

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 |
| Výpočty množství jednotlivých surovin pro připravované pokrmy | 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 |
| Příprava a úprava pokrmů pro dietní stravování | 3 |
| Příprava pokrmů národních kuchyní a dalších specialit | 3 |
| Příprava, úprava a aranžování pokrmů pro slavnostní příležitosti | 3 |
| Zpracování a úprava polotovarů | 3 |
| Příprava a pečení moučníků | 3 |
| Příprava teplých nápojů | 2 |
| Nakládání s inventářem | 2 |
| Skladování potravinářských surovin | 3 |
| Obsluha technologických zařízení v provozu | 3 |
| Organizování práce v provozu a při gastronomických akcích | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 |

Platnost standardu

Standard je platný od: 07.08.2007 do: 01.02.2012

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).

Autorizovaná osoba rozpracuje kritéria podrobně podle charakteru konkrétních pokrmů, které zadá.

Uchazeči bude zadána příprava nejméně dvou pokrmů teplé kuchyně. Sestavu pokrmů a počet připravovaných porcí určí autorizovaná osoba.

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.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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