

Kuchař expedient (kód: 65-011-E)

| | |
|--------------------------------|---|
| Autorizující orgán: | Ministerstvo pro místní rozvoj |
| Skupina oborů: | Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65) |
| Týká se povolání: | Kuchař expedient |
| Kvalifikační úroveň NSK - EQF: | 2 |

Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|--|--------|
| Volba postupu práce | 2 |
| Přejímka výrobků k expedici | 2 |
| Regenerace pokrmů | 2 |
| Expedice pokrmů | 2 |
| Nakládání s inventářem | 2 |
| Obsluha technologických zařízení v provozu | 2 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů | 2 |

Platnost standardu

Standard je platný od:

Kritéria a způsoby hodnocení

Volba postupu práce

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Zkontrolovat pracoviště před zahájením provozu | Praktické předvedení |
| b) Přidělit a převzít pracovní úkoly podle pracovních plánů | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Zvolit a připravit k provozu potřebná technologická zařízení | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Přejímka výrobků k expedici

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------|
| a) Převzít výrobky pro expedici v požadovaném počtu | Praktické předvedení |
| b) Senzoricky posoudit nezávadnost a kvalitu surovin | Praktické předvedení |
| c) Dodržet požadovanou teplotu pokrmů při expedici | Praktické předvedení |
| d) Převzít doklad o dodaném zboží | 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.

Expedice pokrmů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|----------------------|
| a) Připravit expedici pokrmů, podle potřeby a charakteru pokrmu dokončit jeho finální úpravu | Praktické předvedení |
| b) Provést jednotnou úpravu příloh, masa, omáčky, obloh, ozdob atd. při servírování teplých i studených pokrmů na talíři, dodržet recepturu stanovené hmotnosti | Praktické předvedení |
| c) Provést úpravu a estetizaci pokrmů před expedicí | Praktické předvedení |
| d) Expedovat připravené pokrmy | 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.

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.

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) 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 povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_tp.aspx?id_jp=101970).

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 podrobně rozpracuje kritéria podle charakteru konkrétních zadaných pokrmů.

Zkoušku je třeba konat v reálném pracovním prostředí – výdejna jídel, catering apod.

Expedice pokrmů bude provedna nejméně u 50 pokrmů, přičemž budou ověřena všechna předepsaná kritéria.

Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a technologických postupů, dodržování časového harmonogramu.

Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude sensoricky zhodnocen.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvláště 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 s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

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 oblasti gastronomie v řídicích činnostech nebo ve funkci učitele praktického vyučování / odborných předmětů.
- b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru gastronomie nebo hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti gastronomie v řídicích činnostech nebo ve funkci učitele praktického vyučování / odborných předmětů.
- c) Vyšší odborné vzdělání v oboru hotelnictví nebo gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti gastronomie v řídicích činnostech nebo ve funkci učitele praktického vyučování / odborných předmětů.
- d) Vysokoškolské vzdělání v bakalářském nebo vyšším studijním programu a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti gastronomie nebo hotelnictví v řídicích činnostech nebo ve funkci učitele odborných předmětů / praktického vyučování.

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: Ministerstvo pro místní rozvoj, www.mmr.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

–Výdejní místo pokrmů

–Technologické vybavení kuchyně: expediční pulty, vozíky, sporáky, chladicí a mrazicí zařízení apod.

–Běžný kuchyňský inventář a vybavení (inventář pro podávání pokrmů, gastronádoby, nádoby na transport a skladování atd).

–Předepsané pracovní oblečení

–Pokrmy pro expedici

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické či prostorové vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace doklady (resp. jejich ověřené kopie) umožňující jeho užívání nejméně po dobu 5 let ode dne podání žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace..

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 15 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 jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je od 1,5 až do 2,5 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.