

## Pomocný číšník / pomocná servírka (kód: 65-012-E)

<b>Autorizující orgán:</b>	Ministerstvo pro místní rozvoj
<b>Skupina oborů:</b>	Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
<b>Týká se povolání:</b>	Pomocný číšník
<b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b>	2

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Výpomoc při podávání pokrmů jednoduchou obsluhou v odbytovém středisku gastronomického provozu	2
Příprava a podávání nápojů	2
Skladování potravinářských surovin a nápojů v odbytovém středisku gastronomického provozu	2
Nakládání s inventářem v odbytovém středisku gastronomického provozu	2
Obsluha technologických zařízení v odbytovém středisku gastronomického provozu	2
Komunikace a profesní etiketa v gastronomii	2
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v gastronomických provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

### Platnost standardu

Standard je platný od: 23.12.2025

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Výpomoc při podávání pokrmů jednoduchou obsluhou v obytném středisku gastronomického provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit pracoviště před začátkem provozu	Praktické předvedení
b) Obsluhovat hosty v souladu s pravidly techniky obsluhy a podle zadaných pokynů	Praktické předvedení
c) Použít vhodný inventář pro servis pokrmů v souladu s jeho určením	Praktické předvedení
d) Provést výpomoc při cateringových akcích a banketech	Praktické předvedení
e) Použít vhodná technologická zařízení pro konkrétní činnosti při obsluze	Praktické předvedení

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Příprava a podávání nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyjmenovat a charakterizovat jednotlivé druhy alkoholických a nealkoholických nápojů podle jejich charakteristiky a způsobu podávání	Ústní ověření
b) Zvolit vhodné suroviny a připravit nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku a volbu vysvětlit	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Charakterizovat jednotlivé kávové nápoje a další druhy teplých nápojů	Ústní ověření
d) Zvolit vhodné suroviny pro přípravu teplých nápojů v odpovídajícím množství a kvalitě a volbu vysvětlit	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Připravit dva teplé nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku	Praktické předvedení
f) Servírovat nápoje v souladu s obecně platnými pravidly pro jejich podávání	Praktické předvedení

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Skladování potravinářských surovin a nápojů v obytném středisku gastronomického provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit způsoby skladování a ošetřování surovin a nápojů podle hygienických norem	Ústní ověření
b) Popsat technologická zařízení používaná při ošetřování a skladování potravinářských surovin a nápojů	Ústní ověření
c) Zkontrolovat a převzít požadované suroviny a nápoje	Praktické předvedení

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Nakládání s inventářem v odbytovém středisku gastronomického provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Použít inventář v souladu s jeho určením	Praktické předvedení
b) Ošetřovat a udržovat inventář	Praktické předvedení
c) Zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu	Praktické předvedení

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Obsluha technologických zařízení v odbytovém středisku gastronomického provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat současná hardwarová a softwarová řešení využívaná v odbytových střediscích gastronomických provozů	Ústní ověření
b) Připravit za dodržení bezpečnostních zásad technologická zařízení k provozu	Praktické předvedení
c) Bezpečně používat a obsluhovat technologická zařízení v souladu s jejich určením	Praktické předvedení

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Komunikace a profesní etiketa v gastronomii

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uplatňovat profesionální chování, vystupování, etiketu při práci v gastronomickém provozu	Praktické předvedení
b) Dodržovat zásady profesního odívání	Praktické předvedení
c) Uplatňovat zásady kultivované verbální a nonverbální komunikace	Praktické předvedení

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Provádění hygienicko-sanitační činnosti v gastronomických provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin	Praktické předvedení
b) Použít osobní ochranné pracovní prostředky	Praktické předvedení
c) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevenci	Praktické předvedení
d) Rozlišit specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností v odbytovém středisku gastronomického provozu	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Uplatňovat postupy založené na principech kritických bodů HACCP	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 není vyžadována.

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.

