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 do: 23.01.2013

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 smlouvy) 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

Hodnotící 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)