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
Příprava a podávání nápojů	2
Příprava teplých nápojů	2
Ošetřování a skladování nápojů	2
Nakládání s inventářem	2
Skladování potravinářských surovin	2
Výpomoc při podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou	2
Obsluha technologických zařízení v provozu	2
Zajištění bezpečnosti hostů, BOZP, PO	2
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	2

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. Zdravotní způsobilost pro vykonání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP: http://katalog.nsp.cz/p/pomocny-cisnik/102628.html)
Všechny osoby, které se přímo zúčastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
Uchazeč musí mít v průběhu ověřování vlastní pracovní oděv a pracovní obuv v souladu s hygienickými a estetickými požadavky.

Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se na proces a výsledek.
Autorizovaná osoba/autorizovaný zástupce rozpracuje kritéria podrobně podle charakteru konkrétních zadaných úkolů.
Kompetence: Příprava a podávání nápojů: kritérium b) *Připravit nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku* - pro potřeby zkoušky uchazeč připraví minimálně 3 nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku (například točenou limonádu, milk shake, domácí limonádu, čepované pivo, vinný střik apod.)
Kompetence: Příprava a podávání nápojů: kritérium d) *Servírovat různé druhy nápojů v souladu s obecně platnými pravidly pro jejich podávání* - pro potřeby zkoušky uchazeč naservíruje minimálně 3 druhy nápojů.
Kompetence: Příprava teplých nápojů: kritérium b) *Připravit teplé nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku* - pro potřeby zkoušky uchazeč připraví 2 teplé nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku (například Espresso kávu, Latte macchiato).
Kompetence: Ošetřování a skladování nápojů: kritérium a) *Rozlišit jednotlivé druhy nápojů* - pro potřeby zkoušky uchazeč rozliší minimálně 3 nealkoholické a 3 alkoholické nápoje.
Kompetence: Ošetřování a skladování nápojů: kritérium b) *Uvést zásady při skladování a ošetřování nápojů podle jejich druhů* - uchazeč uvede zásady skladování a ošetřování u nealkoholických nápojů, čepovaného piva, láhvového vína.
Kompetence: Nakládání s inventářem: kritérium a) *Použít inventář v souladu s jeho určením* - při provádění zadaných úkolů v rámci zkoušky je používán malý a velký stolní inventář v souladu s jeho určením.
Kompetence: Výpomoc při podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou: kritérium c) *Použít vhodná technologická zařízení pro konkrétní činnosti při obsluze* - pro konkrétní činnosti (přípravu, servis pokrmů a nápojů) jsou využita vhodná technologická zařízení, například ohřívací stoly, výčepní zařízení, přístroje na přípravu kávy a ostatní technologická zařízení běžně dostupná v restauračním provozu.
Kompetence: Výpomoc při podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou: kritérium d) *Předvést výpomoc při cateringových službách* - pro potřeby zkoušky se jedná o následující výpomoc uchazeče: doplňování zboží, sklízení použitého inventáře, ošetřování inventáře.

Suroviny a pokrmy podle zadání: Suroviny a pokrmy určené k servisu jsou dány nabídkou odbytového střediska (například předkrmy, polévky, hlavní jídla, dezerty). Minimální požadavek na uchazeče je servis 2 pokrmů z uvedených druhů.

Zkouška probíhá v reálném prostředí (odbytové středisko) nebo ve školní restauraci, která je součástí odborné školy.

Po celou dobu hodnocení je sledována kvalita a postup prováděné práce, dodržování předpisů bezpečnosti práce a zásad profesionální komunikace s hosty, dodržování časového harmonogramu.

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 kuchařů a cukrářů ČR
Bidvest Czech Republic, s. r. o.
Eden Group, a. s., Karlovy Vary
Hotelový řetězec Accor
Soukromá hotelová škola BUKASCHOOL, Most