Kuchař/kuchařka pokrmů dietního stravování (kód: 65-036-M)

Autorizující orgán: Ministerstvo pro místní rozvoj
Skupina oborů: Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
Týká se povolání: Kuchař
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 4

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Využívání jednotlivých druhů léčebných diet ve výživě	4
Sestavování návrhů pokrmů pro osoby s dietou	4
Příprava dietních pokrmů	4
Distribuce hotových dietních pokrmů do expedičních míst	4
Využívání moderních trendů zdravé výživy	4
Provádění hygienicko-sanitační činnosti při výrobě dietních pokrmů, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	4

Platnost standardu

Standard je platný od: 21.10.2022 do: 06.05.2023

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. Dále stanoví místo konání zkoušky (včetně praktické zkoušky) a seznam pomůcek, které smí uchazeč při zkoušce používat.
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.
Předpokladem pro konání zkoušky je profesní kvalifikace 65-001-H Kuchař/kuchařka teplých pokrmů nebo střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání 65-51-H/01 kuchař-číšník, zaměření kuchař nebo odpovídající obor vzdělání, který tomuto oboru předcházel.
Zároveň s oznámením termínu o konání zkoušky zadá autorizovaná osoba / autorizovaný zástupce uchazeči zpracování krátké písemné práce vztahující se k popisu následujících diet: 2 – šetřící, 5 – nízkozbytková, 6 – nízkobílkovinná, BLK – intolerance laktózy, BLP – intolerance lepku a jednu z diet užívaných při poruchách trávicího systému. Zpracovaný popis bude u každé diety obsahovat charakteristiku diety, její indikace a léčebné účinky dietních jídel, příklady vhodných surovin a příklad 3 vhodných pokrmů včetně jejich kalkulace. Rozsah práce 4-6 stran A4. Na její zpracování musí mít uchazeč alespoň 2 týdny. Zpracovanou práci předloží uchazeč v písemné i elektronické podobě u zkoušky.

Při zkoušce bude probíhat ústní obhajoba zpracované písemné práce.

Pro praktické předvedení přípravy dietních pokrmů budou zadána 2 tříchodová menu (polévka, hlavní chod, moučník) z diet uvedených v předcházejícím odstavci. Při přípravě menu musí být využitý minimálně jeden způsob šetrné tepelné úpravy. Počet porcí zadá zkoušející. Doporučený počet porcí jsou 4 porce.

Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a technologických postupů, dodržování časového harmonogramu.

Při hodnocení hotového pokrmu se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude senzoricky a metricky zhodnocen.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard profesní kvalifikace připravila SR pro pohostinství, gastronomii a cestovní ruch, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Asociace kuchařů a cukrářů ČR
Společnost pro výživu
ARAMARK