

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: 21.10.2022 do: 28.02.2023

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. Zdravotní způsobilost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - <https://nsp.cz/jednotka-prace/barman#zdravotni-zpusobilost>).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.

Uchazeči bude zadána příprava konkrétních činností a úkolů, které si autorizovaná osoba/autorizovaný zástupce předem připraví a rozpracuje na základě daných kritérií.

Hodnocení bude zaměřeno jak na proces, tak na výsledek.

Ověřování se provádí v barovém 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.

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:

Asociace hotelů a restaurací ČR

HOTELTIME, a. s.

ARMANDO HOSPITALITY GROUP EUROPE, s. r. o.

In Catering Ltd.