

## Složitá obsluha hostů (kód: 65-008-H)

**Autorizující orgán:** Ministerstvo pro místní rozvoj  
**Skupina oborů:** Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)  
**Povolání:** Číšník, servírka  
**Doklady potvrzující úplnou profesní kv.:** Osvědčení o profesní kvalifikaci  
**Kvalifikační úroveň NSK - EQF:** 3

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Vyúčtování tržeb	3
Uvedení hostů, poskytnutí pomoci při výběru z jídelního lístku	3
Vyřizování objednávek hostů	3
Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů	3
Inkasování plateb od hostů	3
Příprava a podávání nápojů	3
Ošetřování a skladování nápojů	3
Nakládání s inventářem	2
Skladování potravinářských surovin	3
Rozlišení základních způsobů obsluhy a akcí	3
Příprava a výzdoba tabulí a prostor	3
Podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou	3
Obsluha zařízení v odbytovém středisku	3
Obsluha výčepních zařízení	3
Podávání pokrmů a nápojů složitou obsluhou	3
Výroba míchaných nápojů	3
Zajištění bezpečnosti hostů, BOZP, PO	3
Organizování práce v provozu a při gastronomických akcích	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	3

### Platnost standardu

Standard je platný od: 22.11.2011

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Vyúčtování tržeb

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Využívat zúčtovací techniku	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Vyúčtovat bezchybně tržby	Praktické předvedení

**Je třeba splnit obě kritéria.**

### Uvedení hostů, poskytnutí pomoci při výběru z jídelního lístku

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést hosty ke stolům	Praktické předvedení
b) Orientovat hosty v nabídce pokrmů a nápojů	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Řešit obvyklé i neobvyklé situace u stolu	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Profesionálně jednat s hosty, komunikovat i v cizím jazyce	Ústní ověření

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Vyřizování objednávek hostů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Přijmout a evidovat objednávku hosta – přesně a rychle	Praktické předvedení
b) Předat objednávku úseku výroby	Praktické předvedení
c) Převzít objednané pokrmy a nápoje ve správném množství a kvalitě	Praktické předvedení

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sestavit jídelní a nápojový lístek	Praktické předvedení a písemné ověření
b) Sestavit menu pro danou příležitost	Praktické předvedení a písemné ověření
c) Rozlišit jednotlivé druhy nápojů podle jejich charakteristiky	Ústní ověření

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Inkasování plateb od hostů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Provést vyúčtování s hostem – připravit a předložit účet	Praktické předvedení
b) Přijmout a vyúčtovat platbu s hostem, použít různé formy platebního styku podle přání hosta	Praktické předvedení
c) Využít zúčtovací techniku	Praktické předvedení

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Příprava a podávání nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit vhodné a kvalitní suroviny v požadovaném množství	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Připravit nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku	Praktické předvedení
c) Použít adekvátní technologické vybavení a inventář	Praktické předvedení
d) Servírovat různé druhy nápojů v souladu s obecně platnými pravidly pro jejich podávání	Praktické předvedení

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Ošetřování a skladování nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Skladovat a ošetřovat nápoje podle jejich druhů	Ústní ověření
b) Použít adekvátní technologická zařízení při ošetřování a skladování nápojů	Ústní ověření

**Je třeba splnit obě kritéria.**

## Nakládání s inventářem

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Použít inventář v souladu s jeho určením	Praktické předvedení
b) Zkontrolovat, převzít (vydat) požadovaný inventář	Praktické předvedení
c) Zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu	Praktické předvedení
d) Ošetřovat a udržovat inventář	Praktické předvedení

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Skladování potravinářských surovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Skladovat potraviny podle hygienických norem	Praktické předvedení
b) Zhotovit doklad o příjmu a výdeji zboží	Písemné ověření
c) Zkontrolovat, převzít a vydat požadované zboží	Praktické předvedení
d) Skladovat a ošetřovat potravinářské suroviny	Praktické předvedení

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Rozlišení základních způsobů obsluhy a akcí

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat rozdíly mezi jednotlivými způsoby obsluhy (restaurační, kavárenský, slavnostní)	Ústní ověření
b) Popsat druhy a základní členění gastronomických akcí (recepce, galavečeře, cocktail, brunch, raut atd.)	Ústní ověření

**Je třeba splnit obě kritéria.**

## Příprava a výzdoba tabulí a prostor

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Navrhnout dispoziční řešení a výzdobu podle charakteru příležitosti a způsobu obsluhy	Písemné a ústní ověření
b) Realizovat esteticky a nápaditě výzdobu prostor a tabulí	Praktické předvedení
c) Připravit tabuli pro slavnostní stolování podle zadání s využitím příslušného inventáře	Praktické předvedení

