Manažer/manažerka 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: 21.10.2022 do: 28.02.2023

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 ukázku (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

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.

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 kvalifikaci.

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 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 alespoň 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 alespoň 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 alespoň 5 let odborné praxe v oblasti gastronomie nebo hotelnictví v řídicích činnostech nebo ve funkci učitele odborných předmětů/praktického vyučování v oblasti gastronomie.
e) Profesní kvalifikace 65-039-M Manažer/manažerka stravovacích zařízení a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v gastronomickém provozu v řídicích činnostech v oblasti 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/lektorka 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

Požadavky na materiálně-technické zázemí zahrnuje:
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, sanitační plán, pracovní smlouvu, pracovní výkaz), výpočetní techniku včetně zařízení pro elektronickou evidenci tržeb, prostor pro přípravu a následné zkoušení žadatele.
Pro kontroly provozu využije standardní podklady jako závěrky, skladové pohyby, inventury.

Ověřování bude provedeno v restauračním či hotelovém zařízení.

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 5 až 7 hodin (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.
ARMANDO HOSPITALITY GROUP EUROPE, s. r. o.
In Catering Ltd.