

## Barman/barmanka (kód: 65-009-H)

**Autorizující orgán:** Ministerstvo pro místní rozvoj  
**Skupina oborů:** Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)  
**Týká se povolání:** Barman  
**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
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: 01.03.2023

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Vyúčtování tržeb

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Využívat zúčtovací techniku a platební terminál	Praktické předvedení
b) Vyúčtovat bezchybně tržby	Praktické předvedení

**Je třeba splnit obě kritéria.**

### Poskytnutí pomoci při výběru z nápojového lístku

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Seznámit hosty s nabídkou míchaných i ostatních alkoholických a nealkoholických nápojů (například pivo, víno, destiláty, káva, čaj)	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Charakterizovat nápoje zařazené na barovém lístku	Ústní ověření

**Je třeba splnit obě kritéria.**

### Vyřizování objednávek hostů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Přijmout a správně vyřídit objednávku hosta	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Profesionálně jednat a komunikovat s hosty	Praktické předvedení
c) Provést vyúčtování s hostem – připravit a předložit účet	Praktické předvedení

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Příprava nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit vhodné suroviny v požadovaném množství	Praktické předvedení
b) Připravit 2 nápoje běžně zařazené na barovém lístku (1x teplý, 1x studený)	Praktické předvedení
c) Použít adekvátní technologické vybavení a inventář	Praktické předvedení

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Výroba míchaných nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat základní dělení míchaných nápojů	Ústní ověření
b) Popsat přípravu míchaných nápojů	Ústní ověření
c) Zvolit vhodné suroviny	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Připravit 2 míchané nápoje podle receptury	Praktické předvedení
e) Použít 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) Použít 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) Použít inventář v souladu s jeho určením	Praktické předvedení
b) Zkontrolovat a převzít požadovaný inventář	Praktické předvedení
c) Ošetřit 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	Praktické předvedení
c) Zkontrolovat, převzít a vydat požadované zboží	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 na baru	Praktické předvedení
b) Obsluhovat kvalitně, efektivně a dodržovat hygienické předpisy	Praktické předvedení
c) Zabezpečit prodej dalšího sortimentu výrobků na baru	Praktické předvedení
d) Řešit obvyklé i neobvyklé situace při obsluze hostů (včetně správného postupu při reklamaci hostů)	Praktické předvedení a ústní ověření

**Je třeba splnit všechna 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) Popsat proces pracovních činností v běžném provozu při směně	Ústní ověření
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) Vyjmenovat bezpečnostní pravidla spojená s ochranou majetku a zdraví hostů	Ústní ověření
b) Dodržovat pravidla BOZP	Praktické předvedení
c) Dodržovat pravidla požární ochrany	Praktické předvedení

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Organizační a metodické pokyny

### Pokyny k realizaci zkoušky

#### 1. Vstupní předpoklady pro účast na zkoušce

Uchazečem o zkoušku může být každá fyzická osoba starší 18 let, která získala alespoň základy vzdělání, nebo účastník rekvalifikace podle zákona č. 435/2004 Sb., zákon o zaměstnanosti.

Uchazeč o zkoušku musí být dále držitelem platných dokladů:

- a) zdravotní průkaz pro práci v potravinářství

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

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

Autorizovaná osoba zároveň s odesláním pozvánky ke zkoušce písemnou formou sdělí, kde a jakým způsobem se uchazeč může informovat o svých povinnostech a průběhu zkoušky a které doklady/dokumenty musí uchazeč předložit bezprostředně před započítím zkoušky.

Autorizovaná osoba zároveň s odesláním pozvánky ke zkoušce uvede pomůcky, které může uchazeč při zkoušce používat.

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

#### 2. Průběh zkoušky

Před zahájením zkoušky uchazeč předloží zkoušejícímu průkaz totožnosti a případně další dokumenty opravňující k připuštění ke zkoušce uvedené v části 1. Vstupní předpoklady pro účast na zkoušce.

Bezprostředně před zahájením zkoušky autorizovaná osoba seznámí uchazeče s pracovištěm, s organizací zkoušky, s jeho právy a povinnostmi v rámci zkoušky dle zákona č. 179/2006 Sb. a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam.

