

## Manažer/manažerka stravovacích zařízení (kód: 65-039-M)

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Autorizující orgán:</b>            | Ministerstvo pro místní rozvoj                      |
| <b>Skupina oborů:</b>                 | Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)       |
| <b>Týká se povolání:</b>              | Vedoucí pracovník pohostinství a hotelového provozu |
| <b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b> | 4   |

### Odborná způsobilost

| Název  | Úroveň |
|--|--------|
| Organizace a řízení činnosti pracovníků svěřených úseků v oblasti stravování (kuchyně, restaurace) | 4      |
| Výběr a přijímání zaměstnanců  | 4      |
| Projednávání podmínek smluv při jejich uzavírání s obchodními partnery                             | 4      |
| Kontrola skladových zásob a jejich pohybů  | 4      |
| Vedení agendy k hospodaření podniku  | 4      |
| Prezentování a propagace podniku   | 3      |
| Dodržování zásad osobní hygieny, zásad ochrany životního prostředí, BOZP a požární ochrany         | 4      |
| Organizování práce v provozu   | 4      |

### Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Organizace a řízení činnosti pracovníků svěřených úseků v oblasti stravování (kuchyně, restaurace)

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření                      |
|---|--------------------------------------|
| a) Spolupracovat se šéfkuchařem hotelu při tvorbě jídelního lístku v souladu s gastronomickými pravidly | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Sestavit nápojový lístek podle odbytového střediska (restaurační, kavárenský apod.)                  | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Koordinovat a řídit přípravné práce v provozu  | Praktické předvedení                 |
| d) Provést kontrolu pracovníků při nakládání s denními tržbami  | Praktické předvedení a ústní ověření |
| e) Vysvětlit principy dodržování standardů při plnění jednotlivých úkolů zaměstnanci                    | Ústní ověření                        |
| f) Vhodně komunikovat s hosty   | Praktické předvedení                 |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Výběr a přijímání zaměstnanců

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření |
|--|-----------------|
| a) Uvést zásady řízení pohovorů a jejich adekvátní vyhodnocení   | Ústní ověření   |
| b) Popsat strukturu odměňování jednotlivých zaměstnanců  | Ústní ověření   |
| c) Představit příklady a formy školení zaměstnanců, tréninkové programy (on the job, off the job, cross trénink) | Ústní ověření   |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Projednávání podmínek smluv při jejich uzavírání s obchodními partnery

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření                      |
|---|--------------------------------------|
| a) Stanovit kritéria výběru dodavatelů podle komodit  | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Popsat výběr dodavatelů podle stanovených kritérií (kritérium a)   | Ústní ověření                        |
| c) Organizovat nákup surovin, sledovat vývoj nových výrobků a technologických zařízení na trhu pro gastronomický úsek | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Kontrola skladových zásob a jejich pohybů

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření                      |
|--|--------------------------------------|
| a) Popsat přípravu a průběh inventarizačního procesu (systém inventarizace z pohledu dlouhodobého, krátkodobého a spotřebního majetku) | Ústní ověření                        |
| b) Popsat základní členění a způsob vyhodnocení nákladů stravovacího střediska   | Ústní ověření                        |
| c) Stanovit ceny prodávaných výrobků v návaznosti na plánovaný Food Cost   | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Uvést zásady efektivního skladového hospodářství  | Ústní ověření                        |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Vedení agendy k hospodaření podniku

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření      |
|--|----------------------|
| a) Vysvětlit základní složky a parametry rozpočtu stravovacího střediska, způsob jeho vyhodnocování  | Ústní ověření        |
| b) Popsat principy sestavení obchodní prognózy a sledování vývoje trhu (pravidelné sledování a porovnávání základních ukazatelů konkurence, mystery shopping, reporting, způsob sběru informací) | Ústní ověření        |
| c) Popsat základní podklady potřebné pro mzdovou agendu (smluvní podmínky, výkaz práce)  | Ústní ověření        |
| d) Uvést povinnosti při kontrole provozovny státními orgány (ČOI, Inspektorát práce)   | Ústní ověření        |
| e) Stanovit ceny prodávaných výrobků v návaznosti na plánovaný Beverage Cost a Foodcost  | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Prezentování a propagace podniku

