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

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.