

## 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      |
| Ošetřování a skladování nápojů   | 2      |
| Nakládání s inventářem   | 2      |
| Skladování potravinářských surovin   | 2      |
| Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení   | 2      |
| Zpracování a úprava polotovarů   | 2      |
| Výroba těst, kvasů a hmot pro pekařské výrobky   | 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, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 2      |

### Platnost standardu

Standard je platný od: 07.08.2007 do: 01.02.2012

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření                          |
|--|--|
| a) Příprava pracoviště na provoz - zhodnotit funkčnost a připravenost pracoviště | Praktické předvedení                     |
| b) Přejít úkoly podle pracovních plánů   | Praktické předvedení                     |
| c) Dodržovat posloupnost prací a časový harmonogram                              | Praktické předvedení                     |
| d) Zvolit vhodný technologický postup pro přípravu zadaného pokrmu               | Praktické předvedení + slovní zdůvodnění |
| e) Vybrat a použít vhodné suroviny pro připravovaný pokrm                        | Praktické předvedení                     |
| f) Zvolit a připravit k provozu vhodná technologická zařízení pro daný účel      | Praktické předvedení                     |

**Je třeba splnit všechna kritéria**

### Přejímka potravinářských surovin

| Kritéria hodnocení                                   | Způsoby ověření                     |
|--|-------------------------------------|
| a) Senzoricky posoudit nezávadnost a kvalitu surovin | Praktické předvedení                |
| b) Kontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž     | Praktické předvedení + metrologicky |
| c) Vyhotovit doklad o převzetí zboží                 | Praktické předvedení                |

**Je třeba splnit všechna kritéria**

### Příprava teplých nápojů

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření               |
|--|-------------------------------|
| a) Volit vhodné a kvalitní suroviny v požadovaném množství     | Praktické předvedení + slovně |
| b) Připravovat teplé nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku | Praktické předvedení          |
| c) Používat adekvátní technologické vybavení                   | Praktické předvedení          |

**Je třeba splnit všechna kritéria**

### Ošetřování a skladování nápojů

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření                          |
|---|--|
| a) Rozlišovat jednotlivé druhy nápojů   | Slovní vysvětlení                        |
| b) Skladovat a ošetřovat nápoje podle jejich druhů                              | Slovní vysvětlení + praktické předvedení |
| c) Používat adekvátní technologická zařízení při ošetřování a skladování nápojů | Praktické předvedení + slovní vysvětlení |

**Je třeba splnit všechna kritéria**

### Nakládání s inventářem

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření               |
|---|-------------------------------|
| a) Používat inventář v souladu s jeho určením               | Praktické předvedení          |
| b) Vést evidenci inventáře, vést záznamy o pohybu inventáře | Písemně nebo slovně vysvětlit |
| c) Ošetřovat a udržovat inventář                            | Praktické předvedení          |
| d) Zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu      | Praktické předvedení          |

**Je třeba splnit všechna kritéria**

### Skladování potravinářských surovin

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření               |
|--|-------------------------------|
| a) Skladovat a ošetřovat potravinářské suroviny podle hygienických norem | Praktické předvedení + slovně |
| b) Kontrolovat a převzít požadované suroviny                             | Praktické předvedení          |

**Je třeba splnit obě kritéria**

### Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření      |
|--|----------------------|
| a) Dodržet technologický postup přípravy pro daný pokrm (dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur) | Praktické předvedení |
| b) Připravit pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi a úpravami   | Praktické předvedení |
| c) Provést úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a sensoricky zhodnotit pokrm před expedicí                 | Praktické předvedení |
| d) Použít technologické vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů   | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria**

### Zpracování a úprava polotovarů

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření      |
|---|----------------------|
| a) Zpracovávat polotovary v souladu s jejich určením a technologickým postupem úpravy | Praktické předvedení |
| b) Použít odpovídající technologické vybavení   | Praktické předvedení |
| c) Připravit pokrm z polotovarů ke konzumaci  | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria**

### Výroba těst, kvasů a hmot pro pekařské výrobky

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření      |
|--|----------------------|
| a) Zhotovit těsto podle zvoleného technologického postupu ze surovin nebo polotovarů v požadované kvalitě a kvantitě | Praktické předvedení |
| b) Tvarovat těsto do požadovaného tvaru v souladu s technologickým postupem  | Praktické předvedení |
| c) Provést tepelnou úpravu knedlíků v souladu s technologickým postupem  | Praktické předvedení |
| d) Kontrolovat jakost knedlíků   | Praktické předvedení |
| e) Zabalit nebo expedovat hotové výrobky   | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria**

### Výpomoc při výrobě jídel

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření      |
|--|----------------------|
| a) Provést předběžnou přípravu surovin   | Praktické předvedení |
| b) Zpracovat mechanicky vybrané suroviny pro výrobu pokrmů (krájení, hnětení, šlehání, mixování, porcování atd.)   | Praktické předvedení |
| c) Spolupracovat při přípravě konkrétních zadaných pokrmů (dodržovat technologický postup přípravy pro daný pokrm, dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur) | Praktické předvedení |
| d) Připravit pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi a připravit ho k expedici podle pokynů   | Praktické předvedení |
| e) Použít vhodné technologické vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů  | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria**

