

Jednoduchá obsluha hostů (kód: 65-007-H)

| | |
|---------------------------------------|---|
| Autorizující orgán: | Ministerstvo pro místní rozvoj |
| Skupina oborů: | Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65) |
| Týká se povolání: | Číšník |
| Kvalifikační úroveň NSK - EQF: | 3 |

Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|--|--------|
| Vyúčtování tržeb | 3 |
| Uvedení hostů, poskytnutí pomoci při výběru z jídelního lístku | 3 |
| Vyřizování objednávek hostů | 3 |
| Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů | 3 |
| Inkasování plateb od hostů | 3 |
| Příprava teplých nápojů | 3 |
| Ošetřování a skladování nápojů | 3 |
| Nakládání s inventářem | 2 |
| Skladování potravinářských surovin | 3 |
| Podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou | 3 |
| Podávání pokrmů a nápojů hostům při bufetovém uspořádání | 3 |
| Obsluha zařízení v odbytovém středisku | 3 |
| Obsluha výčepních zařízení | 3 |
| Organizování práce v provozu a při gastronomických akcích | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 |

Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023 do: 05.12.2028

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba stanoví, 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 BOZP a PO.

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

Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se buď na proces, nebo na výsledek (zřídka i na oboje).

Uchazeči bude zadána příprava konkrétních činností a úkolů při obsluze hosta, které si autorizovaná osoba předem připraví a rozpracuje podle daných kritérií.

Uchazeč připraví pracoviště a potřebný inventář. Dále bude hodnocena technika obsluhy a organizace práce, hodnocení úrovně komunikace s hostem, společenské a profesionální chování. Způsob a správnost vyúčtování s hostem.

Zhodnocena bude bezchybnost při vyúčtování tržeb. Bude provedena kontrola kvality vykonané práce.

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

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard byl zpracován ve spolupráci s oborovou skupinou gastronomie, hotelnictví, turismus při NÚOV, sekci pro NSK, jejímiž členy jsou zástupci následujících organizací:

Ministerstvo pro místní rozvoj ČR

Asociace hotelů a restaurací ČR

Asociace kuchařů a cukrářů ČR

Česká barmanská asociace

Asociace sommelierů ČR

SOU gastronomie Praha 10

Střední hotelová škola Praha 10

Střední škola hotelnictví a gastronomie, Frenštát p. Radhoštěm, příspěvková organizace

Národní ústav odborného vzdělávání