

Barman (kód: 65-009-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 |
|--|--------|
| Vyúčtování tržeb | 3 |
| Poskytnutí pomoci při výběru z nápojového lístku | 3 |
| Vyřizování objednávek hostů | 3 |
| Příprava teplých 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, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 |

Platnost standardu

Standard je platný od: 07.08.2007 do: 01.02.2012

Kritéria a způsoby hodnocení

Vyúčtování tržeb

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--------------------------------|----------------------|
| a) Využívat zúčtovací techniku | 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) Orientovat hosty v nabídce nápojů | Praktické předvedení + slovně |
| b) Charakterizovat nápoje zařazené na barovém lístku | Písemně nebo slovně |
| c) Řešit obvyklé i neobvyklé situace u stolu hostů | Praktické předvedení + slovní komunikace |

Je třeba splnit všechna kritéria

Vyřizování objednávek hostů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------|
| a) Přijmout a vyřídit objednávku hosta - přesně a rychle | Praktické předvedení |
| b) Provést vyúčtování s hostem (s využitím PC) - připravit a předložit účet | Praktické předvedení + výpočet |
| c) Profesionálně jednat s hosty, komunikovat i v cizím jazyce | Slovní komunikace |

Je třeba splnit všechna kritéria

Příprava teplých nápojů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------|
| a) Volit vhodné suroviny v požadovaném množství | Praktické předvedení |
| b) Přípravovat teplé nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku | Praktické předvedení |
| c) Používat adekvátní technologické vybavení a inventář | Praktické předvedení |
| d) Servírovat různé druhy teplých nápojů podle jejich charakteru | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria

Výroba míchaných nápojů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|----------------------|
| a) Charakterizovat přípravu míšených nápojů, používané suroviny | Písemně nebo slovně |
| b) Volit vhodné suroviny v požadovaném množství | Praktické předvedení |
| c) Připravit míchané nápoje podle receptury | Praktické předvedení |
| d) Používat adekvátní technologická zařízení a inventář | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria

Ošetřování a skladování nápojů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--|
| a) Rozlišovat jednotlivé druhy teplých a studených nápojů | Slovní vysvětlení |
| b) Skladovat a ošetřovat nápoje podle jejich druhů | Praktické předvedení + slovní vysvětlení |
| c) Používat adekvátní technologická zařízení při ošetřování a skladování nápojů | Praktické předvedení + slovní vysvětlení |

Je třeba splnit všechna kritéria

Nakládání s inventářem

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|-------------------------------|
| a) Používat inventář v souladu s jeho určením | Praktické předvedení |
| b) Vést evidenci inventáře, vést záznamy o pohybu inventáře | Písemně nebo slovně vysvětlit |
| c) Zkontrolovat a převzít požadovaný inventář | Praktické předvedení |
| d) Ošetřovat a udržovat inventář | Praktické předvedení |
| e) 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 + slovní zdůvodnění |
| b) Evidovat pohyb skladových zásob | Písemně nebo na PC |
| c) Zhotovit doklad o příjmu a výdeji zboží | Písemně |
| d) Zkontrolovat, převzít a vydat požadované zboží | Praktické předvedení |
| e) Skladovat a ošetřovat potravinářské suroviny | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria

Podávání nápojů hostům

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|----------------------|
| a) Provést servis nápojů podle jejich charakteru | Praktické předvedení |
| b) Obsluhovat kvalitně, efektivně a dodržovat hygienické předpisy | Praktické předvedení |
| c) Zabezpečit prodej dalšího sortimentu výrobků na baru | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria

Obsluha zařízení v baru

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------|
| a) Připravit technologická zařízení a barový pult k provozu | Praktické předvedení |
| b) Používat vhodná technologická zařízení a inventář pro konkrétní činnosti při obsluze v baru bezpečně a ekonomicky | Praktické předvedení |
| c) Obsluhovat čisticí a mycí zařízení | Praktické předvedení |
| d) Obsluhovat chladicí a mrazicí zařízení | Praktické předvedení |

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 + slovně |
| c) Dodržovat časovou posloupnost prací a dodržovat časový harmonogram | Praktické předvedení |
| 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, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

| 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 + slovně |

Je třeba splnit obě kritéria

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba stanoví, 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 BOZP a PO.

