Výčepní (kód: 65-038-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo pro místní rozvoj
Skupina oborů: Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
Týká se povolání: Barman
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Orientace ve výrobě, sortimentu a vlastnostech piv	3
Čepování a servis piva	3
Nákup, ošetřování a skladování piva	4
Nakládání s inventářem	3
Příprava a podávání nápojů	3
Vyúčtování tržeb	3
Zajištění bezpečnosti hostů, BOZP, PO	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 21.08.2019 do: 28.02.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Orientace ve výrobě, sortimentu a vlastnostech piv

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat jednotlivé druhy sladů a vysvětlit jejich použití pro výrobu různých druhů piv	Ústní ověření
b) Popsat jednotlivé druhy chmele a chmelových produktů a vysvětlit jejich použití pro výrobu různých druhů piv	Ústní ověření
c) Vysvětlit princip výroby piva a způsob zpracování surovin nutných k jeho výrobě	Ústní ověření
d) Popsat jednotlivé fáze výroby piva	Ústní ověření
e) Vysvětlit základní znaky kvašení spodního, svrchního a spontánního a jejich použití	Ústní ověření
f) Vyjmenovat základní druhy piv a jejich značení	Ústní ověření
g) Vysvětlit údaje na etiketě piva	Ústní ověření
h) Popsat senzorické hodnocení piva	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Čepování a servis piva

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Přijmout a evidovat objednávku hosta	Praktické předvedení
b) Čepovat správně pivo v závislosti na jeho typu - načepovat dvě piva rozdílného typu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Provést správné servírování a prezentování piva zákazníkovi	Praktické předvedení a ústní ověření
d) 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 podle 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 podle potřeb provozovny	Ústní ověření
f) Nastavit tlakování výčepního systému v závislosti na použité technologii	Praktické předvedení a 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 skončení provozu	Praktické předvedení
c) Ošetřovat a udržovat inventář v průběhu provozu	Praktické předvedení
d) Vyčistit výčepní zařízení a vysvětlit postup sanitace výčepního zařízení	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava a podávání nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Provést servis studených nápojů podle jejich charakteru	Praktické předvedení
b) Charakterizovat jednotlivé druhy alkoholických nápojů (pivo, víno, destiláty, likéry)	Ústní ověření
c) Charakterizovat jednotlivé druhy nealkoholických nápojů (ovocné šťávy, limonády, minerální a stolní vody)	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vyúčtování tržeb

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Předvést vyúčtování tržeb s využitím zúčtovací techniky	Praktické předvedení
b) Vyúčtovat bezchybně tržby	Praktické předvedení
c) Předvést správné fungování EET a vysvětlit povinnosti s tím spojených	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zajištění bezpečnosti hostů, BOZP, PO

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyjmenovat bezpečnostní pravidla spojená s ochranou majetku a zdraví hostů	Ústní ověření
b) Dodržovat pravidla BOZP	Praktické předvedení
c) Dodržovat pravidla požární ochrany	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

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 a ústní ověření
c) Během provozu i po jeho ukončení dodržovat sanitační řád	Praktické předvedení
d) Popsat rozdíl v provádění hygienicko-sanitační činnosti v provozovnách s tankovým a sudovým pivem	Ústní ověření

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), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam. Zdravotní způsobilost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - https://nsp.cz/jednotka-prace/barman#zdravotni-zpusobilost).
Všechny osoby, které se přímo zúčastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.

Ověřování se provádí v restauračním nebo pivovarském provozu (restaurace, pivní bar, pivovar), ve školní restauraci s výčepním zařízením.
Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a techniky obsluhy, dodržování časového harmonogramu, estetická hlediska, profesionální chování.
Hodnocení bude zaměřeno jak na proces, tak na výsledek.
Kompetence: **Příprava a podávání nápojů:**
Kritérium: *a) Provést servis studených nápojů podle jejich charakteru* - uchazeč naservíruje dle zadání autorizované osoby nejméně pět studených nápojů. Výběr konkrétních nápojů vhodných k servisu je v kompetenci autorizované osoby, musí však zahrnovat pivo, destilát, nealkoholický nápoj. Volba inventáře a servis musí odpovídat charakteru podávaného nápoje.

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 kvalifikací.

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

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

a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání kuchař-číšník a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pivovarství nebo nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování/odborných předmětů v oblasti nápojové gastronomie.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru pivovarství nebo gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pivovarství nebo nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování/odborných předmětů v oblasti nápojové gastronomie.
c) Vyšší odborné vzdělání v oboru gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pivovarství nebo nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování/odborných předmětů v oblasti nápojové gastronomie.
d) Vysokoškolské vzdělání získané minimálně v bakalářském studijním programu a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pivovarství nebo nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele odborných předmětů/praktického vyučování v oblasti nápojové gastronomie.
e) Profesní kvalifikace 65-037-M Pivní sommeliér a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pivovarství nebo nápojové gastronomie.

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, může 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.

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

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky:
- restaurační nebo pivovarský provoz (restaurace, pivní bar, pivovar), školní restaurace s výčepním zařízením
- technologické vybavení odbytového střediska – barové a výčepní zařízení, chladicí a čisticí zařízení
- suroviny pro výrobu piva (vzorky sladu a chmele)
- inventář potřebný k výkonu práce výčepního
- zúčtovací technika včetně zařízení pro elektronickou evidenci tržeb

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) umožňujícím jejich užívání po dobu 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 2 až 4 hodiny (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:
Asociace hotelů a restaurací ČR
HOTELTIME, a. s.
Český pivní institut s. r. o.
PIVO Praha, spol. s.r.o.