

1. BELGELENDİRME YAPILAN ULUSAL YETERLİLİK	15UY0216-4 Barista (Kahve Bar Görevlisi) (Seviye 4)
2. YETERLİLİK BİRİMLERİ	Zorunlu Birimler -15UY0216-4/A1 İSG Faaliyetleri, Çevre Koruma Mevzuatı, Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetimi -15UY0216-4/A2 İş Organizasyonu ve Servis Öncesi İşlemler -15UY0216-4/A3 Servis İşlemleri -15UY0216-4/A4 Gün / Vardiya Sonu İşlemleri
3. BAŞVURU VE SÜREÇ	Başvuru, yapılacak olan ön değerlendirme sonrasında olumlu sonuçlanırsa aday statüsü kazanılır. Adayların mesleki yeterlilik belgesini alabilmeleri için birimlerde tanımlanan sınavlardan başarılı olmaları şartı vardır Yeterlilik birimlerindeki teorik ve performansa dayalı sınavlar, her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir. Aday başvuruyu sadece bir birim için de yapabilir.
4. BELGELENDİRME BAŞVURUSU ÖN ŞARTLARI	Bu programa başvuru için herhangi bir ön şart tanımlanmamıştır.
5. BELGELENDİRME BAŞVURUSU İÇİN GEREKLİ EVRAKLAR	<ul style="list-style-type: none">• Başvuru Formu (ıslak imzalı 1 nüsha)• Nüfus cüzdanı fotokopisi veya Pasaport fotokopisi• Sınav ücretinin yatırıldığına dair banka dekontu• Belge Kullanım Sözleşmesi (her sayfası ıslak imzalı)
6. ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Barista (Kahve Bar Görevlisi) (Seviye 4) Mesleki Yeterlilik Belgesini elde etmek isteyen adaylar birimlerde tanımlanan sınavlara tabi tutulur. Adayların yeterlilik belgesini alabilmeleri için birimlerde tanımlanan sınavlardan başarılı olmaları şartı vardır. Yeterlilik birimlerindeki teorik ve performansa dayalı sınavlar her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir. Ancak her birimin değerlendirmesi bağımsız yapılmalıdır. Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi, birimin başarıldığı tarihten Sınavlar “Teorik Sınav” ve “Performans (Uygulama) Sınavı” olmak üzere 2 aşamada yapılır.

6.1 TEORİK SINAVI	YETERLİLİK BİRİMİ	SORU SAYISI	SÜRE (Dakika)	GEÇME NOTU
	A1 İSG Faaliyetleri, Çevre Koruma Mevzuatı, Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetimi	15	30	%70
A2 İş Organizasyonu ve Servis Öncesi İşlemler	5	10	%70	
A3 Servis İşlemleri	--	--	--	
A4 Gün / Vardiya Sonu İşlemleri	--	--	--	
*Teorik sınavlarda adaylara 4 seçenekli, çoktan seçmeli ve her bir soru eşit puan değerinde test yapılmaktadır. Yanlış cevaplandırılan sorular puan kaybettirmemektedir				
6.2 PERFORMANS SINAVI	YETERLİLİK BİRİMİ	BY SAYISI	SÜRE (Dakika)	GEÇME NOTU
	A2 İş Organizasyonu ve Servis Öncesi İşlemler	9	20	%80
A3 Servis İşlemleri Yeterlilik Birimi	26	40	%80	
A4 Gün / Vardiya Sonu İşlemleri	14	20	%80	
*Performans sınavlarında adayların teatral bir sınav ortamında sınava gireceği birimin "Beceri ve Yetkinlikler" kontrol listesinde yer alan adımları bire bir uygulaması istenmektedir.				
6.3 SINAV SORU SAYISI, MİNİMUM GEÇME NOTLARI VE BAŞARI KRİTERLERİ	A1 / Teorik (Zorunlu) 15 Soru (En az 11 Doğru cevap) A2 / Teorik (Zorunlu) 5 Soru (En az 4 Doğru cevap) A2 / Performans (Zorunlu) 9 Adım (1 Kritik adımın tamamı) A3 / Performans (Seçmeli) 26 Adım (1 Kritik adımın tamamı) A4 / Performans (Seçmeli) 14 Adım (1 Kritik adımın tamamı)			
7.YETERLİLİK BİRİMLERİNİN GEÇERLİLİK SÜRESİ	Teorik ve Performansa dayalı sınavlar için yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi, birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 (iki) yıldır. Yeterlilik Belgesi alabilmek için bu süre zarfında bir programı oluşturan birimlerin sınavlarının tamamından başarılı olmak gerekmektedir.			
8. TEKRAR SINAVA GİRİŞ HAKKI	Adaylar girmiş oldukları yeterlilik birim sınavından başarısız olmaları halinde 1 (bir) yıl içinde aynı yeterlilik biriminden sınav ücreti ödmeden tekrar sınava girme hakkına sahiptir. Tekrar girdikleri bu sınavdan da başarısız olmaları			

