Číšník/servírka (kód: 65-008-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
Orientace v základních způsobech obsluhy hostů a druzích gastronomických akcí	3
Sestavování nabídky v odbytovém středisku gastronomického provozu	3
Uvádění hostů a poskytování pomoci při výběru z jídelního a nápojového lístku v odbytovém středisku gastronomického provozu	3
Vyřizování objednávek hostů v odbytovém středisku gastronomického provozu	3
Charakteristika a příprava nápojů	3
Podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou hostů	3
Podávání pokrmů a nápojů složitou obsluhou hostů	3
Inkasování plateb od hostů v odbytovém středisku gastronomického provozu	3
Výroba míchaných nápojů číšníkem/servírkou v odbytovém středisku gastronomického provozu	3
Obsluha výčepních zařízení	3
Organizování práce v gastronomickém provozu a při gastronomických akcích	3
Příprava a výzdoba slavnostních tabulí a prostor v oblasti gastronomického podnikání	3
Skladování potravinářských surovin a nápojů v odbytovém středisku gastronomického provozu, vyhotovování dokladů	3
Obsluha zařízení v odbytovém středisku gastronomického provozu	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v odbytovém středisku gastronomického provozu, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3
Zajištění bezpečnosti hostů v odbytovém středisku gastronomického provozu, dodržování pravidel BOZP a PO	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 30.01.2024

Kritéria a způsoby hodnocení

Orientace v základních způsobech obsluhy hostů a druzích gastronomických akcí

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat jednotlivé způsoby obsluhy hostů a uvést rozdíly mezi restauračním, kavárenským, barovým a slavnostním způsobem obsluhy hostů	Ústní ověření
b) Charakterizovat minimálně 4 druhy gastronomických akcí	Ústní ověření
c) Charakterizovat minimálně 4 typy gastronomických trendů	Ústní ověření
d) Charakterizovat zážitkovou gastronomii a tematické akce v gastronomii	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Sestavování nabídky v odbytovém středisku gastronomického provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sestavit restaurační jídelní lístek podle gastronomických pravidel	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Sestavit tříchodové restaurační menu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Sestavit restaurační nápojový lístek	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Uvádění hostů a poskytování pomoci při výběru z jídelního a nápojového lístku v odbytovém středisku gastronomického provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést hosty ke stolům	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Představit nabídku pokrmů a nápojů a vhodně doporučit	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Přijmout a zpracovat objednávku hosta	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Řešit obvyklé i neobvyklé situace u stolu	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Profesionálně jednat s hosty	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vyřizování objednávek hostů v odbytovém středisku gastronomického provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat systém evidence objednávek v odbytovém středisku gastronomického provozu	Ústní ověření
b) Předvést způsoby komunikace s výrobním střediskem gastronomického provozu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Převzít objednané pokrmy z výrobního střediska gastronomického provozu v dohodnutém množství a požadované kvalitě	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Charakteristika a příprava nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Rozlišit jednotlivé druhy alkoholických a nealkoholických nápojů podle jejich charakteristiky a způsobu podávání	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Charakterizovat jednotlivé kávové nápoje a další druhy teplých nápojů	Ústní ověření
c) Vysvětlit rozdělení jakostních tříd vín, včetně přívlastkových, dle zákona o vinohradnictví a vinařství ČR	Ústní ověření
d) Zvolit vhodné suroviny a připravit nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou hostů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Obsloužit hosty v souladu se základními pravidly a technikou obsluhy hostů	Praktické předvedení
b) Použít vhodný inventář v souladu s jeho určením	Praktické předvedení
c) Komunikovat s hostem a dodržovat profesní etiku	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Popsat a použít vhodná technologická zařízení pro konkrétní činnosti při obsluze hostů	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Připravit jednu porci espressa, jednu porci cappuccina a provést jejich servis	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Podávání pokrmů a nápojů složitou obsluhou hostů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sestavit menu pro slavnostní příležitost minimálně o pěti chodech včetně vhodného párování pokrmů s nápoji	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Popsat obsluhu hostů při slavnostních příležitostech	Ústní ověření
c) Připravit pracoviště pro složitou obsluhu hostů, používat vhodný inventář	Praktické předvedení
d) Provést servis pokrmů a nápojů formou složité obsluhy hostů	Praktické předvedení
e) Provést servis vín v kategoriích bílé tiché víno, červené tiché víno a šumivé víno, včetně jejich popisu	Praktické předvedení a ústní ověření
f) Komunikovat s hostem a dodržovat profesní etiku	Praktické předvedení a ústní ověření
g) Popsat a použít vhodná technologická zařízení pro konkrétní činnosti při obsluze hostů	Praktické předvedení a ústní ověření
h) Uvést způsoby dohotovování pokrmů před hostem	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Inkasování plateb od hostů v odbytovém středisku gastronomického provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat využití zúčtovací techniky při předání směny a při uzávěrce	Ústní ověření
b) Provést vyúčtování s hostem – připravit a předložit účet	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Přijmout od hosta platbu a vyúčtovat ji s použitím různých forem platebního styku (například kartou, hotově, stravenkami)	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Využít zúčtovací techniku	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Popsat bezpečné způsoby zacházení s finanční hotovostí a ceninami	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Výroba míchaných nápojů číšníkem/servírkou v odbytovém středisku gastronomického provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Charakterizovat přípravu míchaných nápojů a surovin pro jejich přípravu	Ústní ověření
b) Připravit na základě zadání jeden míchaný nápoj přímou cestou do skla	Praktické předvedení
c) Připravit na základě zadání jeden míchaný nápoj v šejkru nebo míchací sklenici	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha výčepních zařízení

