

## Výpomoc při přípravě pokrmů (kód: 65-005-E)

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Autorizující orgán:</b>            | Ministerstvo pro místní rozvoj                |
| <b>Skupina oborů:</b>                 | Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65) |
| <b>Týká se povolání:</b>              | Pomocný pracovník v pohostinství              |
| <b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b> | 2   |

### Odborná způsobilost

| Název  | Úroveň |
|--|--------|
| Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů                                 | 2      |
| Přejímka potravinářských surovin   | 2      |
| Příprava teplých nápojů  | 2      |
| Nakládání s inventářem   | 2      |
| Skladování potravinářských surovin   | 2      |
| Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení   | 2      |
| Zpracování a úprava polotovarů   | 2      |
| Zhotovení a tepelná úprava příloh  | 2      |
| Výpomoc při výrobě jídel   | 2      |
| Obsluha technologických zařízení v provozu   | 2      |
| Čištění zařízení a výrobních prostor   | 2      |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů | 2      |

### Platnost standardu

Standard je platný od: 23.11.2011 do: 10.06.2017

## 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](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 i na výsledek.

Autorizovaná osoba rozpracuje hodnotící kritéria, stanoví konkrétní pokrmy a nápoje pro přípravu, počet porcí apod.

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

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační standard 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 (AKC)