#### Vybavení, které si uchazeč přinese ke zkoušce

Uchazeč si zajistí pracovní oděv (vhodným pracovním oděvem pro muže jsou například tmavé dlouhé kalhoty a bílá košile, u žen tmavá sukně a bílá halenka) 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 podle zákona č. 179/2006 Sb., a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO), o čemž autorizovaná osoba vyhotoví a uchazeč podepíše 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 provedení zkoušky popsané v hodnotícím standardu. Zkoušející tyto odborné způsobilosti neuzná jako již ověřené, pokud by tím nebylo zajištěno řádné ověření ostatních požadavků stanovených tímto hodnotícím 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.

#### Popis částí zkoušky

Neaplikováno.

#### Společné pokyny pro ověřování všech (skupiny) odborných způsobilostí nebo skupiny

Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se jak na proces, tak na výsledek. Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a techniky obsluhy, dodržování časového harmonogramu, estetická hlediska, profesionální chování.

#### Specifické pokyny k vybraným odborným způsobilostem a kritériím

Odborná způsobilost **Výpomoc při podávání pokrmů jednoduchou obsluhou v gastronomickém provozu:**

- kritérium a): Uchazeč připraví zázemí pro přípravu a servis pokrmů, prostře stůl pro 4 osoby, založí inventář pro tříchodové menu.
- kritérium b) Uchazeč simultánním způsobem servíruje tříchodové menu (předkrm, polévku a hlavní chod).
- kritérium d) Uchazeč připraví založení inventáře při cateringové akci: připraví nápojový stůl pro 20 osob pro podávání nealkoholických nápojů a vína; připraví rautový stůl pro podávání studených pokrmů pro 20 osob; předvede doplňování zboží, sklizení použitého inventáře, ošetřování inventáře; založí výseč banketové tabule podle

konkrétního ústního, nebo písemného zadání zkoušejícím: založení jednoho místa/kuvěru pro servis menu o pěti chodech včetně nápojů.

- kritérium e) Technologickými zařízeními se pro účely zkoušky rozumí: chladicí zařízení, profesionální pákový kávovar, výčepní zařízení, profesionální myčka nádobí, rezon - ohříváč talířů, vyhřívaný stůl, případně jiná technologická zařízení dostupná v místě konání zkoušky.

Odborná způsobilost **Příprava a podávání nápojů:**

- kritérium b) Uchazeč zvolí a připraví různé druhy nápojů v souladu s obecně platnými pravidly pro jejich podávání (pro potřeby zkoušky uchazeč připraví minimálně 3 nápoje) z následujících nápojů: bílé víno, červené víno, juice, perlivý nealkoholický nápoj v gastro balení, lahvové pivo, destilát. Zkoušející ověří přesnost dávkování nápojů pomocí odměrky a odpovídající přípravu pro servis.
- kritérium e) Uchazeč zvolí vhodné suroviny a připraví 2 teplé nápoje na základě objednávky hosta (hostem může být i zkoušející) z následujících teplých nápojů: espresso káva, horká čokoláda, porcovaný čaj, svažené víno.
- kritérium f) Uchazeč naservíruje podle obecných pravidel všechny připravené nápoje. Zkoušející hodnotí čistotu i správnost provedení servisu.

Odborná způsobilost **Skladování potravinářských surovin a nápojů v odbytovém středisku gastronomického provozu:**

- kritérium a) Uchazeč uvede zásady skladování a ošetřování u nealkoholických a alkoholických nápojů, čepovaného piva, lahvového vína.
- kritérium c) Kritérium je ověřováno na surovinách potřebných pro realizaci následných částí zkoušky formou fyzického převzetí na základě příslušného skladového dokladu.

Odborná způsobilosti **Nakládání s inventářem v odbytovém středisku gastronomického provozu:**

- kritérium a) Uchazeč používá inventář při provádění zadaných úkolů v rámci celé zkoušky v souladu s jeho určením.
- kritérium b) Uchazeč ošetřuje inventář pomocí dostupných technologií v rámci celé zkoušky.