	halinde bundan sonra girmek istedikleri sınav birimleri için ilk başvuru koşulları geçerlidir
9.BELGENİN GEÇERLİLİK SÜRESİ	Belgenin geçerlilik süresi 5 (beş) yıldır. Belgesini yenilemek isteyen adaylar belge geçerliliğinin bitiş tarihine 5 (beş) ay kala ile bitiş tarihi arasında belge yenileme başvuru ücretini veya belge yenileme sınav ücretini kuruluşa ödeyip bir başvuru formu doldurarak başvuruda bulunabilir.
10.BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK YÖNTEM	5 (beş) yıllık geçerlilik süresinin sonunda belge sahibinin performansı aşağıda tanımlanan yöntemlerden en az biri kullanılarak değerlendirilmeye tabi tutulur; <ul style="list-style-type: none">5 (beş) yıl belge geçerlilik süresi içinde yeterlilik belgesi kapsamında toplamda en az 2 (iki) yıl çalıştığına dair resmi kayıt sunulması ve belge yenileme başvuru ücretinin ödenmesi,Yeterlilik kapsamında yer alan yeterlilik birimleri için tanımlanan Performans Sınavlarına yeniden girilmesi ve belge yenileme sınav ücretinin ödenmesi, Değerlendirme sonucu olumlu olan adayların belge geçerlilik süreleri 5 (beş) yıl daha uzatılır.
11.BELGENİN GÖZETİMİ VE GÖZETİM SONUCUNA GÖRE BELGE GEÇERLİLİĞİ	-
12. İTİRAZ VE ŞİKAYET	Başvuru sahiplerinden, adaylardan, belgelendirilmiş kişilerden ve onların işverenlerinden ve diğer kesimlerden belgelendirme süreci ve kriterleri konusunda itiraz ve şikayetlerin olması halinde, itiraz/şikayet sahibi PROSES BELGELENDİRME İktisadi İşletmesi veya www.prosesbelgelendirme.com web sitesinden İtiraz ve Şikayet Başvuru Formunu doldurur ve imzalayarak (şahsen müracaat yapıldı ise) PROSES BELGELENDİRME ye teslim eder veya faks, e-posta vb. ile gönderir.
13. MARKA VE LOGO KULLANIMI	MYK tarafından “Mesleki Yeterlilik Kurumu Markasının Kullanımına İlişkin Usul ve Esaslar” da belirtilen hususlar dikkate alınmalıdır.

A1 İSG Faaliyetleri, Çevre Koruma Mevzuatı, Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetimi

BG.1	Çalışmalar esnasında, iş sağlığı ve güvenliği için gerekli olan kişisel koruyucu donanımları açıklar.
BG.2	İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili talimatları açıklar.

BG.3	Risk ve tehlikeli durumlara karşı alınması gerekli önlemleri açıklar.
BG.4	İkaz ve uyarı işaretleri ile levhalarını açıklar.
BG.5	Acil durumlara karşı alınması gerekli önlemleri açıklar.
BG.6	Çalışma alanındaki güvenlik donanımlarını açıklar.
BG.7	Acil durumlar için yapılan tatbikat ve uygulamalarda görev alması ve işletme standartlarına göre yerine getirmesi gereken yasal sorumluluklarını açıklar.
BG.8	Çalışma ortamında ortaya çıkan atıkları ve bu atıkların ayrıştırılmasını açıklar.
BG.9	Kişisel bakım ve sağlık önlemlerini ve hijyen kurallarını açıklar.
BG.10	Hijyen kuralları gereği alması gereken önlemleri açıklar.
BG.11	Çalışma ortamının hijyen ve sanitasyon kurallarını sağlamaya yönelik önlemleri açıklar.
BG.12	Gıda güvenliği mevzuatını açıklar.
BG.13	HACCP Prensiplerini açıklar.
BG.14	Sorumluluğundaki işleri gıda güvenliği ve kalite gerekliliklerine göre açıklar.