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat funkci výčepního zařízení a postup práce; obsluhovat výčepní zařízení včetně naražení sudu (kegu)	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Ošetřit výčepní zařízení v souladu s hygienickými a technologickými normami	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Načepovat dvě sklenice piva o obsahu 0,5 litru oběma styly (na hladinku a nadvakrát)	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Organizování práce v gastronomickém provozu a při gastronomických akcích

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit a zkontrolovat pracoviště na gastronomický provoz nebo na gastronomickou akci	Praktické předvedení
b) Navrhnout složení pracovního týmu a vytvořit pracovní plán pro gastronomický provoz nebo gastronomickou akci	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Dodržet posloupnost prací v gastronomickém provozu a časový harmonogram	Praktické předvedení
d) Provést úklid pracoviště v souladu s hygienickými předpisy po ukončení gastronomického provozu nebo gastronomické akce	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava a výzdoba slavnostních tabulí a prostor v oblasti gastronomického podnikání

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Navrhnout dispoziční řešení a výzdobu tabule podle charakteru gastronomické příležitosti a způsobu obsluhy hostů	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Připravit výseč slavnostní tabule pro 2 osoby podle zadání s využitím vhodného inventáře	Praktické předvedení
c) Realizovat esteticky a nápaditě výzdobu prostor a tabule	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Skladování potravinářských surovin a nápojů v odbytovém středisku gastronomického provozu, vyhotovování dokladů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit způsoby skladování a ošetřování surovin a nápojů podle hygienických norem	Ústní ověření
b) Popsat technologická zařízení používaná při ošetřování a skladování potravinářských surovin a nápojů	Ústní ověření
c) Zkontrolovat a převzít požadované suroviny a nápoje	Praktické předvedení
d) Zhotovit doklady o přijmu a výdeji surovin a nápojů	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha zařízení v odbytovém středisku gastronomického provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Za dodržení bezpečnostních zásad připravit k provozu technologická zařízení: chladicí zařízení, pákový kávovar, mlýnek na kávu, výčepní zařízení, barový mixér a myčku nádobí	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Používat vhodná technologická zařízení pro konkrétní činnosti při obsluze bezpečně a ekonomicky (chladicí zařízení, pákový kávovar, mlýnek na kávu, výčepní zařízení, barový mixér a myčku nádobí)	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Zabezpečit a ošetřit všechna výše uvedená technologická zařízení po ukončení provozu	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v odbytovém středisku gastronomického provozu, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin v průběhu pracovních činností ve středisku gastronomického provozu	Praktické předvedení
b) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevenci	Praktické předvedení
c) Rozlišit specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností v odbytovém středisku gastronomického provozu	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Uplatňovat postupy založené na principu kritických bodů HACCP	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zajištění bezpečnosti hostů v odbytovém středisku gastronomického provozu, dodržování pravidel BOZP a PO

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat bezpečnostní pravidla spojená s ochranou majetku a zdraví hostů v odbytovém středisku gastronomického provozu	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Orientovat se v pravidlech BOZP a dodržovat je	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Orientovat se v pravidlech požární ochrany a dodržovat je	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna 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 pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – https://www.nsp.cz/jednotka-prace/cisnik#zdravotni-zpusobilost).

