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: 01.03.2023 do: 29.08.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Příprava a podávání nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit vhodné a kvalitní suroviny v požadovaném množství	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Připravit nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku	Praktické předvedení
c) Použít adekvátní technologické vybavení a inventář	Praktické předvedení
d) Servírovat různé druhy nápojů v souladu s obecně platnými pravidly pro jejich podávání	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava teplých nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit vhodné a kvalitní suroviny v požadovaném množství	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Připravit teplé nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku	Praktické předvedení
c) Použít adekvátní technologické vybavení	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Ošetřování a skladování nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Rozlišit jednotlivé druhy studených nápojů (nealkoholické, alkoholické)	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Uvést zásady při skladování a ošetřování nápojů podle jejich druhů (nealkoholické nápoje, čepované pivo, láhvové víno)	Ústní ověření
c) Použít adekvátní technologická zařízení při ošetřování a skladování nápojů	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Nakládání s inventářem

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Použít inventář v souladu s jeho určením	Praktické předvedení
b) Uvést zásady pro ošetřování a udržování inventáře	Ústní ověření
c) Zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Skladování potravinářských surovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržet pravidla pro skladování potravin a nápojů podle hygienických norem	Praktické předvedení
b) Evidovat pohyb skladových zásob	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Zhotovit doklad o příjmu a výdeji zboží	Praktické předvedení
d) Zkontrolovat, převzít a vydat požadované zboží	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Výpomoc při podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Obsluhovat hosty v souladu s pravidly techniky obsluhy a podle zadaných pokynů	Praktické předvedení
b) Použít vhodný inventář v souladu s jeho určením	Praktické předvedení
c) Použít vhodná technologická zařízení pro konkrétní činnosti při obsluze	Praktické předvedení
d) Předvést výpomoc při cateringových službách	Praktické předvedení
e) Dodržovat zásady profesního odívání a etikety	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha technologických zařízení v provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit technologická zařízení k provozu	Praktické předvedení
b) Bezpečně používat technologická zařízení v souladu s jejich určením	Praktické předvedení
c) Ošetřit a zabezpečit technologická zařízení po ukončení provozu	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zajištění bezpečnosti hostů, BOZP, PO

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyjmenovat bezpečnostní pravidla spojená s ochranou majetku a zdraví hostů	Ústní ověření
b) Uvést pravidla BOZP	Ústní ověření
c) Uvést pravidla požární ochrany	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností	Praktické předvedení
b) Provést úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě 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.
Uchazeč o zkoušku musí být dále držitelem platných dokladů:
a) zdravotní průkaz pro práci v potravinářství

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – https://nsp.cz/jednotka-prace/pomocny-cisnik).

Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.

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.

Uchazeč musí mít v průběhu ověřování vlastní pracovní oděv a pracovní obuv v souladu s hygienickými a estetickými požadavky.

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 dle zákona č. 179/2006 Sb. 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.

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 realizaci zkoušky popsané v hodnoticím standardu. Zkoušející tyto odborné způsobilosti neuzná jako již ověřené, pokud by tím nebylo zajištěno řádné ověření ostatních požadavků stanovených tímto hodnoticím 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.

U odborné způsobilosti Příprava a podávání nápojů:
kritérium b) uchazeč připraví 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)
U odborné způsobilosti Příprava a podávání nápojů:
kritérium d) uchazeč servíruje různé druhy nápojů v souladu s obecně platnými pravidly pro jejich podávání - pro potřeby zkoušky uchazeč naservíruje minimálně 3 druhy nápojů
U odborné způsobilosti Příprava teplých nápojů:
kritérium b) uchazeč připraví 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)
U odborné způsobilosti Ošetřování a skladování nápojů:
kritérium a) uchazeč rozliší jednotlivé druhy nápojů - pro potřeby zkoušky uchazeč rozliší minimálně 3 nealkoholické a 3 alkoholické nápoje
U odborné způsobilosti Ošetřování a skladování nápojů:

kritérium b) uchazeč uvede zásady při skladování a ošetřování nápojů podle jejich druhů - uchazeč uvede zásady skladování a ošetřování u nealkoholických nápojů, čepovaného piva, láhvového vína
U odborné způsobilosti Nakládání s inventářem:
kritérium a) uchazeč používá 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
U odborné způsobilosti Výpomoc při podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou:
kritérium c) uchazeč používá 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
U odborné způsobilosti Výpomoc při podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou:
kritérium d) uchazeč předvede 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.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, je oprávněna 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 trvání zkoušky.

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 kuchař - číšník a střední vzdělání s maturitní zkouškou a nejméně 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 nejméně 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 nejméně 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 v bakalářském či vyšším stupni studijního programu a nejméně 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 65-008-H Číšník/servírka a střední vzdělání s maturitní zkouškou a nejméně 5 let odborné praxe v gastronomickém provozu v řídicích činnostech v oblasti gastronomie.

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.cz

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- zkušební místnost (odbytové středisko - restaurace, kavárna, vinárna) nebo školní restaurace, ve které bude k dispozici následující technologické vybavení:
- běžný inventář a vybavení odbytového střediska: malý a velký stolní inventář, stolový a sedací inventář, pomocné stoly a vozíky, pomocný inventář (tácky, plata, chladiče)
- barové nebo výčepní zařízení, přístroje na přípravu kávy, nápojové automaty, chladicí zařízení
- jídelní a nápojový lístek
- suroviny a pokrmy podle zadání: suroviny na přípravu nápojů (káva, mléko, cukr, limonády, nealkoholické a alkoholické nápoje), pokrmy dle aktuální nabídky odbytového střediska v minimálním množství 2 pokrmů z uvedených druhů (předkrm nebo polévka, hlavní jídlo, moučník)
- čistící a desinfekční prostředky pro gastronomii
- výpočetní technika
- figuranti v minimálním počtu 2 osob může být i zkoušející, přičemž v roli figuranta může být i zkoušející (v roli hosta může být v případě konání zkoušky více uchazečů najednou i jiný uchazeč o zkoušku, který ověřování dané odborné způsobilosti v rámci zkoušky již konal)

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 dle zákona č. 179/2006 Sb.

Doba pro vykonání zkoušky

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

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