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, senzorické hodnocení piva	4
Podávání nápojů hostům	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023

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 zemí 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) Použit 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, senzorické hodnocení piva

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Definovat požadavky na senzorickou laboratoř a hodnotitele	Ústní ověření
b) Popsat různé způsoby senzorického hodnocení piva a jejich účel	Ústní ověření
c) Popsat základní senzorické 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.

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

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.

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 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 hodnoticího 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 gastronomii 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) Profesní 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 autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti a praxe v povolání v souladu s hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo pro místní rozvoj, 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 hodnoticím 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 hodnoticího standardu

Hodnoticí 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