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.

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

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.

Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se jak na proces, tak na výsledek.
Ověřování se provádí v odbytovém středisku gastronomického provozu, 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.

Specifické pokyny k vybraným odborným způsobilostem a kritériím:

Odborná způsobilost Orientace v základních způsobech obsluhy hostů a druzích gastronomických akcí:
kritérium b) uchazeč charakterizuje minimálně 4 druhy gastronomických akcí (například recepce, cocktail, brunch, raut)
kritérium c) uchazeč charakterizuje minimálně 4 typy gastronomických trendů (například food pairing, front cooking, finger food, foodstyling, slow food, ethno food, taste waste, BIO food, fermentace, food truck, street food, bistra)
kritérium d) uchazeč charakterizuje zážitkovou gastronomii a tematické akce v gastronomii (například food festivaly, street food party, food&wine party)

Odborná způsobilost Sestavování nabídky v odbytovém středisku gastronomického provozu:
kritérium a) doporučený zdroj pro gastronomická pravidla je učebnice s akreditací MŠMT Stolničení, Gustav Salač

Odborná způsobilost Uvádění hostů a poskytování pomoci při výběru z jídelního a nápojového lístku v odbytovém středisku gastronomického provozu: roli hostů zastávají figuranti v minimálním počtu 2 osob, přičemž v roli figuranta

může být zkoušející i uchazeč (v případě konání zkoušky více uchazečů najednou), který ověřování dané odborné způsobilosti v rámci zkoušky již konal.
kritérium d) za neobvyklou situaci lze považovat například změnu požadavku na tepelnou úpravu, pořadí servírovaných chodů, změnu přílohy, popřípadě náhlý problém s technickým vybavením restaurace

Odborná způsobilost Charakteristika a příprava nápojů:
kritérium b) uchazeč charakterizuje minimálně následující nápoje:
- espresso, espresso lungo, cappuccino, caffè latte, latte macchiato
- černý a zelený čaj a jeho přípravu ve formě sypaného čaje a monoporce
- jeden další teplý nápoj (například čokoláda, grog)

kritérium c) vysvětlit rozdělení jakostních tříd vín, včetně přívlastkových dle zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství)
kritérium d) minimální rozsah nápojů pro zkoušku, které bude uchazeč připravovat: 3 druhy balených nealkoholických nápojů, 3 druhy aperitivu, 3 druhy tuzemského vína (z toho minimálně jedno víno s přívlastkem), 1 druh šumivého vína, 3 druhy destilátu

Odborná způsobilost Podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou hostů:
kritérium a) uchazeč provede servis minimálně 3 různých nápojů (například 1x nealkoholický nápoj, 1x pivo, 1x cappuccino) a servis 3 chodů pokrmů (servis pokrmů může být realizován pouze simulovaně s podrobným ústním popisem uchazeče)
Základními pravidly a technikou obsluhy se rozumí chování číšníka/servírky, používání inventáře při obsluze hostů (například tácky, plata, talíře, příručník) a technika sklízení inventáře. Doporučený zdroj pro základní pravidla a techniku obsluhy je učebnice s akreditací MŠMT Stolničení, Gustav Salač.

Odborná způsobilost Podávání pokrmů a nápojů složitou obsluhou hostů:
kritérium a) při sestavování menu vychází uchazeč výhradně ze surovin a nápojů připravených pro zkoušku
kritérium d) uchazeč provede servis 5 nápojů včetně kávy (například 1x aperitiv, 1x nealko nebo 1x pivo, 1x víno, 1x digestiv, 1x káva) a servis 5 chodů pokrmů (servis pokrmů může být realizován pouze simulovaně s podrobným ústním popisem uchazeče)
U servisu nápojů může uchazeč využít pouze nápoje, včetně vína, které jsou pro zkoušku připraveny.

