

Výpomoc při obsluze hostů (kód: 65-012-E)

Autorizující orgán: Ministerstvo pro místní rozvoj
Skupina oborů: Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
Povolání: Pomocný pracovník v pohostinství
Doklady potvrzující úplnou profesní kv.: Osvědčení o profesní kvalifikaci
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 2

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příprava teplých nápojů	2
Ošetřování a skladování nápojů	2
Nakládání s inventářem	2
Skladování potravinářských surovin	2
Výpomoc při podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou	2
Obsluha technologických zařízení v provozu	2
Zajištění bezpečnosti hostů, BOZP, PO	2
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	2

Platnost standardu

Standard je platný od: 23.11.2011

Kritéria a způsoby hodnocení

Příprava teplých nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit vhodné a kvalitní suroviny v požadovaném množství	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Připravit teplé nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku	Praktické předvedení
c) Použít adekvátní technologické vybavení	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Ošetřování a skladování nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Rozlišit jednotlivé druhy nápojů	Ústní ověření
b) Skladovat a ošetřovat nápoje podle jejich druhů	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Použít adekvátní technologická zařízení při ošetřování a skladování nápojů	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Nakládání s inventářem

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Použít inventář v souladu s jeho určením	Praktické předvedení
b) Ošetřovat a udržovat inventář	Praktické předvedení
c) Zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Skladování potravinářských surovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Skladovat potraviny a nápoje podle hygienických norem	Praktické předvedení
b) Evidovat pohyb skladových zásob	Písemné a ústní ověření
c) Zhotovit doklad o příjmu a výdeji zboží	Písemné ověření
d) Zkontrolovat, převzít a vydat požadované zboží	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Výpomoc při podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou

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

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha technologických zařízení v provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit technologická zařízení k provozu	Praktické předvedení
b) Bezpečně používat technologická zařízení v souladu s jejich určením	Praktické předvedení
c) Ošetřit a zabezpečit technologická zařízení po ukončení provozu	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.

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) Provést úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě 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=216&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 na proces a výsledek.

Autorizovaná osoba / autorizovaný zástupce rozpracuje kritéria podrobně podle charakteru konkrétních zadaných úkolů.

Po celou dobu hodnocení je sledována kvalita a postup prováděné práce, dodržování 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 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:

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

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

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Restaurační prostory
- Běžný inventář a vybavení obytného střediska
- Vhodné pracovní oblečení
- Technologické vybavení obytného 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 10 až 20 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 1,5 až 2 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autorizované osoby

Název	Kontaktní adresa
<ul style="list-style-type: none"> Česká barmanská asociace, o. s. Eduschool s.r.o. Gymnázium a Střední odborná škola, Podbořany Hospodářská komora České republiky Hotelová škola, s.r.o. Integrovaná střední škola - centrum odborné přípravy a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Valašské Meziříčí Integrovaná střední škola Cheb Labská hotelová střední odborná škola a Střední odborné učiliště Pardubice s.r.o. Odborné učiliště Odborné učiliště a Praktická škola, Kladno - Vrapice První soukromá hotelová škola, spol. s r.o. se sídlem v Praha 8 Republikové centrum vzdělávání s.r.o. Soukromá podřípská střední odborná škola a střední odborné učiliště o.p.s. Soukromá střední odborná škola a střední odborné učiliště Prachatice, s.r.o. Soukromá střední škola a jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Č. Budějovice s.r.o. Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Polička Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Česká Lípa, 28. Října 2707, příspěvková organizace Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Nové Město nad Metují, Školní 1377 Střední odborná škola a Střední odborné učiliště obchodu a služeb, Chrudim, Čáslavská 205 Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Třešť Střední odborná škola Josefa Sousedíka Vsetín se sídlem ve Vsetíně, Benátky 1779, 755 01 Střední odborné učiliště Střední odborné učiliště, Lišov, tř. 5. května 3 Střední odborné učiliště obchodní, Nám. Ed. Husserla 1, 796 55 Prostějov Střední odborné učiliště společného stravování, Teplice nad Metují Střední odborné učiliště Vinařice Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb Most, příspěvková organizace, Jana Palacha 711 Střední škola gastronomie a obchodu Zlín Střední škola průmyslová, hotelová a zdravotnická Uherské Hradiště 	<p>Šimáčkova 1361/147, 62800 Brno - Líšeň</p> <p>Tř. Maršála Malinovského 936, 68601 Uherské Hradiště</p> <p>Kpt.Jaroše 862, 44128 Podbořany</p> <p>Freyova 82/27, 19000 Praha - Vysočany (praha 9)</p> <p>Bosonožská 381/9, 62500 Brno - Starý Lískovec</p> <p>Palackého 239/49, 75701 Valašské Meziříčí</p> <p>Obrněné Brigády 2258/6, 35002 Cheb</p> <p>U Josefa 118, 53009 Pardubice - Cihelna</p> <p>17.listopadu 1212/2, 50003 Hradec Králové</p> <p>Vrapická 53, 27203 Kladno - Vrapice</p> <p>Svídnická 506/1, 18100 Troja</p> <p>Kubánské Náměstí 1391/11, 10100 Praha - Vršovice (praha 10)</p> <p>Náměstí Jana Z Dražic 169, 41301 Roudnice nad Labem</p> <p>Zlatá Stezka 240, 38301 Prachatice - Prachatice ii</p> <p>Jeronymova 28/22, 37001 České Budějovice - České Budějovice 6</p> <p>Čsl. Armády 485, 57201 Polička - Horní Předměstí</p> <p>28.října 2707, 47006 Česká Lípa</p> <p>Školní 1377, 54901 Nové Město nad Metují</p> <p>Čáslavská 205, 53701 Chrudim - Chrudim Iv</p> <p>K Valše 1251/38, 58921 Třešť</p> <p>Benátky 1779, 75501 Vsetín</p> <p>Hlavní 245, 27307 Vinařice</p> <p>Třída 5.května 486/3, 37372 Lišov</p> <p>Nám. E. Husserla 30/1, 79655 Prostějov</p> <p>Teplice nad Metují 218, 54957</p> <p>Hlavní 245, 27307 Vinařice</p> <p>Jana Palacha 711/2, 43401 Most</p> <p>Štefánikova 3015, 76142 Zlín</p> <p>Kollárova 617, 68601 Uherské Hradiště</p>

Autorizované osoby

Název	Kontaktní adresa
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Střední škola společného stravování se sídlem v Ostravě-Hrabůvce, Krakovská 1095, 700 30 ▪ Střední škola technická, gastronomická a automobilní ▪ Střední škola, Vítkov-Podhradí, příspěvková organizace ▪ Vyšší odborná škola a Střední škola, Varnsdorf, příspěvková org ▪ Vyšší odborná škola, Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Bzenec ▪ Vzdělávací institut, s.r.o. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Krakovská 1095/33, 70030 Ostrava - Hrabůvka ▪ Pražská 702/10, 43001 Chomutov ▪ Vítkov - Podhradí 2066, 74901 ▪ Bratislavská 2166, 40747 Varnsdorf ▪ Nám. Svobody 318, 69681 Bzenec ▪ Vápenice 2980/7, 79601 Prostějov