# Výroba příloh (kód: 65-006-E)

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

## Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|---|---|
| Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů | 2 |
| Přejímka potravinářských surovin | 2 |
| Příprava a tepelná úprava příloh | 2 |
| Zpracování a úprava polotovarů | 2 |
| Skladování potravinářských surovin | 2 |
| Obsluha technologických zařízení v provozu | 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=163&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 / autorizovaný zástupce rozpracuje kritéria podrobně podle charakteru konkrétních zadaných pokrmů.
Uchazeči bude zadána příprava 4 různých příloh – např. bramborová kaše, bramborový knedlík, špekový knedlík, dušená mrkev (zelenina). Doporučený počet porcí je 10.
Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a technologických postupů, dodržování časového harmonogramu.
Při hodnocení hotového výrobku se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude senzoricky zhodnocen.

## 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)