

Barman (kód: 65-009-H)

| | |
|---------------------------------------|---|
| Autorizující orgán: | Ministerstvo pro místní rozvoj |
| Skupina oborů: | Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65) |
| Týká se povolání: | Číšník |
| Kvalifikační úroveň NSK - EQF: | 3 |

Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|--|--------|
| Vyúčtování tržeb | 3 |
| Poskytnutí pomoci při výběru z nápojového lístku | 3 |
| Vyřizování objednávek hostů | 3 |
| Příprava nápojů | 3 |
| Výroba míchaných nápojů | 3 |
| Ošetřování a skladování nápojů | 3 |
| Nakládání s inventářem | 2 |
| Skladování potravinářských surovin | 3 |
| Podávání nápojů hostům | 2 |
| Obsluha zařízení v baru | 3 |
| Organizování práce v baru | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů | 3 |
| Zajištění bezpečnosti hostů, BOZP, PO | 3 |

Platnost standardu

Standard je platný od: 22.11.2011

Kritéria a způsoby hodnocení

Vyúčtování tržeb

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| a) Využívat zúčtovací techniku | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Vyúčtovat bezchybně tržby | Praktické předvedení |

Je třeba splnit obě kritéria.

Poskytnutí pomoci při výběru z nápojového lístku

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Orientovat hosty v nabídce nápojů | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Charakterizovat nápoje zařazené na barovém lístku | Ústní nebo písemné ověření |
| c) Řešit obvyklé i neobvyklé situace u stolu hostů | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vyřizování objednávek hostů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--|
| a) Přijmout a vyřídit objednávku hosta – přesně a rychle | Praktické předvedení s písemným záznamem |
| b) Profesionálně jednat s hosty, komunikovat i v cizím jazyce | Ústní ověření |
| c) Provést vyúčtování s hostem (s využitím PC) – připravit a předložit účet | Praktické předvedení a výpočet |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava nápojů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------|
| a) Zvolit vhodné suroviny v požadovaném množství | Praktické předvedení |
| b) Připravit nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku | Praktické předvedení |
| c) Použít adekvátní technologické vybavení a inventář | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Výroba míchaných nápojů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Charakterizovat přípravu míchaných nápojů | Písemné nebo ústní ověření |
| b) Volit vhodné suroviny | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Připravit míchaný nápoj podle receptury | Praktické předvedení |
| d) Používat adekvátní technologická zařízení a inventář | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Ošetřování a skladování nápojů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Skladovat a ošetřovat nápoje podle jejich druhů | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Používat adekvátní technologická zařízení při ošetřování a skladování nápojů | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit obě kritéria.

Nakládání s inventářem

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------|
| a) Používat inventář v souladu s jeho určením | Praktické předvedení |
| b) Zkontrolovat a převzít požadovaný inventář | Praktické předvedení |
| c) Ošetřovat a udržovat inventář | Praktické předvedení |
| d) Zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Skladování potravinářských surovin

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Skladovat potraviny a nápoje podle hygienických norem | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Zhotovit doklad o příjmu a výdeji zboží | Písemné ověření |
| c) Zkontrolovat, převzít a vydat požadované zboží | Praktické předvedení |
| d) Skladovat a ošetřovat potravinářské suroviny | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Podávání nápojů hostům

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|----------------------|
| a) Servírovat různé druhy nápojů v souladu s obecně platnými pravidly pro jejich podávání | Praktické předvedení |
| b) Obsluhovat kvalitně, efektivně a dodržovat hygienické předpisy | Praktické předvedení |
| c) Zabezpečit prodej dalšího sortimentu výrobků na baru | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha zařízení v baru

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------|
| a) Připravit technologická zařízení a barový pult k provozu | Praktické předvedení |
| b) Použít vhodná technologická zařízení a inventář pro konkrétní činnosti při obsluze v baru | Praktické předvedení |

Je třeba splnit obě kritéria.

Organizování práce v baru

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------|
| a) Připravit pracoviště na provoz | Praktické předvedení |
| b) Převzít pracovní úkoly podle pracovních plánů | Praktické předvedení |
| c) Dodržovat posloupnost prací a časový harmonogram | Praktické předvedení |
| d) Provést úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky | Praktické předvedení |

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, BOZP, PO

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|-----------------|
| a) Dodržovat bezpečnostní pravidla spojená s ochranou majetku a zdraví hostů | Ústní ověření |
| b) Dodržovat pravidla BOZP | Ústní ověření |
| c) Dodržovat pravidla požární ochrany | 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). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na NSP: http://katalog.nsp.cz/karta_tp.aspx?id_jp=162&kod_sm1=18).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.

Povinností zkoušejícího je dbát na to, aby zkouška probíhala podle tohoto hodnotícího standardu.

Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se jak na proces, tak na výsledek.

Uchazeči bude zadána příprava konkrétních činností a úkolů, které si autorizovaná osoba / autorizovaný zástupce předem připraví a rozpracuje na základě daných kritérií.

Ověřování se provádí v barovém provozu.

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

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 „vyhověl“ nebo „nevyhověl“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil pro 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 anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované právnické osoby.

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 výučním listem v oboru vzdělání kuchař-číšník a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe jako barman nebo ve funkci učitele praktického vyučování v oboru gastronomie, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru gastronomie, hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe jako barman nebo ve funkci učitele praktického vyučování v oblasti gastronomie, hotelnictví, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti hotelnictví nebo gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe jako barman nebo ve funkci učitele praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- d) Vysokoškolské vzdělání a alespoň 5 let odborné praxe jako barman nebo ve funkci učitele odborných předmětů, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- e) Dílčí kvalifikace Barman a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let praxe jako barman, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Dále je ve všech variantách požadováno členství v lektorské skupině České barmanské asociace.

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), a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

Žádost o autorizaci naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: www.mmr.cz

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Bar s příslušným vybavením
- Technologické vybavení odbytového střediska – např. barové a výčepní zařízení, kávovary, nápojové automaty, chladicí a čisticí zařízení
- Suroviny pro přípravu míchaných a ostatních nápojů
- Inventář potřebný k výkonu práce barmana
- Příjemky, výdejky zboží a surovin
- Výpočetní technika

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnotícím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace smlouvu (popřípadě smlouvu) umožňující jeho užívání.

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 20 až 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 (bez času na přestávky a na přípravu) je 1,5 až 2,5 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard 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:
Asociace hotelů a restaurací (AHR)