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 teplých 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, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 07.08.2007 do: 01.02.2012

Kritéria a způsoby hodnocení

Vyúčtování tržeb

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Využívat zúčtovací techniku	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) Orientovat hosty v nabídce nápojů	Praktické předvedení + slovně
b) Charakterizovat nápoje zařazené na barovém lístku	Písemně nebo slovně
c) Řešit obvyklé i neobvyklé situace u stolu hostů	Praktické předvedení + slovní komunikace

Je třeba splnit všechna kritéria

Vyřizování objednávek hostů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Přijmout a vyřídit objednávku hosta - přesně a rychle	Praktické předvedení
b) Provést vyúčtování s hostem (s využitím PC) - připravit a předložit účet	Praktické předvedení + výpočet
c) Profesionálně jednat s hosty, komunikovat i v cizím jazyce	Slovní komunikace

Je třeba splnit všechna kritéria

Příprava teplých nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Volit vhodné suroviny v požadovaném množství	Praktické předvedení
b) Připravovat teplé nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku	Praktické předvedení
c) Používat adekvátní technologické vybavení a inventář	Praktické předvedení
d) Servírovat různé druhy teplých nápojů podle jejich charakteru	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria

Výroba míchaných nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Charakterizovat přípravu míšených nápojů, používané suroviny	Písemně nebo slovně
b) Volit vhodné suroviny v požadovaném množství	Praktické předvedení
c) Připravit míchané nápoje 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) Rozlišovat jednotlivé druhy teplých a studených nápojů	Slovní vysvětlení
b) Skladovat a ošetřovat nápoje podle jejich druhů	Praktické předvedení + slovní vysvětlení
c) Používat adekvátní technologická zařízení při ošetřování a skladování nápojů	Praktické předvedení + slovní vysvětlení

Je třeba splnit všechna kritéria

Nakládání s inventářem

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Používat inventář v souladu s jeho určením	Praktické předvedení
b) Vést evidenci inventáře, vést záznamy o pohybu inventáře	Písemně nebo slovně vysvětlit
c) Zkontrolovat a převzít požadovaný inventář	Praktické předvedení
d) Ošetřovat a udržovat inventář	Praktické předvedení
e) 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 + slovní zdůvodnění
b) Evidovat pohyb skladových zásob	Písemně nebo na PC
c) Zhotovit doklad o příjmu a výdeji zboží	Písemně
d) Zkontrolovat, převzít a vydat požadované zboží	Praktické předvedení
e) Skladovat a ošetřovat potravinářské suroviny	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria

Podávání nápojů hostům

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Provést servis nápojů podle jejich charakteru	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) Používat vhodná technologická zařízení a inventář pro konkrétní činnosti při obsluze v baru bezpečně a ekonomicky	Praktické předvedení
c) Obsluhovat čisticí a mycí zařízení	Praktické předvedení
d) Obsluhovat chladicí a mrazicí zařízení	Praktické předvedení

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 + slovně
c) Dodržovat časovou posloupnost prací a dodržovat 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, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

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 + slovně

Je třeba splnit obě kritéria

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba stanoví, 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 BOZP a PO.
Všechny osoby, které se přímo zúčastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se buď na proces, nebo na výsledek (zřídka i na oboje).
Uchazeči bude zadána příprava konkrétních činností a úkolů, které si autorizovaná osoba předem připraví a rozpracuje na základě daných kritérií. Pro písemné ověřování lze zvolit i formu testu.
Uchazeč si připraví pracoviště a potřebný inventář. Připraví míchané nápoje podle zadání, bude hodnocena obsluha hosta, hodnocení úrovně komunikace s hostem, společenské a profesionální chování, správnost vyúčtování s hostem, nabídka doplňkového sortimentu, případně služeb.
Bude kontrolována kvalita vykonané práce a organizace práce na pracovišti.
Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a dodržování časového harmonogramu.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o zkoušce. Pro zápis hodnocení jednotlivých kritérií lze použít různé značky, ale výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít "vyhověl" nebo "nevyhověl" v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Návrh na výsledné hodnocení zkoušky zní buď "vyhověl", pokud uchazeč vyhověl pro všechny kompetence, nebo "nevyhověl", pokud uchazeč pro některou kompetenci nevyhověl. Konečné hodnocení uchazeče probíhá na základě těchto návrhů podle § 18 odst. 7 zákona č. 179/2006 Sb.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou nebo před jedním autorizovaným zástupcem.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba musí mít nejméně střední vzdělání s maturitní zkouškou a současně musí splňovat jednu z následujících variant požadavků:
Střední vzdělání s výučním listem + maturitní zkouška a alespoň 5 let praxe ve funkci barmana nebo na úseku zahrnujícím pracoviště s činnostmi v oblasti, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci. Členství v lektorské skupině České barmanské asociace (CBA).
Alespoň 5 let praxe ve funkci učitele odborného výcviku v oboru gastronomie, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci. Členství v lektorské skupině České barmanské asociace (CBA).
Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti gastronomie a alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) provozu nebo úseku zahrnujícího pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci. Členství v lektorské skupině České barmanské asociace (CBA) nebo pověření CBA.
Vyšší odborné vzdělání v oblasti gastronomie, hotelnictví a alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) provozu nebo úseku zahrnujícího pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci. Členství v lektorské skupině České barmanské asociace (CBA) nebo pověření CBA.
Vysokoškolské vzdělání + alespoň 5 let praxe ve funkci barmana nebo na úseku zahrnujícím pracoviště s činnostmi v oblasti kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci. Členství v lektorské skupině České barmanské asociace (CBA) nebo pověření CBA.

Další požadavky:
- Autorizovaná osoba musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství
- Autorizovaná osoba, která nemá odbornou kvalifikaci dle příslušných ustanovení dle 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), musí absolvovat přípravu zaměřenou na uznávání výsledků neformálního vzdělávání a informálního učení, nebo přípravu zaměřenou na základní znalosti v oblasti pedagogických věd s těžištěm v problematice zkoušení v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba musí mít základní dovednosti práce s počítačem a s internetem (stačí doložit čestné prohlášení).
- Autorizovaná osoba musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC, tisku jednotného osvědčení a zasílání s vyhodnocením elektronickou poštou (stačí doložit čestné prohlášení).

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.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
Suroviny pro přípravu míšených a ostatních nápojů
Inventář potřebný k výkonu práce barmana
Příjemky, výdejky zboží a surovin
Technologické vybavení odbytového střediska - např. barové a výčepní zařízení, kávovary, nápojové automaty, chladicí a čisticí zařízení
Výpočetní technika

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je do 30 minut.

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 podle zadaných výrobků rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard byl zpracován ve spolupráci s oborovou skupinou gastronomie, hotelnictví, turismus při NÚOV, sekcí pro NSK, jejímiž členy jsou zástupci následujících organizací:
Ministerstvo pro místní rozvoj ČR
Asociace hotelů a restaurací ČR
Asociace kuchařů a cukrářů ČR
Česká barmanská asociace
Asociace sommelierů ČR
SOU gastronomie Praha 10
Střední hotelová škola Praha 10
Střední škola hotelnictví a gastronomie, Frenštát p. Radhoštěm, příspěvková organizace
Národní ústav odborného vzdělávání