BARTENDER

Source National Competency Standard
(Competency Standards Code No: H55S004.1)



NATIONAL APPRENTICE & INDUSTRIAL TRAINING AUTHORITY

No. 971, Sri Jayawardhanapura Mawatha,

Welikada, Rajagiriya.

Telephone No.0112888782-7

Email: lrd@naita.gov.lk

Learning Resources Development Section

Packaging for National Vocational Qualifications (NVQ)
National Certificate at NVQ Level 3 in the occupation of Bar Waiter will be awarded to those who are competent in units U01 + U02 + BU01 + BU02 + BU03 + BU04 - H55S004Q1L3
National Certificate at NVQ Level 4 in the occupation of Bartender will be awarded to those who are competent in units U01 + U02 + U03 + U04 + BU01 + BU02 + BU03 + BU04 - H55S004Q2L4

NAITA

සමස්ථ අධීක්ෂණය
අධ්‍යක්ෂක (තත්ව)
තත්ව අංශය
October 2025

ආධුනිකයගේ දෛනික වාර්තා පොත සම්පූර්ණය කිරීම සඳහා සකස් කරන ලදී.

නිපුනතා ඒකක සහ මොඩියුල සංසන්දනය

	Competency Area	Module		Competencies (Tasks)
		Module No	Module Name	
	Basic Modules (Technical)	M 01	Introduction to Tourism and Hospitality Industry (සංචාරක හා ආගන්තුක සත්කාර කර්මාන්තය පිළිබඳ හැඳින්වීම)	-
		M02	Bartenders' Professional Ethics (බීමහල් / මත්පැන්හල් සේවකයකුගේ වෘත්තීමය ආචාර ධර්ම)	-
A	U 01. Open, arrange and handover / close the bar (මත්පැන්හල / බීමහල විවෘත කිරීමල සකස් කිරීමල භාරදීම)	M 05	Introduction to utensils, tools and equipment used in a bar (බීමහලක් / මත්පැන්හලක් තුළ භාවිත කරන ආවුද,උපකරණ සහ , මෙවලම් පිළිබඳ හැඳින්වීම)	A01, A02, A03, A04, A05, A06, A07, A08, A09, A10, A11, A12, A13, A14, A15, A16
		M 09	Bar operations (බීමහලක / මත්පැන්හලක මෙහෙයුම්)	
B	U 02. Serve Beverages and snacks (පාන වර්ග සහ කෙටි ආහාර සැපයීම)	M 06	Identification, handling and storing of ingredients (අමුද්‍රව්‍ය හඳුනා ගැනීම, හැසිරවීම සහ ගබඩා කිරීම)	B 1, B2, B3, B 4 B 5, B 6, B 7, B 8,B 9,B 10,B 11, B12,B 13,B14,B15, B16 ,B17,B18, B19, B20, B21
		M 07	Product knowledge (නිෂ්පාදන පිළිබඳ දැනුම)	
		M 08	Beverage preparation (පාන වර්ග සැකසීම)	

NAITA

		M 10	Beverage Serving Procedures (පාන වර්ග සැපයීමේ ක්‍රියා පටිපාටිය)	
		M 11	Serving Wine (වයින් පිළිගැන්වීම)	
C	U 03. Maintain Personal & Workplace Hygiene & safety (පුද්ගලික සහ සේවා ස්ථානයේ සනීපාරක්ෂාව සහ ආරක්ෂාව පවත්වා ගැනීම)	M 03	Hygiene standards (සනීපාරක්ෂක ප්‍රමිතීන්)	C01, C02, C03, C04, C05, C06
		M 04	Food & beverage safety standards (ආහාරපාන වර්ග සුරක්ෂිතතා ප්‍රමිතීන්)	
	Basic Modules (Soft Skill)	BM 01	Communication Skills for Workplace (රැකියා ස්ථානයේ සන්නිවේදන කුසලතා)	-
		BM 02	Language Literacy (භාෂා කුසලතා)	-
		BM 03	Team work (කණ්ඩායම් වැඩ)	-
		BM 04	Occupational Safety & Health and Environmental Aspects (වෘත්තීමය ආරක්ෂාව, සෞඛ්‍ය සහ පාරිසරික අංශ)	-

