

## Číšník/servírka (kód: 65-008-H)

<b>Autorizující orgán:</b>	Ministerstvo pro místní rozvoj
<b>Skupina oborů:</b>	Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
<b>Týká se povolání:</b>	Číšník
<b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b>	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 a podávání nápojů	3
Ošetřování a skladování nápojů	3
Nakládání s inventářem	2
Skladování potravinářských surovin	3
Rozlišení základních způsobů obsluhy a akcí	3
Příprava a výzdoba tabulí a prostor	3
Podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou	3
Obsluha zařízení v odbytovém středisku	3
Obsluha výčepních zařízení	3
Podávání pokrmů a nápojů složitou obsluhou	3
Výroba míchaných nápojů	3
Zajištění bezpečnosti hostů, BOZP, PO	3
Organizování práce v provozu a při gastronomických akcích	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	3

### Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023 do: 29.07.2024

## 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).

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 jak na proces, tak na výsledek.

Ověřování bude provedeno v gastronomickém středisku při simulovaných nebo reálných akcích. Může se jednat o obsluhu při slavnostních příležitostech – banketech, koktejlech, rautech a dalších společenských příležitostech.

Při ověřování splnění kritérií založených na formě praktického předvedení je třeba přihlížet především k bezpečnému provádění všech úkonů, k dodržování pravidel obsluhy, ke kvalitě komunikace s hostem i k časovému hledisku.

Praktické předvedení činností uchazeč doplní slovním vysvětlením. Bude provedena kontrola kvality vykonané práce.

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

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační standard 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 hotelů a restaurací (AHR)