Zkoušející uzná, a tedy nemusí ověřovat, ty odborné způsobilosti, které byly již dříve u uchazeče ověřeny v rámci zkoušky z jiné profesní kvalifikace (nutno doložit osvědčením o získání profesní kvalifikace), a které jsou shodné svým rozsahem i obsahem. Rozsah a obsah odborné způsobilosti určují její jednotlivá kritéria a pokyny k realizaci zkoušky popsané v hodnoticím standardu. Zkoušející tyto odborné způsobilosti neuzná jako již ověřené, pokud by tím nebylo zajištěno řádné ověření ostatních požadavků stanovených tímto hodnoticím standardem (například při nutnosti dodržení technologických postupů a časové souslednosti různých činností).

Zkouška se koná v českém jazyce.

Zkouška je veřejná. Praktická část zkoušky a praktická zkouška není veřejná v případech, kdy to je nutné z hygienických důvodů nebo z důvodu ochrany zdraví a bezpečnosti práce.

Zkouška probíhá v reálném prostředí restauračního nebo barového provozu. V případě, že autorizovanou osobou je odborná škola, lze vykonat zkoušku v odborné učebně za předpokladu splnění předepsaných, nezbytných materiálních a technických předpokladů.

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

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, je oprávněna 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.

### Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou odbornou způsobilost a výsledek zapisuje do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky.

Výsledné hodnocení pro danou odbornou způsobilost musí znít:

- „splnil“, nebo
- „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé odborné způsobilosti.

Výsledné hodnocení zkoušky zní buď:

- „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny odborné způsobilosti, nebo
- „nevyhověl“, pokud uchazeč některou odbornou způsobilost nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí autorizovaná osoba vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

### Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jedním zkoušejícím, který musí být přítomen u zkoušky po celou dobu trvání zkoušky.

Zkoušející je povinen provádět ověřování odborných způsobilostí při zkoušce přesně podle všech ustanovení tohoto hodnoticího standardu.

### 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 nejméně 5 let odborné praxe v oblasti nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování/odborných předmětů v oblasti nápojové gastronomie. Z oblasti barmanství doloží certifikát o získané odbornosti.
- b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru gastronomie nebo hotelnictví a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování/odborných předmětů v oblasti nápojové gastronomie. Z oblasti barmanství doloží certifikát o získané odbornosti.
- c) Vyšší odborné vzdělání v oboru gastronomie nebo hotelnictví a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování/odborných předmětů v oblasti nápojové gastronomie. Z oblasti barmanství doloží certifikát o získané odbornosti.
- d) Vysokoškolské vzdělání nejméně bakalářského studijního programu a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele odborných předmětů/praktického vyučování v oblasti nápojové gastronomie. Z oblasti barmanství doloží certifikát o získané odbornosti.
- e) Profesionální kvalifikace 65-009-H Barman/barmanka a střední vzdělání s maturitní zkouškou a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti nápojové gastronomie.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost a praxi v povolání autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti a praxe v povolání 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](http://www.mmr.cz)

### **Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky**

- zkušební místnost v reálném prostředí (barový nebo restaurační provoz) nebo odborná gastronomická učebna, ve které bude k dispozici následující technologické vybavení:
- běžný inventář a vybavení odbytového střediska: stolový a sedací inventář, pomocné stoly, pomocný inventář (tácky, plata, chladiče)
- barové a výčepní zařízení, kávovar, nápojový automat, chladicí a čisticí zařízení
- suroviny pro přípravu míchaných a ostatních nápojů
- inventář potřebný k výkonu práce barmana (shaker, míchací sklenice, karafa, odměrky, džbány, sklenice na servis míchaných nápojů, víno a vodu, míchací lžíce, lopatka na led, strainer)
- technologie pro vyúčtování s hostem, která splňuje aktuální legislativní a daňové požadavky na evidenci tržeb

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).

### **Doba přípravy na zkoušku**

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 15 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm, s organizací zkoušky, s požadavky BOZP a PO a s právy a povinnostmi uchazeče v rámci zkoušky dle zákona č. 179/2006 Sb.

### **Doba pro vykonání zkoušky**

Celková doba trvání vlastní zkoušky jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 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:

Asociace hotelů a restaurací ČR

HOTELTIME, a. s.

ARMANDO HOSPITALITY GROUP EUROPE, s. r. o.

In Catering Ltd.