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, senzorické 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 senzorické 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 zemí 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 Linkedln, 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 započetím 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 hodnotícím 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 gastronomii 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) Profesní 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 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

- provozovna (restaurace, pivní bar, pivovar, odborná učebna)
- technologické vybavení odbytového střediska – barové a výčepní zařízení, chladicí a čisticí zařízení
- suroviny pro výrobu piva (minimálně 3 vzorky sladu a 3 vzorky chmele)
- inventář potřebný k výkonu práce obchodního sládka/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.