

Kuchař/kuchařka studené kuchyně (kód: 65-002-H)

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

Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|--|--------|
| Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů | 3 |
| Přejímka potravinářských surovin | 3 |
| Příprava surovin pro výrobu jídel | 2 |
| Příprava produktů běžné studené kuchyně | 3 |
| Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti | 3 |
| Zpracování a úprava polotovarů | 3 |
| Nakládání s inventářem | 2 |
| Skladování potravinářských surovin | 3 |
| Obsluha technologických zařízení v provozu | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů | 3 |
| Organizování práce v gastronomickém provozu | 3 |

Platnost standardu

Standard je platný od: 21.10.2022 do: 06.04.2023

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 povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_tp.aspx?id_jp=101932).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství. Pro ověření kompetence Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti u kritéria Navrhnout vhodné studené pokrmy pro danou příležitost uchazeč vypracuje úkol, který mu nejméně dva týdny před konáním zkoušky písemně zadá autorizovaná osoba / autorizovaný zástupce. Uchazeč v něm charakterizuje příležitost, při níž se uplatňují výrobky studené kuchyně, uvede alespoň 5 výrobků studené kuchyně, které charakterizuje, popíše jejich technologický postup a způsob estetické úpravy pro podávání. Jeden z pokrmů si uchazeč předem vybere a u zkoušky připraví.

Dále autorizovaná osoba uchazeči zadá další dva pokrmy studené kuchyně z běžných výrobků (Příprava produktů běžné studené kuchyně) např. majonézové saláty, obložené chlebíčky, plněná vejce, zelenina (Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti) jeden ze slavnostních výrobků (např. paštiky, galantina), které u zkoušky připraví. Počet připravovaných porcí/kusů od každého zadaného výrobku 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 sensoricky zhodnocen.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard profesní kvalifikace 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 ČR

Bidvest Czech Republic s.r.o.

Eden Group a.s., Karlovy Vary

Hotelový řetězec Accor

Soukromá hotelová škola BUKASCHOOL, Most