

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 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, sensorické hodnocení piva

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Definovat požadavky na sensorickou laboratoř a hodnotitele | Ústní ověření |
| b) Popsat různé způsoby sensorického hodnocení piva a jejich účel | Ústní ověření |
| c) Popsat základní sensorické 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) Vymežit 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 hodnotícím 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 hodnotícího 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 vedoucích 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 autorizujícím orgánem, 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.

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 hodnotícím 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 hodnotícího standardu

Hodnotící 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.