki:

- mieć ukończony kurs pedagogiczny potwierdzony stosownym certyfikatem lub ukończone studia pedagogiczne potwierdzone stosownym dyplomem;
- mieć ukończona szkołę o kierunku gastronomicznym (co najmniej zasadniczą lub technikum, lub szkołę wyższą) potwierdzoną stosownym świadectwem;
- mieć udokumentowane co najmniej 5 - letnie doświadczenie pracy na stanowisku barmana;
- mieć udokumentowane co najmniej 5 - letnie doświadczenie w realizacji szkoleń z zakresu branży gastronomicznej w okresie 5 lat bezpośrednio poprzedzających wpis na listę egzaminatorów (np. poprzez referencje);
- mieć udokumentowane co najmniej 10 – letnie doświadczenie w pracy w branży gastronomicznej.

2.2 Osoba będąca członkiem komisji musi spełniać co najmniej trzy warunki spośród wszystkich określonych dla przewodniczącego komisji

3. Organizator dba o bezpieczeństwo Uczestników w miejscu odbywania egzaminu, zgodnie z odpowiednimi przepisami prawa i jest zobowiązany dokonać wyboru miejsca przeprowadzenia egzaminu zgodnie z sposobem organizacji oraz warunkami organizacyjnymi i materialnymi. Obowiązkiem jest przygotowanie ośrodka egzaminacyjnego do przeprowadzenia części teoretycznej i przygotowanie pracowni do przeprowadzenia części praktycznej – stanowisko egzaminacyjne z dostępem do:

- bieżącej wody;
- wszystkich gatunków alkoholi umożliwiających wykonanie zadań opisanych w efektach uczenia się wymaganych dla kwalifikacji;
- dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy, dodatki komplementarne, kostki lodu);
- szkła i sprzętu barmańskiego umożliwiającego wykonanie zadań opisanych w efektach uczenia się wymaganych dla kwalifikacji;
- składników potrzebnych do przygotowania przekąsek.

4. Instytucja Certyfikująca zobowiązana jest zapewnić zestawy zawierające receptury z przygotowania napojów mieszanych: alkoholowych, bezalkoholowych oraz drobnych przekąsek. Ponadto każdy z uczestników podczas egzaminu przygotowuje swoją autorską recepturę z wykorzystaniem napojów alkoholowych i bezalkoholowych.

5. Instytucja certyfikująca zobowiązana jest stosować rozwiązania zapewniające rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji. W szczególności istotne jest zapewnienie

bezstronności osób przeprowadzających walidację m.in. przez rozdział osobowy mający na celu zapobieganie konfliktowi interesów osób przeprowadzających walidację. Osoby te nie mogą weryfikować efektów uczenia się osób, które były przez nie przygotowywane do uzyskania kwalifikacji "Serwis napojów mieszanych i alkoholi".

6. Instytucja certyfikująca zobowiązana jest zapewnić bezstronną i niezależną procedurę odwoławczą, w ramach której osoby uczestniczące w procesie walidacji i certyfikacji mają możliwość odwołania się od decyzji dotyczących spełnienia wymogów formalnych, samych egzaminów, a także decyzji kończącej walidację. W przypadku negatywnego wyniku walidacji instytucja prowadząca walidację jest zobowiązana przedstawić uzasadnienie decyzji.

§ 5

Prawa i obowiązki klienta

1. Klient ma obowiązek zapoznania się i przestrzegania zasad regulaminu egzaminu zewnętrznego nadającego kwalifikacje „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” przeprowadzonego przez Centrum Szkoleniowe OMEGA Łukasz Dybała.
2. Klient ma obowiązek wypełnienia formularza zgłoszeniowego znajdującego się na stronie internetowej Centrum Szkoleniowego OMEGA Łukasz Dybała w celu przystąpienia do walidacji dla opisywanej kwalifikacji wraz dokumentem potwierdzającym pełnoletność.
3. Klient ma obowiązek dokonać opłaty za egzamin i dostarczenia potwierdzenia jej dokonania w terminie najpóźniej na 14 dni przed rozpoczęciem planowanej walidacji i dostarczeniu dowodu wpłaty do Centrum Szkoleniowe OMEGA Łukasz Dybała. W przypadku zorganizowanych przez klienta grup zawarta umowa określa warunki płatności.
4. Klient po dokonaniu opłaty ma prawo dokonać rezygnacji z uczestnictwa w egzaminie. W przypadku rezygnacji uczestnika na 5 dni przed rozpoczęciem egzaminu lub później opłata nie podlega zwrotowi. W takim przypadku o ile rezygnacja nie nastąpiła w trakcie trwania egzaminu uczestnik może ubiegać się o możliwość wzięcia udziału w kolejnej walidacji pod warunkiem, że taka walidacja zostanie uruchomiona w terminie 6 miesięcy od rezygnacji.
5. Klient ma prawo odwołać się od decyzji Instytucji Certyfikującej dotyczącej spełnienia wymogów formalnych oraz od decyzji kończącej walidację.

§ 6

Warunki uczestnictwa

1. Osoba przystępująca do walidacji musi być pełnoletnia.

§ 7

Metody i kryteria weryfikacji walidacji

1. Uczestnik zgłaszający się do etapu weryfikacji dla kwalifikacji „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” przystępuje do egzaminu składającego się z dwóch etapów:

- a) egzamin teoretyczny przeprowadzany na platformie egzaminacyjnej. Test trwa 30 minut i zawiera zestaw 17 pytań opracowanych przez Centrum Szkoleniowe OMEGA Łukasz Dybała weryfikujących efekty uczenia się dla opisywanej kwalifikacji. Uczestnik przed rozpoczęciem egzaminu otrzymuje indywidualny login i hasło do platformy. Pozytywny wynik zdania egzaminu teoretycznego to min. 70% poprawnych odpowiedzi, co kwalifikuje do przystąpienia do części praktycznej. W przypadku braku możliwości przeprowadzenia egzaminu na platformie zostanie wykorzystana wersja papierowa testu.
- b) egzamin praktyczny przeprowadzany i oceniany jest przez komisję składającą się z dwóch egzaminatorów weryfikujących praktyczne efekty uczenia się do opisywanej kwalifikacji. Weryfikacja części praktycznej egzaminu odbędzie się za pomocą następujących metod: test wiedzy; obserwacja (w warunkach symulowanych lub rzeczywistych); rozmowa z komisją walidacyjną (rozmowa każdorazowo ma charakter uzupełniający). Egzamin praktyczny trwa 180 minut. Po pozytywnej weryfikacji uczestnik otrzymuje certyfikat nadający kwalifikację na poziomie 4 PRK „Serwis napojów mieszanych i alkoholi”, który jest ważny bezterminowo.