Barista/baristka (kód: 65-052-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo pro místní rozvoj
Skupina oborů: Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
Týká se povolání: Specialista pro přípravu kávy nebo čaje
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Základy komunikace a práce s hostem v odbytovém středisku gastronomického provozu	3
Orientace ve zpracování kávovníku, typů sběru a charakteristik plodů z hlediska historického, geografického a botanického	3
Orientace v technologiích pro přípravu kávy v gastronomických provozech	3
Mletí kávy	3
Příprava kávových nápojů a orientace v jejich recepturách	3
Servis kávy	3
Organizace práce v odbytovém středisku gastronomického provozu	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	3
Zajištění bezpečnosti hostů v odbytovém středisku gastronomického provozu, dodržování pravidel BOZP a PO	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 11.02.2022 do: 29.08.2023

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.

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.

Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP – https://nsp.cz/jednotka-prace/barista#zdravotni-zpusobilost). Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.

Autorizovaná osoba/autorizovaný zástupce zároveň s odesláním pozvánky ke zkoušce uvede pomůcky, které smí uchazeč při zkoušce používat.

Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se jak na proces, tak na výsledek.
Ověřování se provádí v kavárenském provozu nebo jiném odbytovém středisku, nebo gastronomické učebně, vždy výhradně s požadovaným materiálně-technickým vybavením.

Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a techniky obsluhy, dodržování časového harmonogramu, estetická hlediska, profesionální chování.

Metodické pokyny k jednotlivým odborným kompetencím:

U odborné kompetence **Základy komunikace a práce s hostem v odbytovém středisku gastronomického provozu** - uchazeč simulovaně obsluhuje zkoušejícího dle jednotlivých bodů.

U odborné kompetence **Orientace ve zpracování kávovníku, typů sběru a charakteristik plodů z hlediska historického, geografického a botanického** - zkoušející ústně ověří znalosti uchazeče dle jednotlivých bodů.

U odborné kompetence **Orientace v technologiích pro přípravu kávy v gastronomických provozech -** zkoušející ústně ověří znalosti uchazeče dle jednotlivých bodů.

U odborných kompetencí **Mletí kávy, Příprava kávových nápojů a orientace v jejich recepturách** a **Servis kávy -** jsou kritéria částečně ověřována současně.
Kritérium a) u kompetence **Mletí kávy** se doporučuje ověřit společně s kritérii b) u obou kompetencí **Příprava kávových nápojů a orientace v jejich recepturách** a **Servis kávy** tak, jak na sebe navazují.

U odborné kompetence **Mletí kávy,** kritérium a) uchazeč dostane k seřízení profesionální ,,fresh" mlýnek, na kterém seřídí hrubost mletí tak, aby bylo dosaženo správné extrakce espressa na profesionálním pákovém kávovaru. Uchazeč nastaví tlačítka mlýnku na jednu a dvě porce tak, aby mlýnek dávkoval správné množství mleté kávy (při nastavené hrubosti mletí na espresso) na jednu a dvě porce espressa. Na začátku ověření tohoto kritéria bude mlýnek rozebraný (vyšroubovaný regulační talíř s mlecím kamenem).

U odborné kompetence **Příprava kávových nápojů a orientace v jejich recepturách,** kritéria b), d), e) - zkoušející hodnotí správný technologický postup, využití vhodného inventáře, využití vhodných surovin ve správném množství. Dále hodnotí zda jsou připraveny kávové nápoje kvalitně (vzhled, vůně, chuť). Při přípravě káv, které obsahují mléko, musí zkoušený vytvořit na povrchu pěny alespoň základní obrázek (např. srdíčko, jablko, rozetu, tulipán).

U odborné kompetence **Servis kávy**, u kritérií a), b), d) zkoušející hodnotí správný technologický postup, využití vhodného inventáře, správnou techniku servírování, založení kávy před hosta a dodržování společenských pravidel.

Zkoušející současně hodnotí, zda jsou nápoje připraveny kvalitně (vzhled, vůně, chuť).

Odborná kompetence **Organizace práce v odbytovém středisku gastronomického provozu -** je ověřována v průběhu celé zkoušky postupně tak, jak na sebe jednotlivé body navazují.

Odborná kompetence **Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů** - je ověřována v průběhu celé zkoušky.

Odborná kompetence **Zajištění bezpečnosti hostů v odbytovém středisku gastronomického provozu, dodržování pravidel BOZP, PO** - je ověřována v průběhu celé zkoušky.

Uchazeč si zajistí pracovní oděv a pevnou pracovní obuv podle požadavků BOZP pracoviště, na kterém bude zkouška probíhat.

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:
Česká barmanská asociace, z. s., Brno
Livecoffee, s. r. o., Brno
Jiří Boháč - profesionální teatender, OSVČ, Praha
GCX, s. r. o., Valašské Meziříčí