

Čašník/Servírka

Požiadavky na zaradenie účastníka do vzdelávania: ukončené základné vzdelanie, zdravotná spôsobilosť na výkon práce v gastronomických prevádzkach podľa platných právnych predpisov, základné komunikačné schopnosti v slovenskom jazyku

** Stanovujú sa minimálne požiadavky.*

Forma vzdelávania: prezenčná

** Prax sa uskutočňuje výlučne prezenčnou formou fyzicky na mieste.*

Profil absolventa:

Absolvent vzdelávania:

- vie profesionálne komunikovať s hosťom, prijímať objednávky, podávať jedlá a nápoje, poskytovať informácie o ponuke a riešiť reklamácie v súlade so zásadami spoločenského správania a etiketou,
- vie pripraviť pracovisko na obsluhu hostí, zabezpečiť čistotu a prestieranie stolov, kontrolu inventára a estetickú úpravu stolovania,
- vie aplikovať základné a vyššie formy obsluhy pri servírovaní jedál a nápojov vrátane obsluhy pri spoločenských podujatiach,
- vie pripravovať a podávať teplé a studené nápoje vrátane základného someliérskeho servisu, barového servisu a baristického servisu a odporúčať vhodné párovanie jedál a nápojov,
- vie používať pokladničné systémy, POS terminály, rezervačné systémy a ďalšie digitálne nástroje využívané v gastronomickej prevádzke,
- vie evidovať a správne komunikovať informácie o alergénoch a osobitných požiadavkách hostí, ovláda informácie o alergénoch v jedlách a nápojoch,
- vie dodržiavať hygienické požiadavky, zásady HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a požiarnej ochrany,
- vie vykonávať základné činnosti skladového hospodárstva vrátane príjmu tovaru, kontroly zásob a dodržiavania zásad FIFO a FEFO,
- vie uplatňovať princípy environmentálne zodpovedného správania, minimalizácie odpadu a efektívneho využívania zdrojov v gastronomickej prevádzke,
- vie samostatne vykonávať pracovné činnosti čašníka/servírky a efektívne spolupracovať s ostatnými pracovníkmi prevádzky, vie plánovať a organizovať prácu prevádzky.

Obsah a rozsah vzdelávania:

Názov odbornej témy	Počet hodín	Teória	Prax
Základy povolania a servisné štandardy (úloha čašníka/servírky, typy prevádzok, etiketa)	14	14	0
Tvorba jedálnych a nápojových lístkov, určenie správneho gastronomického poradia, nákup a kalkulácie	22	16	6
Technika servírovania a sekvencie obsluhy, bankety, bufety a eventy	30	20	10
Nápojová gastronómia (káva, čaj, nealkoholické nápoje, barové nápoje, základný someliérsky, barmanský a baristický servis)	26	16	10

Požiadavky na akreditovaný vzdelávací program

Predaj, upselling, párovanie jedál a nápojov, finančná presnosť a zúčtovanie	20	14	6
Digitálne systémy v obsluhu (POS, eKasa, rezervačné systémy, CRM, online objednávkové systémy, vernostné systémy), GDPR, ochrana osobných údajov a ochrana spotrebiteľa	22	16	6
BOZP, požiarňa ochrana, hygiena, HACCP, alergény a inkluzívna obsluha	20	18	2
Skladové hospodárstvo a počítačové skladové systémy, inventúry, príjem tovaru, FIFO/FEFO a zelené postupy v gastronómii	12	6	6
Komunikácia s hosťom, odborná terminológia, riešenie konfliktov a reklamácií, spotrebiteľské práva, etika a pravidlá servisu – podávania jedál a nápojov	26	10	16
Praktický výkon odborných činností v prevádzke pod dohľadom	40	0	40
Spolu	232	130	102

Forma záverečnej skúšky:

Písomná forma: písomný test z odborných vedomostí z oblasti techniky obsluhy, nápojovej gastronómie, hygieny, HACCP, BOZP, ochrany spotrebiteľa a digitálnych systémov používaných v gastronomických prevádzkach - požadovaná úspešnosť minimálne 75%.

Praktická forma: komplexná ukážka obsluhy hosta zahŕňajúca prípravu pracoviska, prestretie stola, prijatie objednávky, servis jedál a nápojov, komunikáciu s hosťom, použitie pokladničného systému a vyúčtovanie - požadovaná úspešnosť minimálne 75%.

** Záverečná skúška sa uskutočňuje výlučne prezenčnou formou – fyzicky na mieste.*

Údaje o materiálnom, technickom a priestorovom zabezpečení:

Popis priestorového vybavenia pre vzdelávanie najmenej 3 účastníkov vzdelávania:

Teoretická časť:

- učebňa s kapacitou minimálne pre 3 účastníkov vzdelávania – učebňa min. 12 m²,
- pracovné miesta pre účastníkov a lektora, pracovný stôl lektora, kancelárske potreby
- primerané osvetlenie a vetranie,
- tabuľa alebo interaktívna tabuľa.

Maximálny počet účastníkov na 1 lektora teoretického vyučovania: 34

Praktická časť:

- odborná učebňa pre nácvik obsluhy alebo gastronomická prevádzka,
- reštauračné stoly a stoličky,
- priestor na prestieranie a servírovanie,
- priestor na prípravu inventára,
- priestor na nácvik banketovej a slávnostnej úpravy stolov,
- sociálne a hygienické zariadenia pre účastníkov vzdelávania a lektora v súlade s platnými právnymi predpismi.

Maximálny počet účastníkov na 1 lektora praktického vyučovania: 16

Popis technického vybavenia pre vzdelávanie s uvedením učebných pomôcok:

Teoretická časť:

- počítač alebo notebook pre lektora,
- dataprojektor alebo veľkoplošná zobrazovacia technika,
- internetové pripojenie,
- odborná literatúra a študijné materiály,
- vzorové jedálne a nápojové lístky.

Praktická časť:

- kompletný reštauračný inventár (taniere, príbory, poháre, šálky, podnosy),
- obrusy, prestieranie a dekoračné prvky,
- kávovar a príslušenstvo na prípravu kávy,
- výčapné zariadenie,
- zariadenia a pomôcky na servis vína a ostatných nápojov,
- pokladničný systém alebo jeho funkčná simulácia,
- platobný terminál alebo jeho simulácia,
- mobilné objednávkové zariadenia alebo ich simulácia,
- učebné pomôcky pre skladové hospodárstvo a inventarizáciu,
- čistiace a dezinfekčné prostriedky,
- osobné ochranné pracovné prostriedky, lekárnička prvej pomoci, hasiaci prístroj, dokumentácia BOZP, PO a HACCP.

Aktualizované: 21.8.2026