|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Image00001.jpeg | |  | Kvalifikační standard | | | |
|  | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| 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 | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Příprava teplých pokrmů, 28.03.2024 17:42:03 | | | | Strana 1 z 2 | |  |
| Image00001.jpeg | |  | Kvalifikační standard | | | |
|  | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Platnost standardu | | | | | | |
| Standard je platný od: 22.11.2011 | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Příprava teplých pokrmů, 28.03.2024 17:42:03 | | | | Strana 2 z 2 | |  |