A2 İş Organizasyonu ve Servis Öncesi İşlemler

BG.1	Bir önceki vardiyadan kalan işler hakkında bilgi almak ve bir sonraki vardiyaya sorumluluk alanlarındaki görevleri devretmek için kullanacağı sistem ve otomasyonları açıklar.
BG.2	Çalışma alanındaki malzemeleri açıklar.
BG.3	Çalışma alanındaki donanımların temizliği için uygun kimyasalları açıklar.
BG.4	Kahve türlerini açıklar.
BG.5	Menşesine göre kahve işleme aşamalarını açıklar.

PERFORMANS SINAVININ KAPSAYAN BECERİ VE YETKİNLİK İFADELERİ:**A2 İş Organizasyonu Ve Servis Öncesi İşlemler**

BY.01	Servis öncesi bilgilendirme toplantılarına katılır.
BY.02	Espresso makinesi gibi ısınması zaman alan makineleri çalıştırır.
BY.03	Gün içinde kullanacağı malzemeleri tespit eder.
*BY.04	Eksik malzemeleri son kullanma tarihlerine dikkat ederek depodan temin eder.
BY.05	Eksik olan malzeme ve araç gereçler için sipariş formu düzenler.
BY.06	İlk giren, ilk çıkar (FIFO) kuralına göre; dolaba dizeceği ürünleri kullanım sıklığına göre hazırlar.
BY.07	İşletme standartlarına ve İSG kurallarına uygun kimyasallar kullanarak servis istasyonunu temizler.
BY.08	Serviste kullanacağı takımları (bardak, bardak altlığı vb.) iz bırakmayan bir bez ile siler.
BY.09	Çalışma alanındaki son denetimleri yapar.

***Not: Koyu renkle yazılarak belirtilmiş olan 1 tane “Kritik Adım” mevcuttur. Bu kritik adımlardan herhangi birisini yapmayan/yapamayan adaylar sınavdan başarısız sayılmaktadır. Kritik Adım: Performans sınavı sırasından yapılması zorunlu işlemin adıdır. Bu işlem yapılmadığı takdirde aday sınavdan başarısız sayılır.**

A3 Servis İşlemleri Yeterlilik Birimi

BY.1	Türk kahvesini ağzı kapalı bir kaptaki hazır bulundurur.
BY.2	Servis edilecek fincan sayısına göre cezveye/türk kahvesi makinesinin içine kahve koyar.
BY.3	Servis edilecek fincan sayısına göre cezve kullanıyor ise sıcak olmayan suyu ekler.
BY.4	Servis edilecek fincan sayısına göre kahve makinesi kullanıyor ise makinenin suyunu kontrol eder.
BY.5	Siparişe göre, suyu eklemeyen önce, şekeri ilave eder.
BY.6	İşletme standartlarına göre bir bardak su ve ikramlarla (lokum, likör, şerbet, çikolata vb.) servis eder.
BY.7	Filtre kahve için filtre kağıdını yıkadıktan sonra kahve ve suyu makineye koyar. (1lt su için 60gr kahve kullanılmalıdır.)
BY.8	Filtre kahveyi demleyeceği suyun sıcak olmamasına dikkat eder.
BY.9	Demlenen kahveyi temiz ve ısıtılmış pota veya doğrudan soğuk olmayan fincanlara aktarır.
BY.10	Konukların isteğine göre süt, krema, şeker vb. ile hazırladığı taze filtre kahveyi (maksimum 30 dakika sonra yenisinin demlemesi gerekir) servis eder.
BY.11	Çekirdek kahveyi espresso ayarında öğütür.
BY.12	Öğütülmüş kahveyi kumlu kahve makinesinin kaşığına koyar.
BY.13	Kahveyi basınç uygulayıp sıkıştırarak kaşığı hazneye yerleştirmeden önce; var ise fazla olan kısımları temizler.
BY.14	Kaşığı makine haznesine yerleştirmeden önce 1 kez boşa su akıtır.
BY.15	Kahve makinesinin anahtarını açarak kaşığın altına kahveyi servis edeceği ısıtılmış fincanı koyar.
BY.16	Espresso fincanını single espresso için yarım fincan kahve hacmi olacak şekilde doldurur. (7-9gr kahve ile 25-30ml hacim elde edilmelidir.)
BY.17	1 shot espresso kullanarak cappuccino hazırlar ve soğuk olmayan bir bardakta servis eder. (7-9gr kahve ile 25-30 ml hacimli espresso, 50ml süt ve 75ml süt kreması kullanılmalıdır.)
BY.18	1 shot espresso kullanarak latte hazırlar ve soğuk olmayan bir bardakta servis eder. (7-9gr kahve ile 25-30 ml hacimli espresso, 75ml süt ve 50ml süt kreması kullanılmalıdır.)
BY.19	2 shot espresso kullanarak americano hazırlar ve soğuk olmayan bir bardakta servis eder. (14-18gr kahve ile 50-60ml espresso elde edilmelidir.)
*BY.20	Yaptığı her sütlü üründen sonra buhar çubuğunu sadece buhar çubuğu temizliği için kullandığı nemli bir bez ile temizler.
BY.21	Kazalara çeşidine göre kazaya müdahale eden yetkili kişiye İSG kuralları dahilinde yardım eder.
BY.22	Kaza sonrası zayi olan veya onarım gerektiren ürünleri tespit ederek ilgili formları (zayi formu ve teknik servis formu) doldurarak ilgili birimlere iletir.
BY.23	Olağanüstü durumları (yangın, sarhoşluk, ölüm, yaralanma, şüpheli paket veya eşya vb.) ilgili birime bildirir.
**BY.24	Konukların istek ve şikayetlerini sözlerini kesmeden dinler.
**BY.25	Konukların isteklerini öneriler sunarak yerine getirir.
**BY.26	Konukların şikayetlerini ilgili birime iletir.