Odborná způsobilost Výroba míchaných nápojů číšníkem/servírkou v odbytovém středisku gastronomického provozu:
kritérium b) zkoušející objedná u uchazeče jednoduchý dvousložkový koktejl (například Beton, Bavorák, Gin&tonic, Cuba Libre)
kritérium c) zkoušející objedná u uchazeče míchaný nápoj ze základní řady koktejlů dle IBA - The Unforgettables (například White Lady, Gin Fizz, Daiquiri, Dry Martini, Manhattan, Negroni, John Collins, Sidecar)

Odborná způsobilost Obsluha výčepních zařízení: před zahájením zkoušky je výčep kompletně připraven vyjma naraženého sudu (kegu), který uchazeč naráží při ověřování kritéria a).
kritérium c) je ověřováno společně s odbornými způsobilostmi Podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou hostů, nebo Podávání pokrmů a nápojů složitou obsluhou hostů (záleží na uchazeči, zda zařadí pivo do svého slavnostního menu)

Odborná způsobilost Organizování práce v gastronomickém provozu a při gastronomických akcích:
kritérium a) uchazeč přebere 15 minut před zahájením zkoušky připravený prostor, inventář, suroviny a nápoje
kritéria c) a d) jsou ověřovány v průběhu celé praktické části zkoušky

Odborná způsobilost Příprava a výzdoba slavnostních tabulí a prostor v oblasti gastronomického podnikání:
kritéria b) a c) uchazeč realizuje přípravu (výseč) slavnostní tabule pro 2 osoby a pro servis sestaveného menu minimálně o pěti chodech
U této tabule budou následně provedeny všechny úkony servisu pokrmů a nápojů pro 2 osoby. Roli hostů zastávají figuranti v minimálním počtu 2 osob, přičemž v roli figuranta může být zkoušející i uchazeč (v případě konání zkoušky více uchazečů najednou), který ověřování dané odborné způsobilosti v rámci zkoušky již konal.

Odborná způsobilost Obsluha zařízení v odbytovém středisku je ověřována v průběhu celé zkoušky postupně tak, jak na sebe jednotlivé body navazují.

Odborná způsobilost Provádění hygienicko-sanitační činnosti v odbytovém středisku gastronomického provozu,

dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin je ověřována v průběhu celé zkoušky.

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

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 nejméně jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání zaměřeném na gastronomii a nejméně 5 let odborné praxe v povolání číšník/servírka nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru vzdělání zaměřeném na gastronomii nebo hotelnictví a nejméně 5 let odborné praxe v povolání číšník/servírka nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti gastronomie nebo hotelnictví a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti gastronomie nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii.
d) Vysokoškolské vzdělání získané v bakalářském nebo vyšším studijním programu se zaměřením na gastronomii nebo na hotelnictví a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti gastronomie nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii.
e) Profesní kvalifikace Číšník/servírka (65-008-H) a střední vzděláni s maturitní zkouškou a nejméně 5 let odborné praxe 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 v reálném prostředí (odbytový provoz gastronomického střediska, odborná gastronomická učebna) vybavená profesionální technikou a inventářem, minimálně v rozsahu:
  - profesionální výčepní zařízení na pivo
  - profesionální (minimálně dvoupákový) kávovar
  - profesionální mlýnek na kávu
  - profesionální myčka nádobí
  - stolový (stoly, keridon) a sedací (židle) inventář s příslušnými doplňky pro přípravu tabule pro 6 osob
  - malý stolní inventář pro přípravu slavnostní tabule pro 6 osob (slánky, menážky, karafy, vázičky, cukřenky)
  - velký stolní inventář pro přípravu slavnostní tabule a servisu šestichodového menu pro 6 osob (skleněný - sklenice na víno, nealkoholické nápoje, porcelánový - talíře různých velikostí dle skladby menu, šálky a podšálky na kávu, kovový - příbory dle skladby menu a textilní inventář - ubrusy, naprony, šerpy dle zaměření slavnostní tabule)
  - pomocný inventář (tácky, plata, chladiče, dekantační košíček)
  - jídelní a nápojový lístek
  - inventář pro přípravu míchaných nápojů (minimálně: míchací sklenice, šejkr, barová lžíce, barové sítko, lopatka na led, krájecí prkénko, barový nůž, kleště na led, lis na ovoce, brčka, koktejlová napichovátka, odměrky)
  - čisticí a desinfekční prostředky pro gastronomii
  - nápoje a suroviny potřebné k provedení všech úkolů obsažených ve zkoušce v dostatečném množství
  - technologie pro vyúčtování s hostem, která splňuje aktuální legislativní a daňové požadavky na evidenci tržeb

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 5 až 6 hodin (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:
Česká barmanská asociace, z. s., Brno
Miroslav Černík, Rezidence velvyslance USA, Praha
Česká barmanská asociace - obchodní s. r. o., Brno
Livecoffee, s. r. o., Brno
Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace, Brno