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Obsluhovat hosty v souladu s pravidly techniky obsluhy	Praktické předvedení
b) Použít vhodný inventář v souladu s jeho určením	Praktické předvedení
c) Komunikovat profesionálně s hostem (i v cizím jazyce)	Ústní ověření
d) Použít vhodná technologická zařízení pro konkrétní činnosti při obsluze	Praktické předvedení

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Obsluha zařízení v obytném středisku

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit technologická zařízení k provozu	Praktické předvedení
b) Použít vhodná technologická zařízení pro konkrétní činnosti při obsluze	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Obsluhovat technologická zařízení	Praktické předvedení
d) Zabezpečit technologická zařízení po ukončení provozu	Praktické předvedení

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Obsluha výčepních zařízení

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Ošetřit výčepní zařízení v souladu s hygienickými a technologickými normami	Praktické předvedení
b) Obsluhovat výčepní zařízení a čepovat pivo	Praktické předvedení

**Je třeba splnit obě kritéria.**

## Podávání pokrmů a nápojů složitou obsluhou

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sestavit menu pro slavnostní příležitost podle gastronomických pravidel	Praktické předvedení
b) Připravit pracoviště pro složitou obsluhu, používat vhodný inventář	Praktické předvedení
c) Provádět servis pokrmů a nápojů formou složité obsluhy, dohotovování pokrmů před hostem	Praktické předvedení
d) Provést obsluhu při slavnostních příležitostech	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Komunikovat s hostem (i v cizím jazyce) a dodržovat profesní etiku	Praktické předvedení a ústní ověření
f) Použít vhodná technologická zařízení pro konkrétní činnosti při obsluze	Praktické předvedení

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Výroba míchaných nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Charakterizovat přípravu míchaných nápojů, používané suroviny	Písemné nebo ústní ověření
b) Zvolit vhodné suroviny v požadovaném množství	Praktické předvedení
c) Připravit míchané nápoje podle receptury	Praktické předvedení
d) Použít adekvátní technologická zařízení a inventář	Praktické předvedení

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Zajištění bezpečnosti hostů, BOZP, PO

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat bezpečnostní pravidla spojená s ochranou majetku a zdraví hostů	Ústní ověření
b) Dodržovat pravidla BOZP	Ústní ověření
c) Dodržovat pravidla požární ochrany	Ústní ověření

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Organizování práce v provozu a při gastronomických akcích

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit pracoviště na provoz nebo na gastronomickou akci	Praktické předvedení
b) Přejmít úkoly podle pracovních plánů	Praktické předvedení
c) Dodržet posloupnost prací a časový harmonogram	Praktické předvedení
d) Zajistit zabezpečení inventáře po ukončení provozu nebo gastronomické akce	Praktické předvedení
e) Provést úklid pracoviště v souladu s hygienickými předpisy po ukončení provozu nebo gastronomické akce	Praktické předvedení

**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.**

## 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). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na NSP:

[http://katalog.nsp.cz/karta\\_tp.aspx?id\\_jp=162&kod\\_sm1=18](http://katalog.nsp.cz/karta_tp.aspx?id_jp=162&kod_sm1=18)).

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 jak na proces, tak na výsledek.

Ověřování bude provedeno v gastronomickém středisku při simulovaných nebo reálných akcích. Může se jednat o obsluhu při slavnostních příležitostech – banketech, koktejlech, rautech a dalších společenských příležitostech.

Při ověřování splnění kritérií založených na formě praktického předvedení je třeba přihlížet především k bezpečnému provádění všech úkonů, k dodržování pravidel obsluhy, ke kvalitě komunikace s hostem i k časovému hledisku. Praktické předvedení činností uchazeč doplní slovním vysvětlením. Bude provedena kontrola kvality vykonané práce.

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

### 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 „vyhověl“ nebo „nevyhověl“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil pro 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 anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované právnické osoby.

## **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 výučním listem v oboru vzdělání kuchař-číšník a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v řídicích činnostech v oblasti gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru gastronomie, hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v řídicích činnostech v oblasti gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti hotelnictví nebo gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe v řídicích činnostech v oblasti gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- d) Vysokoškolské vzdělání a alespoň 5 let odborné praxe v řídicích činnostech v oblasti gastronomie, hotelnictví nebo ve funkci učitele odborných předmětů, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- e) Dílčí kvalifikace Složitá obsluha hostů a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let praxe v gastronomickém provozu nebo v úseku zahrnujícím pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, která nemá odbornou kvalifikaci pedagogického pracovníka podle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), musí být absolventem přípravy zaměřené zejména na praktickou aplikaci části první, hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání), a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

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

Žádost o autorizaci naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: [www.mmr.cz](http://www.mmr.cz)

## **Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky**

- Restaurační prostory
- Vhodné pracovní oblečení
- Příjemky, výdejky zboží a surovin
- Běžný inventář a vybavení odbytového střediska
- Technologické vybavení odbytového střediska – např. barové a výčepní zařízení, kávovary, nápojové automaty, chladicí a čisticí zařízení
- Suroviny a pokrmy podle zadání
- Výpočetní technika

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnotícím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace smlouvu (popřípadě smlouvy) umožňující jeho užívání.

## **Doba přípravy na zkoušku**

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 60 až 100 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 (bez času na přestávky a na přípravu) je 5 až 7 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

## Autorizované osoby

Název	Kontaktní adresa
Česká barmanská asociace, o. s.	Šimáčkova 1361/147, 62800 Brno - Líšeň
Eduschool s.r.o.	Tř. Maršála Malinovského 936, 68601 Uherské Hradiště
Gymnázium a Střední odborná škola, Podbořany	Kpt.Jaroše 862, 44128 Podbořany
Hospodářská komora České republiky	Freyova 82/27, 19000 Praha - Vysočany (praha 9)
Hotelová škola a Obchodní akademie Havířov s.r.o.	Tajovského 1157/2, 73601 Havířov - Podlesí
Hotelová škola, s.r.o.	Bosonožská 381/9, 62500 Brno - Starý Lískovec
Integrovaná střední škola - centrum odborné přípravy a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Valašské Meziříčí	Palackého 239/49, 75701 Valašské Meziříčí
Integrovaná střední škola Cheb	Obrněné Brigády 2258/6, 35002 Cheb
Integrovaná střední škola, Hodonín	Lipová Alej 3756/21, 69503 Hodonín
Integrovaná střední škola Moravská Třebová	Brněnská 1405/41, 57101 Moravská Třebová - Předměstí
Ivex s.r.o.	Lohniského 848/17, 15200 Praha - Hlubočepy
Labská hotelová střední odborná škola a Střední odborné učiliště Pardubice s.r.o.	U Josefa 118, 53009 Pardubice - Cihelna
Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod se sídlem v Havlíčkově Brodě, Bratříků 851, 580 02	Bratříků 851, 58002 Havlíčkův Brod
Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod se sídlem v Havlíčkově Brodě, Bratříků 851, 580 02	Bratříků 851, 58002 Havlíčkův Brod
Obchodní akademie a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň	T. G. Masaryka 1000, 56536 Choceň
První soukromá hotelová škola, spol. s r.o. se sídlem v Praha 8	Svídnická 506/1, 18100 Troja
Republikové centrum vzdělávání s.r.o.	Kubánské Náměstí 1391/11, 10100 Praha - Vršovice (praha 10)
Silex Moravia s.r.o.	Družstevní 651/43, 77900 Olomouc - Neředín
Soukromá podřípská střední odborná škola a střední odborné učiliště o.p.s.	Náměstí Jana Z Dražic 169, 41301 Roudnice nad Labem
Soukromá střední odborná škola a střední odborné učiliště Prachatice, s.r.o.	Zlatá Stezka 240, 38301 Prachatice - Prachatice ii
Soukromá střední škola a jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Č. Budějovice s.r.o.	Jeronýmova 28/22, 37001 České Budějovice - České Budějovice 6
Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Polička	Čsl. Armády 485, 57201 Polička - Horní Předměstí
Střední odborná škola a Střední odborné učiliště	Volanovská 243, 54101 Trutnov - Horní Předměstí
Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Česká Lípa, 28. Října 2707, příspěvková organizace	28.října 2707, 47006 Česká Lípa
Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Nové Město nad Metují, Školní 1377	Školní 1377, 54901 Nové Město nad Metují
Střední odborná škola a Střední odborné učiliště obchodu a služeb, Chrudim, Čáslavská 205	Čáslavská 205, 53701 Chrudim - Chrudim Iv
Střední odborná škola a střední odborné učiliště obchodu, služeb a provozu hotelů, s.r.o.	Nade Mží 734/1, 31805 Plzeň - Skvrňany