***Not: Koyu renkle yazılarak belirtilmiş olan 1 tane “Kritik Adım” mevcuttur. Bu kritik adımlardan herhangi birisini yapmayan/yapamayan adaylar sınavdan başarısız sayılmaktadır.**

Kritik Adım: Performans sınavı sırasından yapılması zorunlu işlemin adıdır. Bu işlem yapılmadığı takdirde aday sınavdan başarısız sayılır.

(**) Performans sınavının uygulaması sırasında, sözel soru-cevap şeklinde bu adım simule edilebilir.

A4 Gün/Vardiya Sonu İşlemleri Yeterlilik Birimi

BY.01	Çalışma alanındaki malzemeleri toplayıp yerlerine yerleştirir.
BY.02	Tamamı tüketilmemiş olan ürünleri üzerine açılma tarihlerini yazarak gıda güvenliği kuralları doğrultusunda muhafaza eder.
BY.03	Servis sırasında kullanılacak içecekleri soğutucularda muhafaza eder.
*BY.04	Kahve makinesi, değirmen, fırın gibi kapatılması gereken makineleri İSG kurallarına uygun olarak kapatır.
BY.05	Bar tezgahını ve dolaplarını temizler.
BY.06	Araç-gereç ve donanımları kullanım talimatına uygun olacak şekilde veya sabun ve türevleri ile temizler.
BY.07	Kullandığı temizlik malzemelerini bulaş yaratmayacak şekilde kaldırır.
BY.08	Bozulan donanımları tespit ederek teknik servis formlarını doldurur.
BY.09	Doldurduğu teknik servis formunu ilgili birimlere iletir.
BY.10	Araç-gereç ve donanımları İSG kuralları dahilinde yerlerine yerleştirir.
BY.11	Çıkışa en uzak yerden başlayarak bar zeminini süpürür ve/veya paspaslar.
BY.12	Konuğun verdiği hediyeler için amirine eşya çıkış formu düzenletir.
BY.13	İşyerinden ayrılmadan önce ilgililere eşya çıkış formunu gösterir.
BY.14	Konuğa ait unutulmuş eşyalar için bulunmuş eşya formu düzenler.

***Not: Koyu renkle yazılarak belirtilmiş olan 1 tane “Kritik Adım” mevcuttur. Bu kritik adımlardan herhangi birisini yapmayan/yapamayan adaylar sınavdan başarısız sayılmaktadır.**
Kritik Adım: Performans sınavı sırasından yapılması zorunlu işlemin adıdır. Bu işlem yapılmadığı takdirde aday sınavdan başarısız sayılır.