Teatender/teatenderka (kód: 65-043-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 v druzích čajů, jejich dělení podle místa původu, způsobu sběru a zpracování	3
Orientace v metodách přípravy, technologiích a skladování čaje	3
Příprava klasického čaje louhováním	3
Servis čaje	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

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 autorizovaná osoba vyhotoví a uchazeč podepíše písemný záznam. Způsob seznámení uchazeče s pracovištěm a uvedenými požadavky je v kompetenci autorizované osoby.

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.

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 odbytovém středisku gastronomického provozu, nebo v 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 podle jednotlivých kritérií hodnocení.

U odborné kompetence **Orientace v druzích čajů, jejich dělení podle místa původu, způsobu sběru a zpracování** zkoušející ústně ověří znalosti uchazeče podle jednotlivých kritérií hodnocení.

U odborné kompetence **Orientace v metodách přípravy, technologiích a skladování čaje** zkoušející ústně ověří znalosti uchazeče podle jednotlivých kritérií hodnocení.

Odborná kompetence **Příprava klasického čaje louhováním** a odborná kompetence **Servis čaje** se částečně ověřují společně.

U odborné kompetence **Příprava klasického čaje louhováním**, kritérií e), g) uchazeč dostane od zkoušejícího ke každému kritériu jiný vzorek čaje v minimálním množství 50 g. Úkolem uchazeče je dosáhnout správné intenzity extrakce (louhování) v jednotlivých bodech kritérií hodnocení. U kritéria h) zkoušející uchazeči stanoví metodu přípravy.

U odborné kompetence **Servis čaje**, u kritérií a), b), d) zkoušející hodnotí správný technologický postup, využití vhodného inventáře, využití surovin v patřičném množství, správnou techniku servisu a založení čaje před hosta. Zkoušející současně hodnotí, zda jsou nápoje připraveny kvalitně (vzhled, vůně, chuť).

U odborné kompetence **Organizace práce v odbytovém středisku gastronomického provozu** zkoušející ověřuje jednotlivá kritéria hodnocení v průběhu celé zkoušky postupně tak, jak na sebe jednotlivé body navazují.

Kritéria odborné kompetence **Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů** zkoušející ověřuje v průběhu celé zkoušky.

Kritéria odborné kompetence **Zajištění bezpečnosti hostů v odbytovém středisku gastronomického provozu, dodržování pravidel BOZP a PO** zkoušející ověřuje v průběhu celé zkoušky.

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

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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
Jiří Boháč - profesionální teatender, OSVČ, Praha
Livecoffee s. r. o., Brno
Jan Zlámaný - profesionální teatender, OSVČ, Praha