Odborná způsobilost **Komunikace a profesní etiketa v gastronomii:**

- kritérium a) U uchazeče je ověřována schopnost uvítat a rozloučit se s hostem, vykomunikovat s hostem vhodný výběr místa podle jeho preferencí a hosta usadit.
- kritérium b) Hodnocení probíhá na začátku i v průběhu celé zkoušky.
- kritérium c) Dovednost verbální i nonverbální komunikace je ověřována v průběhu celé zkoušky.

Zkoušející je v průběhu zkoušky v roli přímého nadřízeného (vrchní číšník), který zadává uchazeči jednotlivé úkoly a kontroluje správnost jejich provedení.

Doporučený zdroj informací o základních pravidlech a technikách obsluhy je učebnice s akreditací MŠMT Stolníčení od Gustava Salače.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby je oprávněný 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 jejího trvání.

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 zaměřeném na gastronomii a nejméně 5 let odborné praxe v povolání číšník/servírka nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii.
- b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru vzdělání zaměřeném na gastronomii nebo hotelnictví a nejméně 5 let odborné praxe v povolání číšník/servírka nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii.
- c) Vyšší odborné vzdělání v oboru gastronomie nebo hotelnictví a nejméně 5 let odborné praxe v povolání číšník/servírka nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii.
- d) Vysokoškolské vzdělání získané v bakalářském nebo vyšším studijním programu se zaměřením na gastronomii nebo na hotelnictví a nejméně 5 let odborné praxe v povolání číšník/servírka nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii.
- e) Profesionální kvalifikace Číšník/servírka (65-008-H) a střední vzdělání s maturitní zkouškou a nejméně 5 let odborné praxe v povolání číšník/servírka.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost a praxi v povolání autorizujícímu orgánu, 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.gov.cz](http://www.mmr.gov.cz)

### Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- zkušební místnost v reálném prostředí (odbytový provoz gastronomického střediska nebo odborná gastronomická učebna) vybavená profesionální technikou a inventářem,
- profesionální (minimálně dvoupákový) kávovar,
- profesionální mlýnek na kávu,
- profesionální myčka nádobí jako součást inventáře,
- stolový inventář (stoly, keridon) a sedací inventář (židle) s příslušnými doplňky pro přípravu tabule pro 6 osob,
- malý stolní inventář pro přípravu výseče banketové tabule (slánky, menážky, karafy, vázičky, cukřenky),
- velký stolní inventář pro přípravu stolu pro 4 osoby (pro servis tříchodového menu), výseče banketové tabule, rautového a nápojového stolu (skleněný - sklenice na víno, nealkoholické nápoje, porcelánový - talíře různých velikostí podle skladby menu, šálky a podšálky na kávu, kovové příbory podle skladby menu a textilní inventář - ubrusy, naprony, šerpy podle zaměření slavnostní tabule),
- režon - ohřívač talířů,
- pomocný inventář (tácky, plata),
- jídelní a nápojový lístek,
- čisticí a desinfekční prostředky pro gastronomii,
- nápoje a suroviny potřebné k provedení všech úkolů obsažených ve zkoušce v dostatečném množství.

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 podle zákona č. 179/2006 Sb.

### Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky jednoho uchazeče (bez času na přípravu a přestávky) je 2 až 3 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut).

## Autoři standardu

### Autoři hodnotícího standardu

Hodnotící standard profesní kvalifikace připravil Národní pedagogický institut ČR ve spolupráci s Národní radou pro kvalifikace, Ministerstvem práce a sociálních věcí, Ministerstvem pro místní rozvoj ČR a odborníky z praxe z těchto subjektů:

- Česká barmanská asociace, z. s., Brno
- Střední škola profesní přípravy Hradec Králové, Hradec Králové
- Česká barmanská asociace - obchodní s r. o., Brno
- Střední škola průmyslová, hotelová, zdravotnická a Vyšší odborná škola Uherské Hradiště, Uherské Hradiště

Hodnotící standard profesní kvalifikace schválilo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy ČR.