

## Obchodní sládek/sládková (kód: 65-037-M)

**Autorizující orgán:** Ministerstvo pro místní rozvoj  
**Skupina oborů:** Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)  
**Týká se povolání:**  
**Kvalifikační úroveň NSK - EQF:** 4

### Odborná způsobilost

| Název   | Úroveň |
|---|--------|
| Orientace v základech a legislativě pivovarnictví                         | 4      |
| Orientace v surovinách a technologiích výroby piva a rmutu                | 4      |
| Třídění a označení piv  | 3      |
| Příprava a tvorba pivního lístku s ohledem na pivní oblasti a pivní styly | 4      |
| Servis piva   | 3      |
| Nákup, ošetřování, skladování a evidence piva                             | 4      |
| Nakládání a ošetřování výčepního inventáře                                | 4      |
| Degustace piva při prodeji, sensorické hodnocení piva                     | 4      |
| Marketing prodeje piva  | 4      |

### Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Orientace v základech a legislativě pivovarnictví

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření |
|--|-----------------|
| a) Orientovat se v historii piva a jeho kultuře na území ČR i světě                      | Ústní ověření   |
| b) Uvést základní podmínky výroby Českého piva ve smyslu chráněného zeměpisného označení | Ústní ověření   |
| c) Uvést legislativní rámec platný pro výrobu piva v EU a ČR                             | Ústní ověření   |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Orientace v surovinách a technologiích výroby piva a rmutu

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření |
|---|-----------------|
| a) Charakterizovat jednotlivé suroviny pro výrobu piva  | Ústní ověření   |
| b) Charakterizovat jednotlivé druhy chmele, chmelových produktů a jejich použití pro různé druhy piva                   | Ústní ověření   |
| c) Charakterizovat jednotlivé druhy sladů   | Ústní ověření   |
| d) Charakterizovat suroviny pro výrobu Českého piva ve smyslu chráněného zeměpisného označení                           | Ústní ověření   |
| e) Vysvětlit princip výroby piva a způsob zpracování surovin nutných k jeho výrobě                                      | Ústní ověření   |
| f) Popsat jednotlivé fáze výroby piva   | Ústní ověření   |
| g) Popsat dva základní druhy rmutování a popsat použití každého z nich u jednoho druhu piva                             | Ústní ověření   |
| h) Popsat základní způsoby použití a dávkování chmele podle vlastností a charakteristiky chmele při chmelovaru a po něm | Ústní ověření   |
| i) Popsat základní znaky spodního, svrchního, spontánního kvašení piva a uvést jeho použití                             | Ústní ověření   |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Třídění a označení piv

| Kritéria hodnocení                                   | Způsoby ověření                      |
|--|--------------------------------------|
| a) Uvést základní druhy a značení piv                | Ústní ověření                        |
| b) Vysvětlit údaje na etiketě piva                   | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Předvést sensorické hodnocení jednoho vzorku piva | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Příprava a tvorba pivního lístku s ohledem na pivní oblasti a pivní styly

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření                      |
|--|--------------------------------------|
| a) Uvést tradiční pivní styly v ČR, definovat a charakterizovat druhy piva v ČR  | Ústní ověření                        |
| b) Uvést tradiční pivní oblasti v Evropě a zbytku světa, definovat a charakterizovat tradiční pivní styly a druhy piva v uvedených oblastech | Ústní ověření                        |
| c) Charakterizovat nové pivní styly  | Ústní ověření                        |
| d) Sestavit pivní lístek s ohledem na druh a charakter provozovny a podávaných jídel   | Praktické předvedení a ústní ověření |
| e) Sestavit pořadí nabídky piva podle druhu, včetně správného názvu, popisu druhu a oblasti piva   | Praktické předvedení a ústní ověření |
| f) Sestavit pivní nabídku v kombinaci s restauračním menu (3 chody)  | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Servis piva

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření                      |
|--|--------------------------------------|
| a) Nabízet pivo ve správné teplotě a míře  | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Čepovat správně pivo s ohledem na jeho styl a použité výčepní zařízení – spodně kvašená piva  | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Čepovat správně pivo s ohledem na jeho styl a použité výčepní zařízení – svrchně kvašená piva | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Provést servis spontánně kvašeného piva   | Praktické předvedení a ústní ověření |
| e) Popsat servírování piva podle země a druhu piva   | Ústní ověření                        |
| f) Provést odborný servis v kategorii archivních piv   | Praktické předvedení a ústní ověření |
| g) Přijmout a evidovat objednávku hosta, komunikovat s hostem, dodržovat profesní etiku          | Praktické předvedení a ústní ověření |
| h) Používat inventář odpovídající druhu a charakteru servírovaného piva                          | Praktické předvedení                 |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Nákup, ošetřování, skladování a evidence piva

