Pomocný číšník / pomocná servírka (kód: 65-012-E)

Autorizující orgán: Ministerstvo pro místní rozvoj
Skupina oborů: Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
Týká se povolání: Pomocný číšník
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 2

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Výpomoc při podávání pokrmů jednoduchou obsluhou v odbytovém středisku gastronomického provozu	2
Příprava a podávání nápojů	2
Skladování potravinářských surovin a nápojů v odbytovém středisku gastronomického provozu	2
Nakládání s inventářem v odbytovém středisku gastronomického provozu	2
Obsluha technologických zařízení v odbytovém středisku gastronomického provozu	2
Komunikace a profesní etiketa v gastronomii	2
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v gastronomických provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 23.12.2025

Kritéria a způsoby hodnocení

Výpomoc při podávání pokrmů jednoduchou obsluhou v odbytovém středisku gastronomického provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit pracoviště před začátkem provozu	Praktické předvedení
b) Obsluhovat hosty v souladu s pravidly techniky obsluhy a podle zadaných pokynů	Praktické předvedení
c) Použít vhodný inventář pro servis pokrmů v souladu s jeho určením	Praktické předvedení
d) Provést výpomoc při cateringových akcích a banketech	Praktické předvedení
e) Použít vhodná technologická zařízení pro konkrétní činnosti při obsluze	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava a podávání nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyjmenovat a charakterizovat jednotlivé druhy alkoholických a nealkoholických nápojů podle jejich charakteristiky a způsobu podávání	Ústní ověření
b) Zvolit vhodné suroviny a připravit nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku a volbu vysvětlit	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Charakterizovat jednotlivé kávové nápoje a další druhy teplých nápojů	Ústní ověření
d) Zvolit vhodné suroviny pro přípravu teplých nápojů v odpovídajícím množství a kvalitě a volbu vysvětlit	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Připravit dva teplé nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku	Praktické předvedení
f) Servírovat nápoje v souladu s obecně platnými pravidly pro jejich podávání	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Skladování potravinářských surovin a nápojů v odbytovém středisku gastronomického provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit způsoby skladování a ošetřování surovin a nápojů podle hygienických norem	Ústní ověření
b) Popsat technologická zařízení používaná při ošetřování a skladování potravinářských surovin a nápojů	Ústní ověření
c) Zkontrolovat a převzít požadované suroviny a nápoje	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Nakládání s inventářem v odbytovém středisku gastronomického provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Použít inventář v souladu s jeho určením	Praktické předvedení
b) Ošetřovat a udržovat inventář	Praktické předvedení
c) Zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha technologických zařízení v odbytovém středisku gastronomického provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat současná hardwarová a softwarová řešení využívaná v odbytových střediscích gastronomických provozů	Ústní ověření
b) Připravit za dodržení bezpečnostních zásad technologická zařízení k provozu	Praktické předvedení
c) Bezpečně používat a obsluhovat technologická zařízení v souladu s jejich určením	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Komunikace a profesní etiketa v gastronomii

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uplatňovat profesionální chování, vystupování, etiketu při práci v gastronomickém provozu	Praktické předvedení
b) Dodržovat zásady profesního odívání	Praktické předvedení
c) Uplatňovat zásady kultivované verbální a nonverbální komunikace	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v gastronomických provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin	Praktické předvedení
b) Použít osobní ochranné pracovní prostředky	Praktické předvedení
c) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevenci	Praktické předvedení
d) Rozlišit specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností v odbytovém středisku gastronomického provozu	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Uplatňovat postupy založené na principech kritických bodů HACCP	Praktické předvedení

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 není vyžadována.

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.

Vybavení, které si uchazeč přinese ke zkoušce
Uchazeč si zajistí pracovní oděv (vhodným pracovním oděvem pro muže jsou například tmavé dlouhé kalhoty a bílá košile, u žen tmavá sukně a bílá halenka) 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 podle zákona č. 179/2006 Sb., a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO), o čemž autorizovaná osoba vyhotoví a uchazeč podepíše 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 provedení 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.

Popis částí zkoušky
Neaplikováno.

Společné pokyny pro ověřování všech (skupiny) odborných způsobilostí nebo skupiny
Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se jak na proces, tak na výsledek. Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a techniky obsluhy, dodržování časového harmonogramu, estetická hlediska, profesionální chování.

Specifické pokyny k vybraným odborným způsobilostem a kritériím

Odborná způsobilost **Výpomoc při podávání pokrmů jednoduchou obsluhou v gastronomickém provozu:**
- kritérium a): Uchazeč připraví zázemí pro přípravu a servis pokrmů, prostře stůl pro 4 osoby, založí inventář pro tříchodové menu.
- kritérium b) Uchazeč simultánním způsobem servíruje tříchodové menu (předkrm, polévku a hlavní chod).
- kritérium d) Uchazeč připraví založení inventáře při cateringové akci: připraví nápojový stůl pro 20 osob pro podávání nealkoholických nápojů a vína; připraví rautový stůl pro podávání studených pokrmů pro 20 osob; předvede doplňování zboží, sklízení použitého inventáře, ošetřování inventáře; založí výseč banketové tabule podle

konkrétního ústního, nebo písemného zadání zkoušejícím: založení jednoho místa/kuvéru pro servis menu o pěti chodech včetně nápojů.
- kritérium e) Technologickými zařízeními se pro účely zkoušky rozumí: chladicí zařízení, profesionální pákový kávovar, výčepní zařízení, profesionální myčka nádobí, režon - ohřívač talířů, vyhřívaný stůl, případně jiná technologická zařízení dostupná v místě konání zkoušky.

