

Ubytování v soukromí (kód: 65-016-H)

| | |
|---------------------------------------|---|
| Autorizující orgán: | Ministerstvo pro místní rozvoj |
| Skupina oborů: | Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65) |
| Týká se povolání: | Pomocný pracovník v pohostinství |
| Kvalifikační úroveň NSK - EQF: | 3 |

Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|--|--------|
| Práce spojené s provozem ubytovacího zařízení | 2 |
| Inkasování plateb od hostů | 3 |
| Poskytování služeb spojených s pobytem hostů v ubytovacím zařízení | 3 |
| Používání běžných pomůcek a čisticích prostředků při úklidu | 2 |
| Obsluha strojů a zařízení používaných při úklidu | 2 |
| Úklid v ubytovacích zařízeních | 2 |
| Orientace v možnostech podnikání ve službách | 3 |
| Vyhotovování podnikových písemností | 3 |
| Zajišťování odbytu výrobků a služeb | 3 |
| Prezentování a propagace podniku | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 2 |

Platnost standardu

Standard je platný od: 07.08.2007 do: 01.02.2012

Kritéria a způsoby hodnocení

Práce spojené s provozem ubytovacího zařízení

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|-------------------------------|
| a) Připravit pracoviště na provoz - zhodnotit funkčnost a připravenost pracoviště | Praktické předvedení |
| b) Převzít pracovní úkoly podle pracovních plánů | Praktické předvedení + slovně |
| c) Dodržovat posloupnost prací a časový harmonogram | Praktické předvedení |
| d) Vykonat drobnou, nenáročnou opravu a údržbu inventáře, zařízení, budovy | Praktické předvedení |
| e) Objednat revizi budovy či zařízení, údržbové a opravářské práce u odborných podniků a firem - převzít výsledky jejich práce | Slovní zdůvodnění |
| f) Odemkat a zamykat budovou v souladu s domovním řádem | Praktické předvedení |
| g) Kontrolovat dodržování domovního řádu | Slovní zdůvodnění |

Je třeba splnit všechna kritéria

Inkasování plateb od hostů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------|
| a) Přijmout a evidovat objednávku hosta - přesně a rychle | Praktické předvedení |
| b) Provést vyúčtování s hostem - připravit a předložit účet | Praktické předvedení + výpočet |
| c) Přijmout a vyúčtovat platbu s hostem, použít různé formy platebního styku podle přání hosta | Praktické předvedení + výpočet |
| d) Využívat zúčtovací techniku | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria

Poskytování služeb spojených s pobytem hostů v ubytovacím zařízení

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--|
| a) Obstarat drobné pochůzky podle požadavků hosta | Praktické předvedení |
| b) Přemístit a zabezpečit zavazadla hostů podle jejich požadavků | Praktické předvedení |
| c) Poskytnout péči o domácí zvíře podle požadavků hosta | Praktické předvedení + slovní zdůvodnění |
| d) Zajistit údržbu oblečení a drobné opravy podle požadavků hosta | Praktické předvedení |
| e) Zajistit půjčování a servis sportovních potřeb, včetně evidence o jejich zapůjčení | Praktické předvedení + slovní zdůvodnění |

Je třeba splnit alespoň dvě kritéria.

Používání běžných pomůcek a čisticích prostředků při úklidu

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--|
| a) Vybrat pro zadanou práci vhodné pomůcky a čisticí prostředky | Praktické předvedení a slovní zdůvodnění |
| b) Správně použít pomůcky a čisticí prostředky pro vykonání zadané práce | Praktické předvedení |
| c) Ošetřovat a udržovat pomůcky používané při úklidu | Praktické předvedení |
| d) Zacházet s nástrojem a pomůckou podle zásad bezpečnosti práce | Praktické předvedení |
| e) Obaly a zbytky čisticích a úklidových prostředků likvidovat podle předpisů na ochranu životního prostředí | Slovní zdůvodnění |

Je třeba splnit všechna kritéria

Obsluha strojů a zařízení používaných při úklidu

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--|
| a) Zvolit vhodný stroj nebo zařízení k provedení zadané práce (vysavače, šamponovače, elektrické mycí a lešticí stroje) | Praktické předvedení a slovní zdůvodnění |
| b) Dodržet správné dávkování úklidových, čisticích nebo pracích prostředků | Praktické předvedení |
| c) Správně spustit stroj a zahájit zadanou operaci | Praktické předvedení |
| d) Vykonat zadanou operaci | Praktické předvedení |
| e) Provést ošetření a údržbu stroje nebo zařízení po ukončení provozu | Praktické předvedení |
| f) Zacházet se strojem nebo zařízením podle zásad bezpečnosti práce | Praktické předvedení |
| g) Zajistit zabezpečení inventáře po ukončení provozu | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria

Úklid v ubytovacích zařízeních

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|----------------------|
| a) Vykonávat úklid pokojů včetně příslušenství a společných prostorů | Praktické předvedení |
| b) Udržovat podlahové plochy podle jejich charakteru (umývat, pastovat, luxovat) | Praktické předvedení |
| c) Stírat prach z nábytku | Praktické předvedení |
| d) Vytvářet pokoj (apartmán) a ustlat lůžkoviny | Praktické předvedení |
| e) Provádět výměnu ložního prádla, ručníků | Praktické předvedení |
| f) Doplnovat toaletní a hygienické potřeby | Praktické předvedení |
| g) Čistit okna, zrcadla, dveře, osvětlovací zařízení, nábytek a stěny vymalované hlinkou nebo vytapetované podle pokynů a potřeby | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria

Orientace v možnostech podnikání ve službách

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------|
| a) Uvést možnosti podnikání ve službách, zhodnotit rizika v podnikání | Slovní zdůvodnění nebo písemně |
| b) Vysvětlit povinnosti podnikatele vůči státu | Slovní vysvětlení nebo písemně |
| c) Vysvětlit zásady úspěchu v podnikání | Slovní vysvětlení |

Je třeba splnit všechna kritéria

Vyhotovování podnikových písemností

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------|
| a) Sestavit obchodní dopis | Písemně |
| b) Vyhotovit účetní doklad | Písemně |
| c) Vyřídít reklamaci, objednávku zboží nebo služby | Praktické předvedení + písemně |
| d) vést daňovou evidenci | Písemně |

Je třeba splnit všechna kritéria

Zajišťování odbytu výrobků a služeb

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|-----------------------------|
| a) Zjišťovat poptávku po výrobcích a službách | Písemně |
| b) Vypracovat nabídkový list | Písemně |
| c) Navrhnout způsob zvýšení odbytu výrobků a služeb | Písemně + slovní zdůvodnění |

Je třeba splnit všechna kritéria

Prezentování a propagace podniku

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|---------------------|
| a) Navrhnout způsob prezentace podniku | Písemně nebo slovně |
| b) Zpracovat podklady pro prezentaci podniku | Písemně |

Je třeba splnit všechna kritéria

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------|
| a) Dodržovat hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností | Praktické předvedení |
| b) Během provozu i po jeho ukončení dodržovat sanitační řád | Praktické předvedení |
| c) Provést úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba stanoví, 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 BOZP a PO.

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

Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se buď na proces, nebo na výsledek (zřídka i na oboje).

Autorizovaná osoba rozpracuje kritéria podrobně podle charakteru konkrétních zadaných úkolů.

Po celou dobu hodnocení je sledována kvalita a postup prováděné práce, dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a zásad profesionální komunikace s hosty, dodržování časového harmonogramu.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o zkoušce. Pro zápis hodnocení jednotlivých kritérií lze použít různé značky, ale výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít "vyhověl" nebo "nevyhověl" v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Návrh na výsledné hodnocení zkoušky zní buď "vyhověl", pokud uchazeč vyhověl pro všechny kompetence, nebo "nevyhověl", pokud uchazeč pro některou kompetenci nevyhověl. Konečné hodnocení uchazeče probíhá na základě těchto návrhů podle § 18 odst. 7 zákona č. 179/2006 Sb.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou nebo před jedním autorizovaným zástupcem.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba musí mít nejméně střední vzdělání s maturitní zkouškou a současně musí splňovat jednu z následujících variant požadavků:

Střední vzdělání s výučním listem + maturitní zkouška a alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) provozu nebo úseku zahrnujícího pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Alespoň 5 let praxe ve funkci učitele odborného výcviku v oboru gastronomie, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti gastronomie a alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) provozu nebo úseku zahrnujícího pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Vyšší odborné vzdělání v oblasti hotelnictví a alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) provozu nebo úseku zahrnujícího pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Vysokoškolské vzdělání + alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) provozu nebo úseku zahrnujícího pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství
- Autorizovaná osoba, která nemá odbornou kvalifikaci dle příslušných ustanovení dle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo nemá odbornou kvalifikaci podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), musí absolvovat přípravu zaměřenou na uznávání výsledků neformálního vzdělávání a informálního učení, nebo přípravu zaměřenou na základní znalosti v oblasti pedagogických věd s těžištěm v problematice zkoušení v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba musí mít základní dovednosti práce s počítačem a s internetem (stačí doložit čestné prohlášení).
- Autorizovaná osoba musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC, tisku jednotného osvědčení a zaslání s vyhodnocením elektronickou poštou (stačí doložit čestné prohlášení).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům

Vhodné pracovní oblečení

Příslušné pomůcky, nástroje, zařízení, vybavení, inventář

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je do 30 minut.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky (bez času na přestávky a na přípravu) je 4 až 6 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být podle zadaných výrbků rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnotícího standardu

Hodnotící standard byl zpracován ve spolupráci s oborovou skupinou gastronomie, hotelnictví, turismus při NÚOV, sekci pro NSK, jejímiž členy jsou zástupci následujících organizací:

Ministerstvo pro místní rozvoj ČR

Asociace hotelů a restaurací ČR

Asociace kuchařů a cukrářů ČR

Česká barmanská asociace

Asociace sommelierů ČR

SOU gastronomie Praha 10

Střední hotelová škola Praha 10

Střední škola hotelnictví a gastronomie, Frenštát p. Radhoštěm, příspěvková organizace

Národní ústav odborného vzdělávání