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

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.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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.