

## Barman/barmanka (kód: 65-009-H)

<b>Autorizující orgán:</b>	Ministerstvo pro místní rozvoj
<b>Skupina oborů:</b>	Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
<b>Týká se povolání:</b>	Barman
<b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b>	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

## 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.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační 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.