

Kuchař/kuchařka teplých pokrmů (kód: 65-001-H)

| | |
|---------------------------------------|---|
| Autorizující orgán: | Ministerstvo pro místní rozvoj |
| Skupina oborů: | Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65) |
| Týká se povolání: | Kuchař |
| Kvalifikační úroveň NSK - EQF: | 3 |

Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|--|--------|
| Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů | 3 |
| Přejímka potravinářských surovin | 3 |
| Sestavování jídelního lístku a menu podle gastronomických pravidel | 3 |
| Příprava surovin pro výrobu jídel | 3 |
| Příprava teplých pokrmů podle receptur | 3 |
| Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracování | 3 |
| Příprava moučníků | 3 |
| Zpracovávání a estetická úprava polotovarů | 3 |
| Regenerace pokrmů | 3 |
| Organizování práce v gastronomickém provozu | 4 |
| Skladování potravinářských surovin a zboží ve výrobním středisku gastronomického provozu, vyhotovování dokladů | 3 |
| Používání a evidence inventáře ve výrobním středisku gastronomického provozu | 3 |
| Obsluha technologických zařízení ve výrobním středisku gastronomického provozu | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v gastronomických provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 |

Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023