Odborná způsobilost **Příprava a podávání nápojů**:
- kritérium b) Uchazeč zvolí a připraví různé druhy nápojů v souladu s obecně platnými pravidly pro jejich podávání (pro potřeby zkoušky uchazeč připraví minimálně 3 nápoje) z následujících nápojů: bílé víno, červené víno, juice, perlivý nealkoholický nápoj v gastro balení, lahvové pivo, destilát. Zkoušející ověří přesnost dávkování nápojů pomocí odměrky a odpovídající přípravu pro servis.
- kritérium e) Uchazeč zvolí vhodné suroviny a připraví 2 teplé nápoje na základě objednávky hosta (hostem může být i zkoušející) z následujících teplých nápojů: espresso káva, horká čokoláda, porcovaný čaj, svařené víno.
- kritérium f) Uchazeč naservíruje podle obecných pravidel všechny připravené nápoje. Zkoušející hodnotí čistotu i správnost provedení servisu.

Odborná způsobilost **Skladování potravinářských surovin a nápojů v odbytovém středisku gastronomického provozu:**
- kritérium a) Uchazeč uvede zásady skladování a ošetřování u nealkoholických a alkoholických nápojů, čepovaného piva, lahvového vína.
- kritérium c) Kritérium je ověřováno na surovinách potřebných pro realizaci následných částí zkoušky formou fyzického převzetí na základě příslušného skladového dokladu.

Odborná způsobilosti **Nakládání s inventářem v odbytovém středisku gastronomického provozu**:
- kritérium a) Uchazeč používá inventář při provádění zadaných úkolů v rámci celé zkoušky v souladu s jeho určením.
- kritérium b) Uchazeč ošetřuje inventář pomocí dostupných technologií v rámci celé zkoušky.

Odborná způsobilost **Komunikace a profesní etiketa v gastronomii**:
- kritérium a) U uchazeče je ověřována schopnost uvítat a rozloučit se s hostem, vykomunikovat s hostem vhodný výběr místa podle jeho preferencí a hosta usadit.
- kritérium b) Hodnocení probíhá na začátku i v průběhu celé zkoušky.
- kritérium c) Dovednost verbální i nonverbální komunikace je ověřována v průběhu celé zkoušky.

Zkoušející je v průběhu zkoušky v roli přímého nadřízeného (vrchní číšník), který zadává uchazeči jednotlivé úkoly a kontroluje správnost jejich provedení.

Doporučený zdroj informací o základních pravidlech a technikách obsluhy je učebnice s akreditací MŠMT Stolničení od Gustava Salače.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby je oprávněný 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 jejího trvání.

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 zaměřeném na gastronomii a nejméně 5 let odborné praxe v povolání číšník/servírka nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru vzdělání zaměřeném na gastronomii nebo hotelnictví a nejméně 5 let odborné praxe v povolání číšník/servírka nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii.
c) Vyšší odborné vzdělání v oboru gastronomie nebo hotelnictví a nejméně 5 let odborné praxe v v povolání číšník/servírka nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii.
d) Vysokoškolské vzdělání získané v bakalářském nebo vyšším studijním programu se zaměřením na gastronomii nebo na hotelnictví a nejméně 5 let odborné praxe v v povolání číšník/servírka nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii.
e) Profesní kvalifikace Číšník/servírka (65-008-H) a střední vzděláni s maturitní zkouškou a nejméně 5 let odborné praxe v v povolání číšník/servírka.

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.gov.cz

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- zkušební místnost v reálném prostředí (odbytový provoz gastronomického střediska nebo odborná gastronomická učebna) vybavená profesionální technikou a inventářem,
- profesionální (minimálně dvoupákový) kávovar,
- profesionální mlýnek na kávu,
- profesionální myčka nádobí jako součást inventáře,
- stolový inventář (stoly, keridon) a sedací inventář (židle) s příslušnými doplňky pro přípravu tabule pro 6 osob,
- malý stolní inventář pro přípravu výseče banketové tabule (slánky, menážky, karafy, vázičky, cukřenky),
- velký stolní inventář pro přípravu stolu pro 4 osoby (pro servis tříchodového menu), výseče banketové tabule, rautového a nápojového stolu (skleněný - sklenice na víno, nealkoholické nápoje, porcelánový - talíře různých velikostí podle skladby menu, šálky a podšálky na kávu, kovové příbory podle skladby menu a textilní inventář - ubrusy, naprony, šerpy podle zaměření slavnostní tabule),
- režon - ohřívač talířů,
- pomocný inventář (tácky, plata),
- jídelní a nápojový lístek,
- čisticí a desinfekční prostředky pro gastronomii,
- nápoje a suroviny potřebné k provedení všech úkolů obsažených ve zkoušce v dostatečném množství.

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 podle zákona č. 179/2006 Sb.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky jednoho uchazeče (bez času na přípravu a přestávky) je 2 až 3 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut).

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard profesní kvalifikace připravil Národní pedagogický institut ČR ve spolupráci s Národní radou pro kvalifikace, Ministerstvem práce a sociálních věcí, Ministerstvem pro místní rozvoj ČR a odborníky z praxe z těchto subjektů:

- Česká barmanská asociace, z. s., Brno
- Střední škola profesní přípravy Hradec Králové, Hradec Králové
- Česká barmanská asociace - obchodní s r. o., Brno
- Střední škola průmyslová, hotelová, zdravotnická a Vyšší odborná škola Uherské Hradiště, Uherské Hradiště

Hodnoticí standard profesní kvalifikace schválilo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy ČR.