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

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

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 započetím 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 hodnoticím 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, sklízení použitého inventáře, ošetřování inventáře; založí výseč banketové tabule podle

konkrétního ústního, nebo písemného zadání zkoušejícím: založení jednoho místa/kuvéru 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, režon - ohřívač 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, svařené 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 Stolničení 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.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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

Kvalifikační standard profesní kvalifikace schválilo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy.