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) Odemykat 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) Vyvětrat pokoj (apartmán) a ustlat lůžkoviny	Praktické předvedení
e) Provádět výměnu ložního prádla, ručníků	Praktické předvedení
f) Doplňovat 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) Vyřídit 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 zasílání 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 výrobků rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard byl zpracován ve spolupráci s oborovou skupinou gastronomie, hotelnictví, turismus při NÚOV, sekcí 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