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: 21.10.2022 do: 28.02.2023

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 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 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) Profesní kvalifikace 65-009-H Barman/barmanka 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/lektorka 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 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

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 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 přestávky a na přípravu) je 2 až 3 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

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.