

Manažer stravovacích zařízení (kód: 65-039-M)

Autorizující orgán:	Ministerstvo pro místní rozvoj
Skupina oborů:	Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
Týká se povolání:	Vedoucí pracovník pohostinství a hotelového provozu
Kvalifikační úroveň NSK - EQF:	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: 14.01.2020 do: 20.10.2022

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. Způsob seznámení uchazeče s pracovištěm a uvedenými požadavky je v kompetenci autorizované osoby.

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/vedouci-pracovnik-pohosti#zdravotni-zpusobilost>).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.

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.

Ověřování kompetencí:

Kompetence "**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. Ověřování bude zahrnovat vysvětlení práce se systémem EET.

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.

ARMANDO HOSPITALITY GROUP EUROPE s. r. o.

In Catering Ltd.