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření                      |
|--|--------------------------------------|
| a) Uvést zásady nákupu čepovaného a lahvového piva   | Ústní ověření                        |
| b) Uvést specifické podmínky skladování typické pro určité druhy piva  | Ústní ověření                        |
| c) Popsat skladování a ošetřování piva podle hygienických norem  | Ústní ověření                        |
| d) Použít adekvátní technologická zařízení při ošetřování a skladování piva z hlediska teploty   | Praktické předvedení a ústní ověření |
| e) Popsat možný vliv nevhodného skladování, manipulace, ošetření piva na kvalitu piva podle jednotlivých pivních stylů a použitých obalů | Ústní ověření                        |
| f) Vysvětlit postup doplňování zásoby piva a způsob jeho skladování podle potřeb provozovny  | Ústní ověření                        |
| g) Popsat zásady vedení skladové evidence v prodejně a skladu zboží  | Ústní ověření                        |
| h) Popsat zásady provedení inventury stavu zboží v prodejně a skladu zboží   | Ústní ověření                        |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Nakládání a ošetřování výčepního inventáře

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření                      |
|---|--------------------------------------|
| a) Použít inventář v souladu s jeho určením   | Praktické předvedení                 |
| b) Zabezpečit a uložit inventář po skončení provozu   | Praktické předvedení                 |
| c) Ošetřovat a udržovat inventář  | Praktické předvedení                 |
| d) Provést čištění výčepního zařízení   | Praktické předvedení a ústní ověření |
| e) Popsat sanitaci výčepního zařízení   | Ústní ověření                        |
| f) Popsat a dodržovat zásady nakládání s pivním sklem podle jeho druhu a charakteru               | Praktické předvedení a ústní ověření |
| g) Popsat a použít základní chemické přípravky a materiály určené k údržbě a ochraně pivního skla | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Degustace piva při prodeji, senzorické hodnocení piva

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření                      |
|---|--------------------------------------|
| a) Definovat požadavky na senzorickou laboratoř a hodnotitele   | Ústní ověření                        |
| b) Popsat různé způsoby senzorického hodnocení piva a jejich účel   | Ústní ověření                        |
| c) Popsat základní senzorické vady piva a identifikovat vady na dvou předložených vzorcích                                | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Informovat zákazníky o vlastnostech, druhu a původu piva nabízeného k degustaci  | Praktické předvedení a ústní ověření |
| e) Prezentovat piva a efektivně organizovat práci při zákaznické degustaci  | Praktické předvedení a ústní ověření |
| f) Provádět servis piva za účelem degustace podle jeho druhu  | Praktické předvedení                 |
| g) Navrhnout vhodné párování piva s pokrmy s ohledem na daný druh piva  | Praktické předvedení a ústní ověření |
| h) Uvést možnosti dodatečné nabídky vhodných potravin za účelem zvýraznění chuťových vlastností piva (sýry, pečivo apod.) | Ústní ověření                        |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Marketing prodeje piva

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření                      |
|--|--------------------------------------|
| a) Definovat vhodnou marketingovou analýzu trhu, navrhnout cílovou skupinu pro zvolený produkt                               | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Vymezit strategii komunikace produktu vzhledem k cílové skupině a zvolit vhodný komunikační mix                           | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Navrhnout vhodnou reklamní kampaň   | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Předvést marketingovou komunikaci prostřednictvím dvou sociálních sítí (například LinkedIn, Facebook, Instagram, YouTube) | Praktické předvedení a ústní ověření |
| e) Navrhnout vhodné místo a způsob prodeje (přímý prodej, zásilkový prodej, prodej prostřednictvím zprostředkovatele)        | Ústní ověření                        |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Organizační a metodické pokyny

### Pokyny k realizaci zkoušky

#### 1. Vstupní předpoklady pro účast na zkoušce

Uchazečem o zkoušku může být každá fyzická osoba starší 18 let, která získala alespoň základy vzdělání, nebo účastník rekvalifikace podle zákona č. 435/2004 Sb., zákon o zaměstnanosti.

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP <https://nsp.cz/jednotka-prace/sommelier>).

Autorizovaná osoba zároveň s odesláním pozvánky ke zkoušce písemnou formou sdělí, kde a jakým způsobem se uchazeč může informovat o svých povinnostech a průběhu zkoušky a které doklady/dokumenty musí uchazeč předložit bezprostředně před započítáním zkoušky.