## Autorizované osoby

Název	Kontaktní adresa
▪ Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Písek, Komenského 86	Komenského 86/14, 39701 Písek - Budějovické Předměstí
▪ Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Praha Čakovice	Ke Stadionu 623/9, 19600 Praha - Čakovice
▪ Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Třešť	K Valše 1251/38, 58921 Třešť
▪ Střední odborná škola Josefa Sousedíka Vsetín se sídlem ve Vsetíně, Benátky 1779, 755 01	Benátky 1779, 75501 Vsetín
▪ Střední odborná škola Litovel	Komenského 677/1, 78401 Litovel
▪ Střední odborná škola Luhačovice se sídlem v Luhačovicích, Masarykova 101, 763 26	Masarykova 101, 76326 Luhačovice
▪ Střední odborná škola obchodu a služeb se sídlem v Olomouci	Štursova 904/14, 77900 Olomouc - Hodolany
▪ Střední odborné učiliště Dakol, s.r.o.	Petrovice u Karviné 570, 73572
▪ Střední odborné učiliště potravinářské, Jeseník, U Jatek 8	U Jatek 916/8, 79001 Jeseník
▪ Střední odborné učiliště společného stravování, Teplice nad Metují	Teplice nad Metují 218, 54957
▪ Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb Most, příspěvková organizace, Jana Palacha 711	Jana Palacha 711/2, 43401 Most
▪ Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu	Senovážné Nám. 239/12, 37001 České Budějovice - České Budějovice 6
▪ Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu České Budějovice	Senovážné Nám. 239/12, 37001 České Budějovice - České Budějovice 6
▪ Střední škola gastronomie a obchodu Zlín	Štefánikova 3015, 76142 Zlín
▪ Střední škola gastronomie a služeb, Liberec, Dvorská 447/29, příspěvková organizace	Dvorská 447/29, 46005 Liberec - Liberec V-Kristiánov
▪ Střední škola hotelnictví a gastronomie, Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace	Mariánská 252, 74401 Frenštát pod Radhoštěm
▪ Střední škola hotelnictví a podnikání	Čapkova 193, 54931 Hronov
▪ Střední škola hotelová a obchodně podnikatelská, Český Těšín, p.o.	Frydecká 690/32, 73701 Český Těšín
▪ Střední škola, Lomnice nad Popelkou, Antala Staška 213, příspěvková organizace	Antala Staška 213, 51251 Lomnice nad Popelkou
▪ Střední škola obchodní a služeb SČMSD, Žďár nad Sázavou, s.r.o.	Komenského 972/10, 59101 Žďár nad Sázavou - Žďár nad Sázavou 3
▪ Střední škola obchodu a gastronomie PRAKTIK s.r.o.	Pasteurova 935/8A, 77900 Olomouc
▪ Střední škola obchodu a služeb Choceň	Náměstí Tyršovo 220, 56536 Choceň
▪ Střední škola obchodu a služeb Jihlava, příspěvková organizace	Karoliny Světlé 4428/2, 58601 Jihlava
▪ Střední škola obchodu, řemesel a služeb Žamberk	Zámecká 1, 56401 Žamberk
▪ Střední škola potravinářská	Gen. Govorova 110, 50303 Smiřice
▪ Střední škola potravinářská, obchodu a služeb Brno	Charbulova 1072/106, 61800 Brno - Černovice
▪ Střední škola průmyslová, hotelová a zdravotnická Uherské Hradiště	Kollárova 617, 68601 Uherské Hradiště
▪ Střední škola, Rokycany	Jeřabinová 96, 33701 Rokycany - Plzeňské Předměstí

## Autorizované osoby

Název	Kontaktní adresa
▪ Střední škola služeb a řemesel, Stochov, J. Šípka 187	Jaroslava Šípka 187, 27303 Stochov
▪ Střední škola sociální péče a služeb, Zábřeh, nám. 8. května 2	Náměstí 8.května 253/2, 78901 Zábřeh
▪ Střední škola společného stravování se sídlem v Ostravě-Hrabůvce, Krakovská 1095, 700 30	Krakovská 1095/33, 70030 Ostrava - Hrabůvka
▪ Střední škola technická, gastronomická a automobilní	Pražská 702/10, 43001 Chomutov
▪ Střední škola, Vítkov-Podhradí, příspěvková organizace	Vítkov - Podhradí 2066, 74901
▪ Střední škola zemědělství a služeb, Město Albrechtice	Nemocniční 117/11, 79395 Město Albrechtice
▪ Vyšší odborná škola a Střední škola hotelová SČMSD Pelhřimov, s.r.o.	Slovanského Bratrství 1664, 39301 Pelhřimov
▪ Vyšší odborná škola a Střední škola, Varnsdorf, příspěvková org	Bratislavská 2166, 40747 Varnsdorf
▪ Vyšší odborná škola, Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Bzenec	Nám. Svobody 318, 69681 Bzenec
▪ Vzdělávací institut, s.r.o.	Vápenice 2980/7, 79601 Prostějov
▪ PhDr. Endlicherová Zdeňka	Kopečná 248/31, 60200 Brno - Staré Brno
▪ Runštuk Jaroslav	Milady Horákové 263/40, 50006 Hradec Králové - Třebeš
▪ Zapalač Karel	Semtínská 274, 53353 Pardubice - Ohrazenice