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření                      |
|---|--------------------------------------|
| a) Uvést možnosti propagace stravovacího zařízení                     | Ústní ověření                        |
| b) Připravit ukázkou (příklad) dotazování spokojenosti zákazníků      | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Řešit stížnosti a připomínky hostů (na základě simulované situace) | Praktické předvedení                 |
| d) Uvést možnosti webové propagace stravovacího provozu               | Ústní ověření                        |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

**Dodržování zásad osobní hygieny, zásad ochrany životního prostředí, BOZP a požární ochrany**

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření                      |
|--|--------------------------------------|
| a) Vysvětlit podstatu sanitačního řádu                                       | Ústní ověření                        |
| b) Uvést zásady osobní hygieny a hygieny práce v průběhu pracovních činností | Ústní ověření                        |
| c) Vysvětlit pravidla plnění směrnic PO a BOZP                               | Ústní ověření                        |
| d) Vysvětlit podstatu a činnosti požárních hlídek                            | Ústní ověření                        |
| e) Vést agendu HACCP   | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

**Organizování práce v provozu**

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření |
|---|-----------------|
| a) Popsat náplň práce tří vybraných pracovních pozic (kuchař, barman, číšník) | Ústní ověření   |
| b) Popsat zásady řízení pracovní doby zaměstnanců a plánování směn            | Ústní ověření   |
| c) Popsat způsoby kontroly kvality vykonané práce podřízených pracovníků      | 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/provozni>).

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 hodnoticím standardu. Zkoušející tyto odborné způsobilosti neuzná jako již ověřené, pokud by tím nebylo zajištěno řádné ověření ostatních požadavků stanovených tímto hodnoticím 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 Organizace a řízení činnosti pracovníků svěřených úseků v oblasti stravování (kuchyně, restaurace):  
kritérium d) Provést kontrolu pracovníků při nakládání s denními tržbami - kritérium bude ověřeno simulací kontroly, tzn. na základě faktického zpracování reálných vstupů a výstupů bez dopadu na reálný provoz.

Uchazeči bude zadáno splnění konkrétních činností a úkolů, které si autorizovaná osoba předem připraví a rozpracuje na základě daných kritérií.

Ke standardní písemné dokumentaci náleží finanční a obchodní uzávěrky, obchodní plán, mzdové výkazy, inventarizační seznamy.

Hodnocení bude zaměřeno jak na proces, tak na výsledek.

Ověřování bude provedeno v restauračním či hotelovém zařízení.

Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

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 gastronomie v řídicích činnostech nebo ve funkci učitele praktického vyučování/odborných předmětů v oblasti gastronomie.
- b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru gastronomie nebo hotelnictví a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti gastronomie v řídicích činnostech nebo ve funkci učitele praktického vyučování/odborných předmětů v oblasti gastronomie.
- c) Vyšší odborné vzdělání v oboru hotelnictví nebo gastronomie a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti gastronomie v řídicích činnostech nebo ve funkci učitele praktického vyučování/odborných předmětů v oblasti gastronomie.
- d) Vysokoškolské vzdělání získané minimálně v bakalářském studijním programu a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti gastronomie nebo hotelnictví v řídicích činnostech nebo ve funkci učitele odborných předmětů/praktického vyučování v oblasti gastronomie.
- e) Profesionální kvalifikace 65-039-M Manažer/manažerka stravovacích zařízení a střední vzdělání s maturitní zkouškou a nejméně 5 let odborné praxe v gastronomickém provozu v řídicích činnostech v oblasti gastronomie.

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 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](http://www.mmr.cz)

### **Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky**

- restaurační nebo hotelové zařízení (prostor pro přípravu a následné zkoušení žadatele)
- tiskopisy související s pohybem zboží a surovin (příjemky, výdejky, formuláře HACCP, vzorové inventury více středisek)
- ukázky tiskopisů souvisejících se zmiňovanými agendami (finanční a obchodní uzávěrky, obchodní plán, mzdové výkazy, sanitální plán, pracovní smlouvu, pracovní výkaz)
- pro kontrolu provozu standardní podklady - závěrky, skladové pohyby, inventury
- výpočetní techniku

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 5 až 7 hodin (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.

ARMANDO HOSPITALITY GROUP EUROPE, s. r. o.

In Catering Ltd.