

## Výčepní (kód: 65-038-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 |
|--|--------|
| Orientace ve výrobě, sortimentu a vlastnostech piva  | 3      |
| Čepování a servis piva   | 3      |
| Nákup, ošetřování a skladování piva  | 4      |
| Nakládání s inventářem   | 3      |
| Příprava a podávání nápojů   | 3      |
| Vyúčtování tržeb   | 3      |
| Zajištění bezpečnosti hostů, BOZP, PO  | 3      |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů | 3      |

### Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Orientace ve výrobě, sortimentu a vlastnostech pív

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření |
|---|-----------------|
| a) Popsat jednotlivé druhy sladů a vysvětlit jejich použití pro výrobu různých druhů pív                        | Ústní ověření   |
| b) Popsat jednotlivé druhy chmele a chmelových produktů a vysvětlit jejich použití pro výrobu různých druhů pív | Ústní ověření   |
| c) Vysvětlit princip výroby piva a způsob zpracování surovin nutných k jeho výrobě                              | Ústní ověření   |
| d) Popsat jednotlivé fáze výroby piva   | Ústní ověření   |
| e) Vysvětlit základní znaky kvašení spodního, svrchního a spontánního a jejich použití                          | Ústní ověření   |
| f) Vyjmenovat základní druhy pív a jejich značení   | Ústní ověření   |
| g) Vysvětlit údaje na etiketě piva  | Ústní ověření   |
| h) Popsat senzorické hodnocení piva   | Ústní ověření   |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Čepování a servis piva

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření                      |
|--|--------------------------------------|
| a) Přijmout a evidovat objednávku hosta  | Praktické předvedení                 |
| b) Čepovat správně pivo v závislosti na jeho typu - načepovat dvě piva rozdílného typu | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Provést správné servírování a prezentování piva zákazníkovi                         | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Komunikovat s hostem a dodržovat profesní etiku                                     | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Nákup, ošetřování a skladování piva

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření                      |
|---|--------------------------------------|
| a) Uvést specifické podmínky skladování typické pro určité druhy piva                       | Ústní ověření                        |
| b) Popsat skladování a ošetřování piva podle hygienických norem                             | Ústní ověření                        |
| c) Používat adekvátní technologická zařízení při skladování piva z hlediska teploty         | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Popsat možný vliv špatného skladování a nevhodné manipulace na kvalitu piva              | Ústní ověření                        |
| e) Vysvětlit postup doplňování zásoby piva a způsob jeho skladování podle potřeb provozovny | Ústní ověření                        |
| f) Nastavit tlakování výčepního systému v závislosti na použité technologii                 | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Nakládání s inventářem

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření                      |
|---|--------------------------------------|
| a) Použít inventář v souladu s jeho určením                                 | Praktické předvedení                 |
| b) Zabezpečit a uložit inventář po skončení provozu                         | Praktické předvedení                 |
| c) Ošetřovat a udržovat inventář v průběhu provozu                          | Praktické předvedení                 |
| d) Vyčistit výčepní zařízení a vysvětlit postup sanitace výčepního zařízení | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Příprava a podávání nápojů

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření      |
|--|----------------------|
| a) Provést servis studených nápojů podle jejich charakteru   | Praktické předvedení |
| b) Charakterizovat jednotlivé druhy alkoholických nápojů (pivo, víno, destiláty, likéry)                     | Ústní ověření        |
| c) Charakterizovat jednotlivé druhy nealkoholických nápojů (ovocné šťávy, limonády, minerální a stolní vody) | Ústní ověření        |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Vyúčtování tržeb

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření      |
|--|----------------------|
| a) Předvést vyúčtování tržeb s využitím zúčtovací techniky | Praktické předvedení |
| b) Vyúčtovat bezchybně tržby                               | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit obě 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.**

**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                 |
| d) Popsat rozdíl v provádění hygienicko-sanitační činnosti v provozovnách s tankovým a sudovým pivem | Ústní ověření                        |

**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://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.

U odborné způsobilosti Příprava a podávání nápojů:

kritérium: a) uchazeč provede servis studených nápojů podle jejich charakteru - uchazeč naservíruje dle zadání autorizované osoby nejméně pět studených nápojů. Výběr konkrétních nápojů vhodných k servisu je v kompetenci autorizované osoby, musí však zahrnovat pivo, destilát, nealkoholický nápoj. Volba inventáře a servis musí odpovídat charakteru podávaného nápoje

Zkouška probíhá v reálném prostředí restauračního nebo pivovarského provozu (restaurace, pивní bar, pivovar), nebo ve školní restauraci s výčepním zařízením.

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 hodnotícího 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 pivovarnictví nebo nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování odborných předmětů v oblasti nápojové gastronomie.
- b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru pivovarnictví nebo gastronomie a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti pivovarnictví nebo nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování odborných předmětů v oblasti nápojové gastronomie.
- c) Vyšší odborné vzdělání v oboru gastronomie a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti pivovarnictví nebo nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování odborných předmětů v oblasti nápojové gastronomie.
- d) Vysokoškolské vzdělání získané minimálně v bakalářském studijním programu a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti pivovarnictví nebo nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele odborných předmětů praktického vyučování v oblasti nápojové gastronomie.
- e) Profesionální kvalifikace 65-037-M Obchodní sládek/sládková a střední vzdělání s maturitní zkouškou a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti pivovarnictví nebo 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 hodnotícím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnotícím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo pro místní rozvoj, [www.mmr.cz](http://www.mmr.cz)

### **Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky**

- zkušební místnost (odbytové středisko - restaurace, pivnice, pivní bar, pivovar) nebo školní restaurace, ve které bude k dispozici následující technologické vybavení:
- běžný inventář a vybavení odbytového střediska: malý a velký stolní inventář, stolový a sedací inventář, pomocné stoly a vozíky, pomocný inventář (například tácky, plata)
- inventář potřebný k výkonu práce výčepního (otvírák)
- barové a výčepní zařízení, chladicí a čisticí zařízení
- suroviny pro výrobu piva (minimálně 3 vzorky sladu a 3 vzorky chmele)
- čisticí a desinfekční prostředky pro sanitaci výčepního zařízení
- výpočetní technika (pc s připojením k internetu)

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnotícím 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 hodnotícího standardu**

Hodnotící 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.

Český pivní institut s. r. o.

PIVO Praha, spol. s.r.o.