

## Barman (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: 21.08.2019 do: 20.10.2022

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Vyúčtování tržeb

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření      |
|--|----------------------|
| a) Využívat zúčtovací techniku, platební terminál a elektronickou evidenci tržeb (EET) | 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 vyřídít 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 reklamacích 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

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 bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam. Zdravotní způsobilost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - <https://nsp.cz/jednotka-prace/barman#zdravotni-zpusobilost>).

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

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

Hodnocení bude zaměřeno jak na proces, tak na výsledek.

Ověřování se provádí v barovém 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.

### 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 výučním listem v oboru vzdělání kuchař-číšník a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 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 alespoň 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 alespoň 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 alespoň 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 a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti nápojové gastronomie.

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, může 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 hodnotícím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnotícím 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**

Požadavky na materiální a technické předpoklady:

- bar s příslušným vybavením, odborná učebna
- technologické vybavení odbytového střediska (odborné učebny) – 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 včetně zařízení pro elektronickou evidenci tržeb

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnotícím 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 přestávky a na přípravu) je 2 až 3 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

## **Autoři standardu**

### **Autoři hodnotícího standardu**

Hodnotící 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.