Teatender/teatenderka (kód: 65-043-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo pro místní rozvoj
Skupina oborů: Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
Týká se povolání: Specialista pro přípravu kávy nebo čaje
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Základy komunikace a práce s hostem v odbytovém středisku gastronomického provozu	3
Orientace v druzích čajů, jejich dělení podle místa původu, způsobu sběru a zpracování	3
Orientace v metodách přípravy, technologiích a skladování čaje	3
Příprava klasického čaje louhováním	3
Servis čaje	3
Organizace práce v odbytovém středisku gastronomického provozu	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	3
Zajištění bezpečnosti hostů v odbytovém středisku gastronomického provozu, dodržování pravidel BOZP a PO	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Základy komunikace a práce s hostem v odbytovém středisku gastronomického provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Seznámit hosty s nabídkou produktů běžně dostupných v odbytových střediscích gastronomických provozů	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Profesionálně komunikovat a jednat s hosty	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Poskytnout pomoc při výběru z nabídky	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Přijmout a správně vyřídit objednávky hostů	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Vyúčtovat s hostem – připravit a předložit účet	Praktické předvedení a ústní ověření
f) Popsat řešení neobvyklých situací při obsluze hostů (včetně postupu vyřízení reklamace)	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Orientace v druzích čajů, jejich dělení podle místa původu, způsobu sběru a zpracování

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést botanický popis rostliny CAMELIA SINENSIS a její základní variety	Ústní ověření
b) Specifikovat geografické rozšíření pěstování čajovníku	Ústní ověření
c) Popsat původ a šíření konzumace čaje a čajové kultury z historického hlediska	Ústní ověření
d) Popsat a vysvětlit technologie sběru a zpracování čaje nejznámějších čajových producentů	Ústní ověření
e) Specifikovat skupiny archivních a lisovaných čajů	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Orientace v metodách přípravy, technologiích a skladování čaje

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat nejznámější tradiční přípravy čaje: Kung-fu čcha, Chanoyu, zavárka, afternoon tea	Ústní ověření
b) Popsat moderní metody přípravy čaje: French press, dripper	Ústní ověření
c) Popsat základní specifika správného ošetřování a skladování čaje a čajových nálevů	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava klasického čaje louhováním

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit práci se třemi činiteli TEPLOTA / MNOŽSTVÍ / ČAS a jejich vzájemné vazby při přípravě nálevů	Ústní ověření
b) Popsat způsoby přípravy základních druhů nálevů (horký nálev, macerát - Cold Brew, koncentrát - Shot)	Ústní ověření
c) Popsat práci s činiteli s přihlédnutím k jednotlivým typům čaje a typu inventáře	Ústní ověření
d) Definovat správné určení požadovaných postupů s přihlédnutím k potřebám typu gastronomického provozu a finálního využití	Ústní ověření
e) Připravit horký nálev	Praktické předvedení
f) Připravit macerát - Cold Brew	Praktické předvedení
g) Připravit koncentrát – Shot	Praktické předvedení
h) Předvést další možnosti přípravy a servírování: Dripper, French press, gaiwan, samovar	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Servis čaje

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit a popsat správný inventář k servírování čaje podle typu provozu	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Servírovat všechny vyrobené nápoje vždy v jedné porci v souladu se zásadami správné obsluhy specifikovanými v pokynech ke zkoušce	Praktické předvedení
c) Obsluhovat, komunikovat s hostem a provést opakovanou nabídku	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Provést debaras po ukončení konzumace čaje hostem	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Organizace práce v odbytovém středisku gastronomického provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit pracoviště před zahájením provozu	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Organizovat práce v průběhu provozu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Provést úklid pracoviště po ukončení provozu	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností	Praktické předvedení
b) Uplatňovat postupy založené na principu kritických bodů HACCP	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Během provozu i po jeho ukončení dodržovat sanitační řád	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zajištění bezpečnosti hostů v odbytovém středisku gastronomického provozu, dodržování pravidel BOZP a PO

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat bezpečnostní pravidla spojená s ochranou majetku a zdraví hostů	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Orientovat se v pravidlech BOZP a dodržovat je	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Orientovat se v pravidlech požární ochrany a dodržovat je	Praktické předvedení a ústní ověření

je třeba splnit všechna kritéria

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba informuje, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.

Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO), o čemž autorizovaná osoba vyhotoví a uchazeč podepíše písemný záznam. Způsob seznámení uchazeče s pracovištěm a uvedenými požadavky je v kompetenci autorizované osoby.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby je oprávněný předčasně ukončit zkoušku, pokud vyhodnotí, že v důsledku činnosti uchazeče bezprostředně došlo k ohrožení nebo bezprostředně hrozí nebezpečí ohrožení zdraví, života a majetku či životního prostředí. Zdůvodnění předčasného ukončení zkoušky uvede autorizovaná osoba do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Uchazeč může ukončit zkoušku kdykoliv v jejím průběhu, a to na vlastní žádost.

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP https://nsp.cz/jednotka-prace/barista).

Autorizovaná osoba/autorizovaný zástupce zároveň s odesláním pozvánky ke zkoušce uvede pomůcky, které smí uchazeč při zkoušce používat.

Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se jak na proces, tak na výsledek.
Ověřování se provádí v odbytovém středisku gastronomického provozu, nebo v gastronomické učebně, vždy výhradně s požadovaným materiálně-technickým vybavením.

Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a techniky obsluhy, dodržování časového harmonogramu, estetická hlediska, profesionální chování.

Metodické pokyny k jednotlivým odborným kompetencím:

U odborné kompetence **Základy komunikace a práce s hostem v odbytovém středisku gastronomického provozu** uchazeč simulovaně obsluhuje zkoušejícího podle jednotlivých kritérií hodnocení.

U odborné kompetence **Orientace v druzích čajů, jejich dělení podle místa původu, způsobu sběru a zpracování** zkoušející ústně ověří znalosti uchazeče podle jednotlivých kritérií hodnocení.

U odborné kompetence **Orientace v metodách přípravy, technologiích a skladování čaje** zkoušející ústně ověří znalosti uchazeče podle jednotlivých kritérií hodnocení.

Odborná kompetence **Příprava klasického čaje louhováním** a odborná kompetence **Servis čaje** se částečně ověřují společně.

U odborné kompetence **Příprava klasického čaje louhováním**, kritérií e), g) uchazeč dostane od zkoušejícího ke každému kritériu jiný vzorek čaje v minimálním množství 50 g. Úkolem uchazeče je dosáhnout správné intenzity extrakce (louhování) v jednotlivých bodech kritérií hodnocení. U kritéria h) zkoušející uchazeči stanoví metodu přípravy.

U odborné kompetence **Servis čaje**, u kritérií a), b), d) zkoušející hodnotí správný technologický postup, využití vhodného inventáře, využití surovin v patřičném množství, správnou techniku servisu a založení čaje před hosta. Zkoušející současně hodnotí, zda jsou nápoje připraveny kvalitně (vzhled, vůně, chuť).

U odborné kompetence **Organizace práce v odbytovém středisku gastronomického provozu** zkoušející ověřuje jednotlivá kritéria hodnocení v průběhu celé zkoušky postupně tak, jak na sebe jednotlivé body navazují.

Kritéria odborné kompetence **Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů** zkoušející ověřuje v průběhu celé zkoušky.

Kritéria odborné kompetence **Zajištění bezpečnosti hostů v odbytovém středisku gastronomického provozu, dodržování pravidel BOZP a PO** zkoušející ověřuje v průběhu celé zkoušky.

Uchazeč si zajistí pracovní oděv a pevnou pracovní obuv podle požadavků BOZP pracoviště, na kterém bude zkouška probíhat.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „splnil“ nebo „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru vzdělání zaměřeném na gastronomii nebo hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v gastronomii nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii. Součástí požadavku na prokázání odborné způsobilosti je certifikát dokládající odbornost v oblasti činnosti Teatender.
b) Vyšší odborné vzdělání v oblasti gastronomie nebo hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v gastronomii nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii. Součástí požadavku na prokázání odborné způsobilosti je certifikát dokládající odbornost v oblasti činnosti Teatender.
c) Vysokoškolské vzdělání získané v bakalářském nebo vyšším studijním programu se zaměřením na gastronomii nebo hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v gastronomii nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii. Součástí požadavku na prokázání odborné způsobilosti je certifikát dokládající odbornost v oblasti činnosti Teatender.
d) Profesní kvalifikace 65-043-H Teatender/teatenderka a střední vzděláni s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v gastronomii.

Další požadavky:
Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, která nemá odbornou kvalifikaci pedagogického pracovníka podle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo nemá odbornou kvalifikaci podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), nebo nemá osvědčení o profesní kvalifikaci 75-001-T Lektor dalšího vzdělávání, musí být absolventem přípravy zaměřené zejména na praktickou aplikaci části první, hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání), ve znění pozdějších předpisů, a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti v souladu s hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo pro místní rozvoj, www.mmr.cz

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Prostorem pro vykonání zkoušky se rozumí odbytové gastronomické středisko nebo odborná gastronomická učebna (reálné prostředí) vybavená profesionální technikou a inventářem, minimálně v rozsahu:

- Rychlovarná konvice s nastavitelnou teplotou
- Gramová váha s minimální přesností 0,1g a minimálním rozsahem 0-100g
- Čajová sítka
- Teploměr na měření teploty vody vhodný pro gastronomii
- Stopky (mohou být součástí váhy)
- Miska na odvážení čaje
- Konvičky na servírování čaje s čistou hydraulikou
- Šálky a čajové misky pro podávání čaje
- Skleničky pro podávání čaje alternativní formou (například vinné sklo, skleněné šálky)
- Nádoby na servis dochucovadel (například mléko, med, cukr, alternativní sladidla, citronová a limetková šťáva)
- Lžičky
- Servírovací platíčka
- Hadry a utěrky v dostatečném množství
- Prostředky na čištění a hygienu
- Stolový a sedací inventář s příslušnými doplňky
- Příslušenství k porcování lisovaných čajů
- Tea dripper HARIO
- Macerační lahev HARIO
- French press
- Gaiwan
- Čajové moře
- Nádoba na vylouhované čajové lístky
- Keramická čajová konev s vnitřním sítkem na GONG FU

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda) umožňujícím jejich užívání po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 30 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky jednoho uchazeče (bez času na přípravu a přestávky) jsou 3 až 4 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut).

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard profesní kvalifikace připravila SR pro pohostinství, gastronomii a cestovní ruch, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Česká barmanská asociace z. s., Brno
Jiří Boháč - profesionální teatender, OSVČ, Praha
Livecoffee s. r. o., Brno
Jan Zlámaný - profesionální teatender, OSVČ, Praha