Pivní sommeliér (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 ve výrobě piva	4
Třídění a označení piv	3
Příprava a tvorba pivního lístku	4
Servis piva	4
Nákup, ošetřování a skladování piva	4
Nakládání s inventářem	3
Degustace piva při prodeji	4
Podávání nápojů hostům	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 29.11.2016 do: 20.10.2022

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	Písemné a ústní ověření
b) Uvést základní podmínky výroby českého piva dle chráněného označení	Písemné a ústní ověření
c) Uvést nejčastější legislativní omezení pro výrobu piva v EU a ČR	Písemné a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Orientace ve výrobě piva

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

Je třeba splnit všechna kritéria.

Třídění a označení piv

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Prokázat znalosti základních druhů a značení piv	Ústní ověření
b) Vysvětlit údaje na etiketě piva	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Popsat senzorické hodnocení piva	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava a tvorba pivního lístku

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Prokázat znalosti o pivních oblastech, druzích a stylech piva (a orientovat se v původu piva)	Písemné ověření
b) Sestavit pivní lístek s ohledem na druh a charakter provozovny a podávaných jídel	Praktické předvedení
c) Sestavit pořadí nabídky piva dle druhu včetně správného názvu a popisu druhu a oblasti piva	Praktické předvedení
d) Sestavit pivní nabídku v kombinaci s vícechodovým menu	Praktické předvedení

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 v závislosti na jeho typu - načepovat dvě piva rozdílného typu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Orientovat se v servírování piva dle zemí a druhu piva	Ústní ověření
d) Provést odborný servis v kategorii archivních piv	Praktické předvedení
e) Přijmout a evidovat objednávku hosta	Praktické předvedení
f) Komunikovat s hostem a dodržovat profesní etiku	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Nákup, ošetřování a skladování piva

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést specifické podmínky skladování typické pro určité druhy piva	Ústní ověření
b) Popsat skladování a ošetřování piva dle hygienických norem	Ústní ověření
c) Používat adekvátní technologická zařízení při skladování piva z hlediska teploty	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Popsat možný vliv špatného skladování a nevhodné manipulace na kvalitu piva	Ústní ověření
e) Vysvětlit postup doplňování zásoby piva a způsob jeho skladování dle potřeb provozovny	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Nakládání s inventářem

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Použít inventář v souladu s jeho určením	Praktické předvedení
b) Zabezpečit a uložit inventář po dokončení provozu	Praktické předvedení
c) Ošetřovat a udržovat inventář	Praktické předvedení
d) Čistit (praktické předvedení) a provádět sanitaci (ústní ověření) výčepního zařízení	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Degustace piva při prodeji

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat různé způsoby senzorického hodnocení piva a jejich účel	Ústní ověření
b) Popsat a identifikovat základní senzorické vady piva (zkoušený stručně popíše senzorické vady a identifikuje dvě z nich ve dvou předložených vzorcích)	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Informovat zákazníky o vlastnostech, druhu a původu piva nabízeného k degustaci	Praktické předvedení
d) Prezentovat piva a efektivně organizovat práci při zákaznické degustaci	Praktické předvedení
e) Provádět servis piva za účelem degustace podle jeho druhu	Praktické předvedení
f) Vhodně a efektivně párovat pivo s jídlem s ohledem na daný druh	Praktické předvedení
g) Provést dodatečnou nabídku vhodných potravin za účelem zvýraznění chuťových vlastností piva (sýry, pečivo apod.)	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Podávání nápojů hostům

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Provést servis studených nápojů podle jejich charakteru	Praktické předvedení
b) Provést správné servírování a prezentování piva zákazníkovi	Praktické předvedení
c) Dodržovat hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovní činnosti	Praktické předvedení

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 povolání v 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.
Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se jak na proces, tak na výsledek.
Ověřování se provádí v restauračním nebo pivovarském 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 „splnil“ nebo „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil 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 s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

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

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí splňovat jeden z těchto požadavků:

a) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru pivovarství nebo sladovnictví a alespoň 5 let odborné praxe v pivovarství nebo ve funkci učitele praktického vyučování v oblasti pivovarství nebo sladovnictví a složení degustační zkoušky z degustování piva (u jedné z těchto institucí Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s., Ústav analýzy potravin a výživy VŠCHT, TÜV, Brewers Associantion, Doemens) a účast jako porotce v posledních 5 letech v minimálně 5 degustačních soutěžích, z toho alespoň 2 zahraničních.
b) Vysokoškolské vzdělání v bakalářském nebo vyšším studijním programu se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oboru pivovarství a doložení složení degustační zkoušky z degustování piva (u jedné z těchto institucí Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s., Ústav analýzy potravin a výživy VŠCHT, TÜV, Brewers Associantion, Doemens) a účast jako porotce v posledních 5 letech v minimálně 5 degustačních soutěžích, z toho alespoň 2 zahraničních.
c) Složení profesní kvalifikace 65- 037/M Pivní sommeliér a alespoň 5 let odborné praxe jako pivní sommeliér nebo alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pivovarství nebo sladovnictví a (v obou případech) složení degustační zkoušky z degustování piva (u jedné z těchto institucí Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s., Ústav analýzy potravin a výživy VŠCHT, TÜV, Brewers Associantion, Doemens) a účast jako porotce v posledních 5 letech v minimálně 5 degustačních soutěžích, z toho alespoň 2 zahraničních.

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) ve znění pozdějších předpisů, 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: Ministerstvo pro místní rozvoj, www.mmr.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Provozovna (restaurace, pivní bar, pivovar) s příslušným vybavením
– Technologické vybavení odbytového střediska – např. barové a výčepní zařízení, chladicí a čisticí zařízení
– Suroviny pro výrobu piva (vzorky sladu a chmele)
– Inventář potřebný k výkonu práce pivního sommeliéra
– 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 hodnoticím 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 nejméně po dobu 5 let ode dne podání žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 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 jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je od 2 až do 4 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

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:
Mgr. Tomáš Hasík - Český pivní institut, s. r. o.
Ing. Miloš Hrabák - Bohemia Brewing Centre, s. r. o.
Ing. Petr Janík - PIVO Praha, spol. s r. o.
Mgr. Pavel Robek - Restaurace Sluneční terasa T-Anker, s. r. o.
Ing. Filip Kühnel - HOTEL TIME, a. s. / AHR ČR