

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

<b>Autorizující orgán:</b>	Ministerstvo pro místní rozvoj
<b>Skupina oborů:</b>	Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
<b>Týká se povolání:</b>	Pomocný číšník
<b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b>	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: 30.08.2023 do: 22.12.2025

## 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.

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 započítáním 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 hodnotícím 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.

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 střík)

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, sklizení 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 hodnotícího 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) Profesionální 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 hodnotícím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnotícím standardu této profesní kvalifikace autorizujícími orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo pro místní rozvoj, [www.mmr.cz](http://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, chladič 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)
- čisticí 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 hodnotícím 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 hodnotícího standardu**

Hodnotící 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