NAITA

නිපුනතා ඒකක සහ කාර්යයන් ලැයිස්තුව

A	U 01. Open, arrange and handover / close the bar (මත්පැන්හල / බීමහල විවෘත කිරීමල සකස් කිරීමල භාරදීම)		A1. Open the bar (මත්පැන්හල/ බීමහල විවෘත කිරීම)	A2 Clean the workplace (වැඩ ස්ථානා පිරිසිදු කිරීම)	A 3 Check for notices (දැන්වීම් සඳහා පරීක්ෂා කිරීම)	A 4. Collect linen (ලිනන් එකතු කිරීම)	A5. Arrange equipment (උපකරණ සකස් කිරීම)
			A6. Arrange glassware (වීදුරු උපකරණ සකස් කිරීම)	A7. Arrange Other utensils (වෙනත් උපකරණ සකස් කිරීම)	A8. Maintain bar stock level (බීම තොග නඩත්තු කිරීම)	A9. Collect stocks (කොටස් කිරීම)	A10. Arrange the bar Mise-en place (මත්පැන්හල/ බීමහල Mise-en place කිරීම)
			A11. Arrange Bar display (මත්පැන්හලේ/ බීමහලේ දර්ශක සකස් කිරීම)	A12. Check for bill settling requirement (බිල්පත් පියවීමේ අවශ්‍යතාවය පරීක්ෂා කිරීම)	A13. Maintain inventory (ඉන්වෙන්ටරිය නඩත්තු කිරීම)	A14. Handover the bar (මත්පැන්හල භාර දීම)	A15. Maintain excise books (මත්පැන්හලේ / බීමහලේ පොත් නඩත්තු කිරීම)
			A16. Close the bar (මත්පැන්හල / බීමහල වැසීම)				
B	U 02. Serve Beverages and snacks (පාන වර්ග සහ කෙටි ආහාර සැපයීම)		B1. Welcome the guest (ආගන්තුකයා පිළිගැනීම)	B2. Take orders (ඇණවුම ගැනීම)	B3. Place orders manually (ඇණවුම ලබා දීම)	B4. Place order with computerized system (පරිඝනක පද්ධතියෙන් ඇණවුම ගැනීම)	B5. Prepare alcoholic beverages (මධ්‍යසාර පාන සකස් කිරීම)
			B6. Serve aperitifs (ආහාර දිරවීම සඳහා ලබා ගන්නා මත්පැන් පිළිගැන්වීම)	B7. Serve wine (වයින් පිළිගැන්වීම)	B8. Serve beer (බීර පිළිගැන්වීම)	B9. Serve spirits (ස්ප්‍රීතු පිළිගැන්වීම)	B10. Serve liqueurs (සැර මත්පැන් පිළිගැන්වීම)

NAITA

			B11. Prepare cocktails (කොක්ටේල් සකස් කිරීම)	B12. Serve cocktails (කොක්ටේල් පිළිගැන්වීම)	B13. Serve snacks (කෙටි ආහාර පිළිගැන්වීම)	B14. Prepare non alcoholic beverages (මධ්‍යසාර නොවන පාන වර්ග සැකසීම)	B15. Serve non alcoholic beverages (මධ්‍යසාර නොවන පාන වර්ග පිළිගැන්වීම)
			B16. Prepare stimulants (උත්තේජක වර්ග සැකසීම)	B17. Serve stimulants (උත්තේජක වර්ග පිළිගැන්වීම)	B18. Prepare bills (බිල්පත් සැකසීම)	B19. Present bills (බිල්පත් පිළිගැන්වීම)	B20. Settle bills (බිල්පත් පියවීම)
			B21. Bid farewell (පාරිභෝගිකයා හට ආචාරශීලීව සමුදීම)				
C	U Maintain Personal & Workplace Hygiene & safety (පුද්ගලික සහ සේවා ස්ථානයේ සනීපාරක්ෂාව සහ ආරක්ෂාව පවත්වා ගැනීම)		C1. Maintain personal hygiene (පුද්ගලික සනීපාරක්ෂාව පවත්වා ගැනීම)	C2. Maintain good hygienic practices (නිවැරදි සනීපාරක්ෂක පිළිවෙත් පවත්වා ගැනීම)	C3. Maintain Personal grooming (පුද්ගලික අලංකාරය පවත්වා ගැනීම)	C4. Maintain equipment hygienically (සනීපාරක්ෂක අයුරින් උපකරණ පවත්වා ගැනීම)	C5. Maintain working environment free of hazards (අනතුරුවලින් තොර වැඩ පරිසරයක් පවත්වා ගැනීම)
			C6. Maintain safe storage of hazardous material (අනතුරුදායක ද්‍රව්‍ය ආරක්ෂිතව ගබඩා කර පවත්වා ගැනීම)				

NAITA