

## Pivní sommelier/sommelierka (kód: 65-042-H)

**Autorizující orgán:** Ministerstvo pro místní rozvoj  
**Skupina oborů:** Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)  
**Týká se povolání:** Sommelier vinný nebo pivní  
**Kvalifikační úroveň NSK - EQF:** 3

### Odborná způsobilost

| Název                                                 | Úroveň |
|-------------------------------------------------------|--------|
| Orientace v základech pivovarnictví                   | 3      |
| Orientace ve výrobě piva                              | 3      |
| Třídění a označení piv                                | 3      |
| Příprava a tvorba pivního lístku                      | 3      |
| Servis piva                                           | 3      |
| Nákup, ošetřování a skladování piva                   | 3      |
| Nakládání s výčepním inventářem                       | 3      |
| Degustace piva při prodeji, sensorické hodnocení piva | 4      |
| Podávání nápojů hostům                                | 3      |

### Platnost standardu

Standard je platný od: 06.01.2023 do: 29.08.2023

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Orientace v základech pivovarnictví

| Kritéria hodnocení                                                                       | Způsoby ověření |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| a) Popsat historii piva a jeho kultury v ČR i ve světě                                   | Ústní ověření   |
| b) Uvést základní podmínky výroby Českého piva ve smyslu chráněného zeměpisného označení | Ústní ověření   |

Je třeba splnit obě kritéria.

### Orientace ve výrobě piva

| Kritéria hodnocení                                                      | Způsoby ověření |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| a) Charakterizovat jednotlivé suroviny pro výrobu piva                  | Ústní ověření   |
| b) Charakterizovat jednotlivé druhy chmele a druhy sladů                | Ústní ověření   |
| c) Vysvětlit princip výroby piva, popsat jednotlivé fáze jeho výroby    | Ústní ověření   |
| d) Popsat základní znaky spodního, svrchního a spontánního kvašení piva | Ústní ověření   |

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Třídění a označení piv

| Kritéria hodnocení                                   | Způsoby ověření                      |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| a) Uvést základní druhy a značení piv                | Ústní ověření                        |
| b) Vysvětlit údaje na etiketě piva                   | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Předvést senzorické hodnocení jednoho vzorku piva | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Příprava a tvorba pivního lístku

| Kritéria hodnocení                                                                               | Způsoby ověření                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| a) Uvést pivní oblasti v ČR a druhy piva                                                         | Ústní ověření                        |
| b) Sestavit pivní lístek s ohledem na druh a charakter provozovny a podávaných jídel             | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Sestavit pořadí nabídky piva podle druhu, včetně správného názvu, popisu druhu a oblasti piva | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Sestavit pivní nabídku v kombinaci s restauračním menu (3 chody)                              | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Servis piva

| Kritéria hodnocení                                                                               | Způsoby ověření                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| a) Nabízet pivo ve správné teplotě a míře                                                        | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Čepovat správně pivo s ohledem na jeho styl a použité výčepní zařízení – spodně kvašená piva  | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Čepovat správně pivo s ohledem na jeho styl a použité výčepní zařízení – svrchně kvašená piva | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Provést servis spontánně kvašeného piva                                                       | Praktické předvedení a ústní ověření |
| e) Popsat servírování piva podle země a druhu piva                                               | Ústní ověření                        |
| f) Provést odborný servis v kategorii archivních piv                                             | Praktické předvedení a ústní ověření |
| g) Přijmout a evidovat objednávku hosta, komunikovat s hostem, dodržovat profesní etiku          | Praktické předvedení a ústní ověření |
| h) Používat inventář odpovídající druhu a charakteru servírovaného piva                          | Praktické předvedení                 |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Nákup, ošetřování a skladování piva

| Kritéria hodnocení                                                                             | Způsoby ověření                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| a) Uvést zásady nákupu čepovaného a lahvového piva                                             | Ústní ověření                        |
| b) Uvést specifické podmínky skladování typické pro určité druhy piva                          | Ústní ověření                        |
| c) Popsat skladování a ošetřování piva podle hygienických norem                                | Ústní ověření                        |
| d) Použít adekvátní technologická zařízení při ošetřování a skladování piva z hlediska teploty | Praktické předvedení a ústní ověření |
| e) Popsat možný vliv špatného skladování a nevhodné manipulace na kvalitu piva                 | Ústní ověření                        |
| f) Vysvětlit postup doplňování zásoby piva a způsob jeho skladování podle potřeb provozovny    | Ústní ověření                        |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Nakládání s výčepním 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                    | Praktické předvedení                 |
| d) Provést čištění výčepního zařízení               | Praktické předvedení a ústní ověření |
| e) Popsat sanitaci výčepního zařízení               | Ústní ověření                        |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Degustace piva při prodeji, sensorické hodnocení piva

