

## 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

## 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 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.

#### 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/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.

## 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.