### Obsluha technologických zařízení v provozu

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření      |
|--|----------------------|
| a) Připravit za dodržení bezpečnostních zásad technologická zařízení k provozu | Praktické předvedení |
| b) Bezpečně používat technologická zařízení v souladu s jejich určením         | Praktické předvedení |
| c) Obsluhovat kuchyňské stroje a zařízení                                      | Praktické předvedení |
| d) Obsluhovat zařízení na tepelnou úpravu pokrmů                               | Praktické předvedení |
| e) Obsluhovat čisticí a mycí zařízení  | Praktické předvedení |
| f) Obsluhovat chladicí a mrazicí zařízení                                      | Praktické předvedení |
| g) Ošetřit a zabezpečit kuchyňská zařízení po ukončení provozu                 | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria**

### Čištění zařízení a výrobních prostor

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření      |
|---|----------------------|
| a) Čistit výrobní zařízení včetně jejich příslušenství        | Praktické předvedení |
| b) Provádět úklid a čištění výrobních prostor a příslušenství | Praktické předvedení |
| c) Používat čisticí prostředky v souladu s jejich určením     | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření      |
|--|----------------------|
| a) Dodržovat hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností          | Praktické předvedení |
| b) Během provozu i po jeho ukončení dodržovat sanitační řád                        | Praktické předvedení |
| c) Provést úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria**

## Organizační a metodické pokyny

### Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba stanoví, 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 BOZP a PO.

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 buď na proces, nebo na výsledek (zřídka i na oboje).

Uchazeči bude zadána příprava konkrétních činností a úkolů při přípravě pracoviště, předběžné přípravě a výrobě konkrétních pokrmů, které si autorizovaná osoba předem připraví a rozpracuje podle kritérií.

Uchazeč připraví pracoviště a potřebný inventář a suroviny. Uchazeči bude zadána příprava konkrétních pokrmů teplé (studené) kuchyně, jejichž přípravu realizuje - vyrobí zadaný pokrm a teplý nápoj podle technologického postupu a připraví je k výdeji. Bude proveden úklid pracoviště a údržba inventáře a technologických zařízení.

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

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

### Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o zkoušce. Pro zápis hodnocení jednotlivých kritérií lze použít různé značky, ale výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít "vyhověl" nebo "nevyhověl" v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Návrh na výsledné hodnocení zkoušky zní buď "vyhověl", pokud uchazeč vyhověl pro všechny kompetence, nebo "nevyhověl", pokud uchazeč pro některou kompetenci nevyhověl. Konečné hodnocení uchazeče probíhá na základě těchto návrhů podle § 18 odst. 7 zákona č. 179/2006 Sb.

### Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou nebo před jedním autorizovaným zástupcem.

### **Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby**

Autorizovaná osoba musí mít nejméně střední vzdělání s maturitní zkouškou a současně musí splňovat jednu z následujících variant požadavků:

Střední vzdělání s výučním listem + maturitní zkouška a alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) provozu nebo úseku zahrnujícího pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Alespoň 5 let praxe ve funkci učitele odborného výcviku v oboru gastronomie, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti gastronomie a alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) provozu nebo úseku zahrnujícího pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Vyšší odborné vzdělání v oblasti gastronomie, hotelnictví a alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) provozu nebo úseku zahrnujícího pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii, veterinární hygienu, gastronomii, zemědělství + alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) provozu nebo úseku zahrnujícího pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství
- Autorizovaná osoba, která nemá odbornou kvalifikaci dle příslušných ustanovení dle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo nemá odbornou kvalifikaci podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), musí absolvovat přípravu zaměřenou na uznávání výsledků neformálního vzdělávání a informálního učení, nebo přípravu zaměřenou na základní znalosti v oblasti pedagogických věd s těžištěm v problematice zkoušení v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba musí mít základní dovednosti práce s počítačem a s internetem (stačí doložit čestné prohlášení).
- Autorizovaná osoba musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC, tisku jednotného osvědčení a zaslání s vyhodnocením elektronickou poštou (stačí doložit čestné prohlášení).

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

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

Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům

Vhodné pracovní oblečení

Příjemky, výdejky zboží a surovin

Běžný inventář a vybavení výrobního střediska

Receptury pro výrobu teplých pokrmů nebo jiné receptury

Suroviny pro přípravu pokrmů

Technologické vybavení kuchyně - např. zařízení pro opracování a zpracování surovin (kráječe, škrabky, zařízení pro mísení surovin - šlehače, hnětače, zařízení pro tepelné zpracování a úpravu pokrmů - sporáky, chladič a mrazicí zařízení apod.)

### **Doba přípravy na zkoušku**

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je do 5 minut.

## **Doba pro vykonání zkoušky**

Celková doba trvání vlastní zkoušky (bez času na přestávky a na přípravu) je 3 až 5 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být podle zadaných výrobků rozložena do více dnů.

## **Autoři standardu**

### **Autoři hodnotícího standardu**

Hodnotící standard byl zpracován ve spolupráci s oborovou skupinou gastronomie, hotelnictví, turismus při NÚOV, sekci pro NSK, jejímiž členy jsou zástupci následujících organizací:

Ministerstvo pro místní rozvoj ČR

Asociace hotelů a restaurací ČR

Asociace kuchařů a cukrářů ČR

Česká barmanská asociace

Asociace sommelierů ČR

SOU gastronomie Praha 10

Střední hotelová škola Praha 10

Střední škola hotelnictví a gastronomie, Frenštát p. Radhoštěm, příspěvková organizace

Národní ústav odborného vzdělávání