#### 2. Průběh zkoušky

Před zahájením zkoušky uchazeč předloží zkoušejícímu průkaz totožnosti a případně další dokumenty opravňující k připuštění ke zkoušce uvedené v části 1. Vstupní předpoklady pro účast na zkoušce.

Bezprostředně před zahájením zkoušky autorizovaná osoba seznámí uchazeče s pracovištěm, s organizací zkoušky, s jeho právy a povinnostmi v rámci zkoušky dle zákona č. 179/2006 Sb. 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.

Zkoušející uzná, a tedy nemusí ověřovat, ty odborné způsobilosti, které byly již dříve u uchazeče ověřeny v rámci zkoušky z jiné profesní kvalifikace (nutno doložit osvědčením o získání profesní kvalifikace), a které jsou shodné svým rozsahem i obsahem. Rozsah a obsah odborné způsobilosti určují její jednotlivá kritéria a pokyny k realizaci zkoušky popsané v hodnoticím standardu. Zkoušející tyto odborné způsobilosti neuzná jako již ověřené, pokud by tím nebylo zajištěno řádné ověření ostatních požadavků stanovených tímto hodnoticím standardem (například při nutnosti dodržení technologických postupů a časové souslednosti různých činností).

Zkouška se koná v českém jazyce.

Zkouška je veřejná. Praktická část zkoušky a praktická zkouška není veřejná v případech, kdy to je nutné z hygienických důvodů nebo z důvodu ochrany zdraví a bezpečnosti práce.

Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se jak na proces, tak na výsledek.

Ověřování se provádí v restauračním nebo pivovarském provozu, nebo v gastronomické učebně.

Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a techniky obsluhy, dodržování časového harmonogramu, estetická hlediska, profesionální chování.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, je oprávněna předčasně ukončit zkoušku, pokud vyhodnotí, že v důsledku činnosti uchazeče bezprostředně došlo k ohrožení nebo bezprostředně hrozí nebezpečí ohrožení zdraví, života a majetku či životního prostředí. Zdůvodnění předčasného ukončení zkoušky uvede autorizovaná osoba do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Uchazeč může ukončit zkoušku kdykoliv v jejím průběhu, a to na vlastní žádost.

## Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou odbornou způsobilost a výsledek zapisuje do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky.

Výsledné hodnocení pro danou odbornou způsobilost musí znít:

- „splnil“, nebo
- „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé odborné způsobilosti.

Výsledné hodnocení zkoušky zní buď:

- „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny odborné způsobilosti, nebo
- „nevyhověl“, pokud uchazeč některou odbornou způsobilost nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí autorizovaná osoba vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

## Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jedním zkoušejícím, který musí být přítomen u zkoušky po celou dobu trvání zkoušky.

Zkoušející je povinen provádět ověřování odborných způsobilostí při zkoušce přesně podle všech ustanovení tohoto hodnoticího standardu.

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

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí splňovat nejméně jednu z následujících variant požadavků:

- a) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru pivovarství nebo sladovnictví a nejméně 5 let odborné praxe v pivovarství nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oblasti pivovarství nebo sladovnictví.
- b) Vysokoškolské vzdělání nejméně bakalářského studijního programu se zaměřením na potravinářství nebo na hotelnictví a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti pivovarství, potravinářství, nápojové gastronomie nebo hotelnictví v pozici technolog nebo v pozicích vedoucí odbytového střediska, barman, výčepní nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování v oblasti pivovarství nebo sladovnictví.
- c) Profesionální kvalifikace 65-037-M Obchodní sládek/sládková a střední vzdělání s maturitní zkouškou a nejméně 5 let odborné praxe jako pivní sommelier nebo 5 let odborné praxe v oblasti pivovarství nebo sladovnictví.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost a praxi v povolání autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti a praxe v povolání 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**

- provozovna (restaurace, pivní bar, pivovar, odborná učebna)
- technologické vybavení odbytového střediska – barové a výčepní zařízení, chladicí a čistící zařízení
- suroviny pro výrobu piva (minimálně 3 vzorky sladu a 3 vzorky chmele)
- inventář potřebný k výkonu práce obchodního sládky/sládkové (otvírák, degustační sklenice)
- příjemky, výdejky zboží a surovin
- výpočetní technika (pc s připojením k internetu)

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).

### **Doba přípravy na zkoušku**

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 15 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm, s organizací zkoušky, s požadavky BOZP a PO a s právy a povinnostmi uchazeče v rámci zkoušky dle zákona č. 179/2006 Sb.

### **Doba pro vykonání zkoušky**

Celková doba trvání vlastní zkoušky jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) jsou 3 až 4 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut).

## 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:

- Česká barmanská asociace z. s.
- Český pivní institut s. r. o.