

## Barman (kód: 65-009-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      |
| 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      |
| Obsluha zařízení v baru  | 3      |
| 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: 22.11.2011 do: 23.01.2013

## 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 je vyžadována (odkaz na NSP: [http://katalog.nsp.cz/karta\\_tp.aspx?id\\_jp=162&kod\\_sm1=18](http://katalog.nsp.cz/karta_tp.aspx?id_jp=162&kod_sm1=18)).

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

Povinností zkoušejícího je dbát na to, aby zkouška probíhala podle tohoto hodnotícího standardu.

Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se jak na proces, tak na výsledek.

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

Ověřování se provádí v barovém provozu.

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)