Barista/baristka (kód: 65-052-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo pro místní rozvoj
Skupina oborů: Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
Týká se povolání: Specialista pro přípravu kávy nebo čaje
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Základy komunikace a práce s hostem v odbytovém středisku gastronomického provozu	3
Orientace ve zpracování kávovníku, typů sběru a charakteristik plodů z hlediska historického, geografického a botanického	3
Orientace v technologiích pro přípravu kávy v gastronomických provozech	3
Mletí kávy	3
Příprava kávových nápojů a orientace v jejich recepturách	3
Servis kávy	3
Organizace práce v odbytovém středisku gastronomického provozu	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	3
Zajištění bezpečnosti hostů v odbytovém středisku gastronomického provozu, dodržování pravidel BOZP a PO	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Základy komunikace a práce s hostem v odbytovém středisku gastronomického provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Seznámit hosty s nabídkou produktů běžně dostupných v odbytových střediscích gastronomických provozů	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Profesionálně komunikovat a jednat s hosty	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Poskytnout pomoc při výběru z nabídky	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Přijmout a správně vyřídit objednávky hostů	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Vyúčtovat s hostem – připravit a předložit účet	Praktické předvedení a ústní ověření
f) Popsat řešení neobvyklých situací při obsluze hostů (včetně postupu vyřízení reklamace)	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Orientace ve zpracování kávovníku, typů sběru a charakteristik plodů z hlediska historického, geografického a botanického

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést botanický popis kávovníku, jeho plodů a definovat jeho současné geografické rozšíření	Ústní ověření
b) Popsat historii pěstování kávovníku, jeho šíření po světě a vývoj konzumace kávy	Ústní ověření
c) Uvést metody sběru a zpracování plodů kávovníku	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Orientace v technologiích pro přípravu kávy v gastronomických provozech

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit funkce profesionálního kávovaru a činnosti spojené s jeho provozem a údržbou	Ústní ověření
b) Popsat funkce profesionálního mlýnku na kávu a činnosti spojené s jeho provozem a údržbou	Ústní ověření
c) Popsat technologie pro přípravu dalších možných druhů kávových nápojů (například Aero press, Cezve, Chemex, Dripper, French press, Moka express, Vacuum pot)	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Mletí kávy

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Seřídit mlýnek pro přípravu espressa	Praktické předvedení
b) Seřídit mlýnek pro přípravu filtrované kávy (Dripper - 1 porce, Moka express 3 porce)	Praktické předvedení
c) Popsat rozdíly v hrubosti mletí pro ostatní nejvíce používané způsoby přípravy kávy (např. Vacuum pot, Aero press, French press)	Ústní ověření
d) Vyčistit profesionální mlýnek na kávu	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava kávových nápojů a orientace v jejich recepturách

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat recepturu espressa a vysvětlit vliv jednotlivých parametrů na extrakci espressa (gramáž, objem vody, teplota vody, tlak vody)	Ústní ověření
b) Připravit dvě porce espressa	Praktické předvedení
c) Popsat receptury kávových nápojů, jejichž základem je espresso	Ústní ověření
d) Připravit jednu porci espresso lungo, jednu porci espresso americano, jednu porci cappuccina, jednu porci caffè latte, jednu porci latte macchiato a jednu porci flat white. Kávové nápoje s mlékem připravit tak, aby byl na povrchu vytvořen obrázek, tzv. latte art	Praktické předvedení
e) Nachystat dva z následujících způsobů přípravy kávy (Aero press, Cezve, Chemex, Dripper, French press, Moka express, Vacuum pot)	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Servis kávy

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit a popsat správný inventář pro servírování kávových nápojů	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Servírovat všechny vyrobené nápoje v souladu se zásadami správné obsluhy specifikovanými v pokynech ke zkoušce	Praktické předvedení
c) Obsluhovat, komunikovat s hostem a provést opakovanou nabídku	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Provést debaras po ukončení konzumace kávy hostem	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Organizace práce v odbytovém středisku gastronomického provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Přípravit pracoviště před zahájením provozu	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Organizovat práce v průběhu provozu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Provést úklid pracoviště po ukončení provozu	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností	Praktické předvedení
b) Uplatňovat postupy založené na principu kritických bodů HACCP	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Během provozu i po jeho ukončení dodržovat sanitační řád	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zajištění bezpečnosti hostů v odbytovém středisku gastronomického provozu, dodržování pravidel BOZP a PO

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat bezpečnostní pravidla spojená s ochranou majetku a zdraví hostů	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Orientovat se v pravidlech BOZP a dodržovat je	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Orientovat se v pravidlech požární ochrany a dodržovat je	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba informuje, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.

Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm 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. Způsob seznámení uchazeče s pracovištěm a uvedenými požadavky je v kompetenci autorizované osoby.

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.

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

Autorizovaná osoba/autorizovaný zástupce zároveň s odesláním pozvánky ke zkoušce uvede pomůcky, které smí uchazeč při zkoušce používat.

Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se jak na proces, tak na výsledek.
Ověřování se provádí v kavárenském provozu nebo jiném odbytovém středisku, nebo gastronomické učebně, vždy výhradně s požadovaným materiálně-technickým vybavením.

Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a techniky obsluhy, dodržování časového harmonogramu, estetická hlediska, profesionální chování.

