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: 30.08.2023

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

Je třeba splnit obě 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

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/barman).

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.

Autorizovaná osoba zároveň s odesláním pozvánky ke zkoušce uvede pomůcky, které může uchazeč při zkoušce používat.

Uchazeč si zajistí pracovní oděv a pevnou pracovní obuv podle požadavků BOZP pracoviště, na kterém bude zkouška probíhat.

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.

U odborné způsobilosti Příprava a podávání nápojů:
kritérium: a) uchazeč provede 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

Zkouška probíhá v reálném prostředí restauračního nebo pivovarského provozu (restaurace, pivní bar, pivovar), nebo 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.

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 alespoň jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání kuchař - číšník a střední vzdělání s maturitní zkouškou a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti pivovarnictví nebo nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování odborných předmětů v oblasti nápojové gastronomie.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru pivovarnictví nebo gastronomie a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti pivovarnictví nebo nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování odborných předmětů v oblasti nápojové gastronomie.
c) Vyšší odborné vzdělání v oboru gastronomie a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti pivovarnictví 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 nejméně 5 let odborné praxe v oblasti pivovarnictví nebo nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele odborných předmětů praktického vyučování v oblasti nápojové gastronomie.
e) Profesní kvalifikace 65-037-M Obchodní sládek/sládková a střední vzdělání s maturitní zkouškou a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti pivovarnictví nebo nápojové gastronomie.

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

- zkušební místnost (odbytové středisko - restaurace, pivnice, pivní bar, pivovar) nebo školní restaurace, ve které bude k dispozici následující technologické vybavení:
- běžný inventář a vybavení odbytového střediska: malý a velký stolní inventář, stolový a sedací inventář, pomocné stoly a vozíky, pomocný inventář (například tácky, plata)
- inventář potřebný k výkonu práce výčepního (otvírák)
- barové a výčepní zařízení, chladicí a čisticí zařízení
- suroviny pro výrobu piva (minimálně 3 vzorky sladu a 3 vzorky chmele)
- čistící a desinfekční prostředky pro sanitaci výčepního zařízení
- 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) je 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:
Asociace hotelů a restaurací ČR
HOTELTIME, a. s.
Český pivní institut s. r. o.
PIVO Praha, spol. s.r.o.