Příprava pokrmů studené kuchyně (kód: 65-002-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
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: 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.

Příprava surovin pro výrobu jídel

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vykonat přípravné práce, opracovat suroviny s minimálními ztrátami	Praktické předvedení
b) Použít vhodné technologické vybavení pro přípravu a opracování surovin	Praktické předvedení
c) Dodržet ekologické předpisy při nakládání s odpady	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava produktů běžné studené kuchyně

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržet technologický postup přípravy zadaného pokrmu	Praktické předvedení
b) Dodržet množství surovin podle receptur	Praktické předvedení
c) Připravit studený pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi	Praktické předvedení
d) Provést úpravu, estetizaci a senzorické hodnocení pokrmu před expedicí	Praktické předvedení
e) Použít vhodné technologické vybavení při přípravě pokrmu	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Navrhnout vhodné studené pokrmy pro danou příležitost, zvolit vhodné suroviny	Písemné ověření
b) Popsat technologický postup přípravy	Písemné/ústní ověření
c) Připravit pokrm pro slavnostní příležitost	Praktické předvedení
d) Provést úpravu a estetizaci pokrmu před expedicí	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna 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.

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 technologická zařízení v souladu s jejich určením	Praktické předvedení
c) Obsluhovat technologická zařízení	Praktické předvedení
d) Ošetřit a zabezpečit technologická zařízení po ukončení provozu	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.

Organizování práce v gastronomickém provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit pracoviště na provoz, zhodnotit funkčnost a připravenost pracoviště	Praktické předvedení
b) Převzít pracovní úkoly podle pracovních plánů	Praktické předvedení
c) Účelně organizovat práci v gastronomickém provozu	Praktické předvedení
d) Dodržet posloupnost prací a časový harmonogram	Praktické předvedení
e) Provést úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	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.
Pro ověření u kompetence Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti u kritéria Navrhnout vhodné studené pokrmy pro danou příležitost, zvolit vhodné suroviny a u kritéria Popsat technologický postup přípravy 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, které u zkoušky připraví. Počet porcí nebo výrobků určí autorizovaná osoba / autorizovaný zástupce. 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 pokrmů studené kuchyně 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 studených 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)