Příprava 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
Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů	3
Příprava surovin pro výrobu jídel	2
Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracovávání	3
Příprava teplých pokrmů podle receptur	3
Charakteristika dietního stravování	3
Zpracování a úprava polotovarů	3
Příprava a pečení moučníků	3
Příprava teplých nápojů	2
Regenerace pokrmů	2
Nakládání s inventářem	2
Skladování potravinářských surovin	3
Obsluha technologických zařízení v provozu	3
Organizování práce v gastronomickém provozu	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 22.11.2011 do: 10.06.2017

Kritéria a způsoby hodnocení

Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit vhodný technologický postup pro přípravu zadaného pokrmu	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Vybrat, připravit a upravit vhodné suroviny pro připravovaný pokrm	Praktické předvedení
c) 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) Provést normování na daný počet porcí podle stanovené receptury	Praktické předvedení
b) Zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž	Praktické předvedení
c) Senzoricky posoudit nezávadnost a kvalitu surovin	Praktické předvedení
d) Vyhotovit doklad o převzetí zboží	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sestavit nabídkový (jídelní, nápojový apod.) lístek podle gastronomických pravidel	Písemné ověření
b) Sestavit menu pro danou příležitost	Písemné ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Příprava surovin pro výrobu jídel

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vykonávat přípravné práce, opracovávat suroviny s minimálními ztrátami	Praktické předvedení
b) Použít odpovídající technologické vybavení	Praktické předvedení
c) Dodržet ekologické předpisy při nakládání s odpady	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracovávání

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Opracovat suroviny	Praktické předvedení
b) Dodržet technologický postup zpracování a připravit surovinu pro další kuchyňskou úpravu	Praktické předvedení
c) Použít odpovídající technologické vybavení	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava teplých pokrmů podle receptur

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

Je třeba splnit všechna kritéria.

Charakteristika dietního stravování

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Charakterizovat různé druhy diet a zásady kuchyňské přípravy pokrmů dietního stravování	Ústní ověření
b) Navrhnout vhodné pokrmy pro dietu diabetickou, redukční, jaterní	Ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Zpracování a úprava polotovarů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zpracovat 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.

Příprava a pečení moučníků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržet technologický postup přípravy a hygienické předpisy	Praktické předvedení
b) Dodržet sortiment a množství surovin podle receptur	Praktické předvedení
c) Připravit moučník s typickými požadovanými senzorickými vlastnostmi	Praktické předvedení
d) Provést dohotovení a zdobení moučníku před expedicí	Praktické předvedení
e) Použít odpovídající technologické vybavení	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava teplých nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Použít odpovídající technologické vybavení	Praktické předvedení
b) Dodržet sortiment a množství surovin podle receptur	Praktické předvedení
c) Připravit teplý nápoj s požadovanými senzorickými vlastnostmi	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Regenerace pokrmů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Regenerovat zchlazené a zmrazené pokrmy podle hygienických zásad	Praktické předvedení
b) Zvolit a použít technologický postup přípravy podle typu pokrmu	Praktické předvedení
c) Použít vhodnou technologii včetně zařízení (např. ohřev v mikrovlnné troubě, konvektomatu, na sporáku)	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Nakládání s inventářem

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Ošetřovat a udržovat inventář	Praktické předvedení
b) Zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Skladování potravinářských surovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Skladovat a ošetřovat suroviny podle hygienických norem	Ústní ověření
b) Zhotovit doklady o příjmu a výdeji	Praktické předvedení
c) Zkontrolovat, převzít a vydat požadované zboží	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 a obsluhovat technologická zařízení v souladu s jejich určením	Praktické předvedení
c) Ošetřit a zabezpečit technologická zařízení po ukončení provozu	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Organizování práce v gastronomickém provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit pracoviště na provoz	Praktické předvedení
b) Účelně organizovat práci v gastronomickém provozu	Praktické předvedení
c) Dodržet posloupnost prací a časový harmonogram	Praktické předvedení
d) Provést úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností	Praktické předvedení
b) Uplatňovat postupy založené na principu kritických bodů HACCP	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Během provozu i po jeho ukončení dodržovat sanitační řád	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

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=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 rozpracuje kritéria podrobně podle charakteru konkrétních pokrmů, které zadá.
Uchazeči bude zadána příprava nejméně dvou různých pokrmů teplé kuchyně. Sestavu pokrmů a počet připravovaných porcí určí autorizovaná osoba. 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 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 průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „vyhověl“ nebo „nevyhověl“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil pro všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované právnické osoby.

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

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:
a)Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání kuchař-číšník a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
b)Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru gastronomie, hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
c)Vyšší odborné vzdělání v oblasti hotelnictví nebo gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
d)Vysokoškolské vzdělání a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti gastronomie, hotelnictví nebo ve funkci učitele odborných předmětů, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
e)Dílčí kvalifikace Příprava teplých pokrmů a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let praxe v gastronomickém provozu nebo v úseku zahrnujícím pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Další požadavky:
–Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, která nemá odbornou kvalifikaci pedagogického pracovníka podle 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), nebo nemá osvědčení o profesní kvalifikaci 75-001-T Lektor dalšího vzdělávání, musí být absolventem přípravy zaměřené zejména na praktickou aplikaci části první, hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání), a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
–Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

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.

Žádost o autorizaci naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: www.mmr.cz

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

–Kuchyně v gastronomickém provozu
–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, chladicí a mrazicí zařízení apod.)
–Běžný kuchyňský inventář a vybavení
–Předepsané pracovní oblečení
–Receptury pro výrobu teplých pokrmů nebo jiné receptury
–Suroviny pro výrobu příloh podle zadání
–Příjemky, výdejky zboží a surovin

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnotícím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace smlouvu (popřípadě smlouvy) umožňující jeho užívání.

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 10 až 20 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky (bez času na přestávky a na přípravu) je 5 až 7 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnotící 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)