Metodické pokyny k jednotlivým odborným kompetencím:

U odborné kompetence **Základy komunikace a práce s hostem v odbytovém středisku gastronomického provozu** - uchazeč simulovaně obsluhuje zkoušejícího dle jednotlivých bodů.

U odborné kompetence **Orientace ve zpracování kávovníku, typů sběru a charakteristik plodů z hlediska historického, geografického a botanického** - zkoušející ústně ověří znalosti uchazeče dle jednotlivých bodů.

U odborné kompetence **Orientace v technologiích pro přípravu kávy v gastronomických provozech -** zkoušející ústně ověří znalosti uchazeče dle jednotlivých bodů.

U odborných kompetencí **Mletí kávy, Příprava kávových nápojů a orientace v jejich recepturách** a **Servis kávy -** jsou kritéria částečně ověřována současně.
Kritérium a) u kompetence **Mletí kávy** se doporučuje ověřit společně s kritérii b) u obou kompetencí **Příprava kávových nápojů a orientace v jejich recepturách** a **Servis kávy** tak, jak na sebe navazují.

U odborné kompetence **Mletí kávy,** kritérium a) uchazeč dostane k seřízení profesionální ,,fresh" mlýnek, na kterém seřídí hrubost mletí tak, aby bylo dosaženo správné extrakce espressa na profesionálním pákovém kávovaru. Uchazeč nastaví tlačítka mlýnku na jednu a dvě porce tak, aby mlýnek dávkoval správné množství mleté kávy (při nastavené hrubosti mletí na espresso) na jednu a dvě porce espressa. Na začátku ověření tohoto kritéria bude mlýnek rozebraný (vyšroubovaný regulační talíř s mlecím kamenem).

U odborné kompetence **Příprava kávových nápojů a orientace v jejich recepturách,** kritéria b), d), e) - zkoušející hodnotí správný technologický postup, využití vhodného inventáře, využití vhodných surovin ve správném množství. Dále hodnotí zda jsou připraveny kávové nápoje kvalitně (vzhled, vůně, chuť). Při přípravě káv, které obsahují mléko, musí zkoušený vytvořit na povrchu pěny alespoň základní obrázek (např. srdíčko, jablko, rozetu, tulipán).

U odborné kompetence **Servis kávy**, u kritérií a), b), d) zkoušející hodnotí správný technologický postup, využití vhodného inventáře, správnou techniku servírování, založení kávy před hosta a dodržování společenských pravidel.

Zkoušející současně hodnotí, zda jsou nápoje připraveny kvalitně (vzhled, vůně, chuť).

Odborná kompetence **Organizace práce v odbytovém středisku gastronomického provozu -** je ověřována v průběhu celé zkoušky postupně tak, jak na sebe jednotlivé body navazují.

Odborná kompetence **Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů** - je ověřována v průběhu celé zkoušky.

Odborná kompetence **Zajištění bezpečnosti hostů v odbytovém středisku gastronomického provozu, dodržování pravidel BOZP, PO** - je ověřována v průběhu celé zkoušky.

Uchazeč si zajistí pracovní oděv a pevnou pracovní obuv podle požadavků BOZP pracoviště, na kterém bude zkouška probíhat.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „splnil“ nebo „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

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 vzdělání zaměřeném na gastronomii nebo hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v gastronomii nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii. Součástí požadavku na prokázání odborné způsobilosti je certifikát dokládající odbornost v oblasti činnosti Barista.
b) Vyšší odborné vzdělání v oblasti gastronomie nebo hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v gastronomii nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii. Součástí požadavku na prokázání odborné způsobilosti je certifikát dokládající odbornost v oblasti činnosti Barista.
c) Vysokoškolské vzdělání získané v bakalářském nebo vyšším studijním programu se zaměřením na gastronomii nebo na hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v gastronomii nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii. Součástí požadavku na prokázání odborné způsobilosti je certifikát dokládající odbornost v oblasti činnosti Barista.
d) Profesní kvalifikace 65-052-H Barista/baristka a střední vzděláni s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v gastronomii.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti 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

Prostorem pro vykonání zkoušky se rozumí kavárenský provoz nebo odbytové gastronomické středisko nebo odborná gastronomická učebna (reálné prostředí) vybavená profesionální technikou a inventářem, minimálně v rozsahu:

- Profesionální minimálně dvoupákový kávovar
- Profesionální mlýnek vhodný na mletí pro espresso i filtrovanou kávu (případně dva samostatné mlýnky)
- Varná konvice s možností nastavení teploty vody
- Varná deska (plotýnka pro přípravu moka expressu)
- Gramová váha s přesností na min. 0,1 g
- Šálky a podšálky pro servírování káv (Espresso, Americano, Cappuccino, Caffè latte, filtrovaná káva)
- Sklenice na servírování (voda ke kávě, Latte Macchiato, Flat White)
- Lžičky
- Servírovací platíčka
- Plato
- Odměrka na espresso
- Konvičky na šlehání mléka
- Tamper
- Hadry a utěrky v dostatečném množství
- Štětce na kávu
- Prostředky na čištění a hygienu
- Stolový a sedací inventář s příslušnými doplňky
- Dripper
- Moka express
- French press
- Aero press
- Vacuum pot
- Cezve
- Chemex
- Vysavač

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) umožňujícím jejich užívání po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 30 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) jsou 3 až 4 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
Livecoffee, s. r. o., Brno
Jiří Boháč - profesionální teatender, OSVČ, Praha
GCX, s. r. o., Valašské Meziříčí