

Barman/barmanka (kód: 65-009-H)

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

Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Vyúčtování tržeb | 3 |
| Poskytnutí pomoci při výběru z nápojového lístku | 3 |
| Vyřizování objednávek hostů | 3 |
| Příprava nápojů | 3 |
| Výroba míchaných nápojů | 3 |
| Ošetřování a skladování nápojů | 3 |
| Nakládání s inventářem | 2 |
| Skladování potravinářských surovin | 3 |
| Podávání nápojů hostům | 2 |
| Organizování práce v baru | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů | 3 |
| Zajištění bezpečnosti hostů, BOZP, PO | 3 |

Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Vyúčtování tržeb

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|----------------------------------------------------|----------------------|
| a) Využívat zúčtovací techniku a platební terminál | Praktické předvedení |
| b) Vyúčtovat bezchybně tržby | Praktické předvedení |

Je třeba splnit obě kritéria.

Poskytnutí pomoci při výběru z nápojového lístku

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| a) Seznámit hosty s nabídkou míchaných i ostatních alkoholických a nealkoholických nápojů (například pivo, víno, destiláty, káva, čaj) | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Charakterizovat nápoje zařazené na barovém lístku | Ústní ověření |

Je třeba splnit obě kritéria.

Vyřizování objednávek hostů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| a) Přijmout a správně vyřídit objednávku hosta | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Profesionálně jednat a komunikovat s hosty | Praktické předvedení |
| c) Provést vyúčtování s hostem – připravit a předložit účet | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava nápojů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| a) Zvolit vhodné suroviny v požadovaném množství | Praktické předvedení |
| b) Připravit 2 nápoje běžně zařazené na barovém lístku (1x teplý, 1x studený) | Praktické předvedení |
| c) Použít adekvátní technologické vybavení a inventář | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Výroba míchaných nápojů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| a) Popsat základní dělení míchaných nápojů | Ústní ověření |
| b) Popsat přípravu míchaných nápojů | Ústní ověření |
| c) Zvolit vhodné suroviny | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Připravit 2 míchané nápoje podle receptury | Praktické předvedení |
| e) Použít adekvátní technologická zařízení a inventář | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Ošetřování a skladování nápojů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| a) Skladovat a ošetřovat nápoje podle jejich druhů | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Použít technologická zařízení při ošetřování a skladování nápojů | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit obě kritéria.

Nakládání s inventářem

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--------------------------------------------------------|----------------------|
| a) Použít inventář v souladu s jeho určením | Praktické předvedení |
| b) Zkontrolovat a převzít požadovaný inventář | Praktické předvedení |
| c) Ošetřit a udržovat inventář | Praktické předvedení |
| d) Zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Skladování potravinářských surovin

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| a) Skladovat potraviny a nápoje podle hygienických norem | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Zhotovit doklad o příjmu a výdeji zboží | Praktické předvedení |
| c) Zkontrolovat, převzít a vydat požadované zboží | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Podávání nápojů hostům

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| a) Servírovat různé druhy nápojů v souladu s obecně platnými pravidly pro jejich podávání na baru | Praktické předvedení |
| b) Obsluhovat kvalitně, efektivně a dodržovat hygienické předpisy | Praktické předvedení |
| c) Zabezpečit prodej dalšího sortimentu výrobků na baru | Praktické předvedení |
| d) Řešit obvyklé i neobvyklé situace při obsluze hostů (včetně správného postupu při reklamaci hostů) | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Organizování práce v baru

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| a) Připravit pracoviště na provoz | Praktické předvedení |
| b) Převzít pracovní úkoly podle pracovních plánů | Praktické předvedení |
| c) Popsat proces pracovních činností v běžném provozu při směně | Ústní ověření |
| d) Provést úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky | Praktické předvedení |

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) Uplatňovat postupy založené na principu kritických bodů HACCP | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Během provozu i po jeho ukončení dodržovat sanitační řád | 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) Dodržovat pravidla BOZP | Praktické předvedení |
| c) Dodržovat pravidla požární ochrany | Praktické předvedení |

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/barman>)

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 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.

Zkouška probíhá v reálném prostředí restauračního nebo barového provozu. V případě, že autorizovanou osobou je odborná škola, lze vykonat zkoušku v odborné učebně za předpokladu splnění předepsaných, nezbytných materiálních a technických předpokladů.

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

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 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 nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování/odborných předmětů v oblasti nápojové gastronomie. Z oblasti barmanství doloží certifikát o získané odbornosti.
- b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru gastronomie nebo hotelnictví a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování/odborných předmětů v oblasti nápojové gastronomie. Z oblasti barmanství doloží certifikát o získané odbornosti.
- c) Vyšší odborné vzdělání v oboru gastronomie nebo hotelnictví a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování/odborných předmětů v oblasti nápojové gastronomie. Z oblasti barmanství doloží certifikát o získané odbornosti.
- d) Vysokoškolské vzdělání nejméně bakalářského studijního programu a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele odborných předmětů/praktického vyučování v oblasti nápojové gastronomie. Z oblasti barmanství doloží certifikát o získané odbornosti.
- e) Profesionální kvalifikace 65-009-H Barman/barmanka a střední vzdělání s maturitní zkouškou a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti nápojové gastronomie.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost a praxi v povolání autorizujícím orgánem, 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 (barový nebo restaurační provoz) nebo odborná gastronomická učebna, ve které bude k dispozici následující technologické vybavení:
- běžný inventář a vybavení odbytového střediska: stolový a sedací inventář, pomocné stoly, pomocný inventář (tácky, plata, chladiče)
- barové a výčepní zařízení, kávovar, nápojový automat, chladicí a čistící zařízení
- suroviny pro přípravu míchaných a ostatních nápojů
- inventář potřebný k výkonu práce barmana (shaker, míchací sklenice, karafa, odměrky, džbány, sklenice na servis míchaných nápojů, víno a vodu, míchací lžíce, lopatka na led, strainer)
- 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 3 až 4 hodiny (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:

Asociace hotelů a restaurací ČR

HOTELTIME, a. s.

ARMANDO HOSPITALITY GROUP EUROPE, s. r. o.

In Catering Ltd.