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

Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se buď na proces, nebo na výsledek (zřídka i na oboje).

Uchazeči bude zadána příprava konkrétních činností a úkolů, které si autorizovaná osoba předem připraví a rozpracuje na základě daných kritérií. Pro písemné ověřování lze zvolit i formu testu.

Uchazeč si připraví pracoviště a potřebný inventář. Připraví míchané nápoje podle zadání, bude hodnocena obsluha hosta, hodnocení úrovně komunikace s hostem, společenské a profesionální chování, správnost vyúčtování s hostem, nabídka doplňkového sortimentu, případně služeb.

Bude kontrolována kvalita vykonané práce a organizace práce na pracovišti.

Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a dodržování časového harmonogramu.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o zkoušce. Pro zápis hodnocení jednotlivých kritérií lze použít různé značky, ale výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít "vyhověl" nebo "nevyhověl" v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Návrh na výsledné hodnocení zkoušky zní buď "vyhověl", pokud uchazeč vyhověl pro všechny kompetence, nebo "nevyhověl", pokud uchazeč pro některou kompetenci nevyhověl. Konečné hodnocení uchazeče probíhá na základě těchto návrhů podle § 18 odst. 7 zákona č. 179/2006 Sb.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou nebo před jedním autorizovaným zástupcem.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba musí mít nejméně střední vzdělání s maturitní zkouškou a současně musí splňovat jednu z následujících variant požadavků:

Střední vzdělání s výučním listem + maturitní zkouška a alespoň 5 let praxe ve funkci barmana nebo na úseku zahrnujícím pracoviště s činnostmi v oblasti, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci. Členství v lektorské skupině České barmanské asociace (CBA).

Alespoň 5 let praxe ve funkci učitele odborného výcviku v oboru gastronomie, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci. Členství v lektorské skupině České barmanské asociace (CBA).

Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti gastronomie a alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) provozu nebo úseku zahrnujícího pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci. Členství v lektorské skupině České barmanské asociace (CBA) nebo pověření CBA.

Vyšší odborné vzdělání v oblasti gastronomie, hotelnictví a alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) provozu nebo úseku zahrnujícího pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci. Členství v lektorské skupině České barmanské asociace (CBA) nebo pověření CBA.

Vysokoškolské vzdělání + alespoň 5 let praxe ve funkci barmana nebo na úseku zahrnujícím pracoviště s činnostmi v oblasti kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci. Členství v lektorské skupině České barmanské asociace (CBA) nebo pověření CBA.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství
- Autorizovaná osoba, která nemá odbornou kvalifikaci dle příslušných ustanovení dle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo nemá odbornou kvalifikaci podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), musí absolvovat přípravu zaměřenou na uznávání výsledků neformálního vzdělávání a informálního učení, nebo přípravu zaměřenou na základní znalosti v oblasti pedagogických věd s těžištěm v problematice zkoušení v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba musí mít základní dovednosti práce s počítačem a s internetem (stačí doložit čestné prohlášení).
- Autorizovaná osoba musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC, tisku jednotného osvědčení a zaslání s vyhodnocením elektronickou poštou (stačí doložit čestné prohlášení).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům

Suroviny pro přípravu míšených a ostatních nápojů

Inventář potřebný k výkonu práce barmana

Příjemky, výdejky zboží a surovin

Technologické vybavení odbytového střediska - např. barové a výčepní zařízení, kávovary, nápojové automaty, chladicí a čisticí zařízení

Výpočetní technika

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je do 30 minut.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky (bez času na přestávky a na přípravu) je 1,5 až 2,5 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být podle zadaných výrobků rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnotícího standardu

Hodnotící standard byl zpracován ve spolupráci s oborovou skupinou gastronomie, hotelnictví, turismus při NÚOV, sekci pro NSK, jejímiž členy jsou zástupci následujících organizací:

Ministerstvo pro místní rozvoj ČR

Asociace hotelů a restaurací ČR

Asociace kuchařů a cukrářů ČR

Česká barmanská asociace

Asociace sommelierů ČR

SOU gastronomie Praha 10

Střední hotelová škola Praha 10

Střední škola hotelnictví a gastronomie, Frenštát p. Radhoštěm, příspěvková organizace

Národní ústav odborného vzdělávání