| Kritéria hodnocení                                                                                                        | Způsoby ověření                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| a) Definovat požadavky na sensorickou laboratoř a hodnotitele                                                             | Ústní ověření                        |
| b) Popsat různé způsoby sensorického hodnocení piva a jejich účel                                                         | Ústní ověření                        |
| c) Popsat základní sensorické vady piva a identifikovat vady na dvou předložených vzorcích                                | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Informovat zákazníky o vlastnostech, druhu a původu piva nabízeného k degustaci                                        | Praktické předvedení a ústní ověření |
| e) Prezentovat piva a efektivně organizovat práci při zákaznické degustaci                                                | Praktické předvedení a ústní ověření |
| f) Provádět servis piva za účelem degustace podle jeho druhu                                                              | Praktické předvedení                 |
| g) Navrhnout vhodné párování piva s pokrmy s ohledem na daný druh piva                                                    | Praktické předvedení a ústní ověření |
| h) Uvést možnosti dodatečné nabídky vhodných potravin za účelem zvýraznění chuťových vlastností piva (sýry, pečivo apod.) | Ústní ověření                        |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Podávání nápojů hostům

| Kritéria hodnocení                                                                                      | Způsoby ověření                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| a) Servírovat různé druhy nápojů v souladu s obecně platnými pravidly pro jejich podávání               | Praktické předvedení                 |
| b) Obsluhovat kvalitně, efektivně a dodržovat hygienické předpisy                                       | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Zabezpečit prodej dalšího sortimentu výrobků                                                         | Praktické předvedení                 |
| d) Řešit obvyklé i neobvyklé situace při obsluze hostů (včetně správného postupu při reklamacích hostů) | Praktické předvedení a 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.

Uchazeč o zkoušku musí být dále držitelem platného dokladu:

a) zdravotní průkaz pro práci v potravinářství

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – (odkaz na povolání v NSP - <https://nsp.cz/jednotka-prace/sommelier#zdravotni-zpusobilost>))

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

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.

#### 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 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.

Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se jak na proces, tak na výsledek.

Ověřování se provádí v restauračním, pivovarském provozu, nebo v gastronomické učebně.

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 maturitní zkouškou v oboru pivovarství nebo sladovnictví a nejméně 5 let odborné praxe v pivovarství nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oblasti pivovarství nebo sladovnictví.
- b) Vysokoškolské vzdělání nejméně bakalářského studijního programu se zaměřením na potravinářství nebo na hotelnictví a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti pivovarství, potravinářství, nápojové gastronomie nebo hotelnictví v pozici technolog nebo v pozicích vedoucí odbytového střediska, barman, výčepní nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování v oblasti pivovarství nebo sladovnictví.
- c) Profesionální kvalifikace 65-037-M Obchodní sládek/sládková nebo 65-042-H Pivní sommelier/sommelierka a střední vzdělání s maturitní zkouškou a nejméně 5 let odborné praxe jako pivní sommelier nebo 5 let odborné praxe v oblasti pivovarství nebo sladovnictví.

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**

- provozovna (restaurace, pivní bar, pivovar, odborná učebna)
- technologické vybavení odbytového střediska nebo odborné učebny (barové a výčepní zařízení, chladicí a čisticí zařízení)
- suroviny pro výrobu piva (minimálně 3 vzorky sladu a 3 vzorky chmele)
- inventář potřebný k výkonu práce pivního sommeliera/sommelierky (otvírák, degustační sklenice)
- příjemky, výdejky zboží a surovin
- 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) jsou 2 až 3 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:

Česká barmanská asociace z. s., Brno  
Velvyslanectví USA v Praze  
Chodovar spol. s r. o., Chodová Planá  
OREA HOTELS s. r. o., Praha