

## Kuchař expedient / kuchařka expedientka (kód: 65-011-E)

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Autorizující orgán:</b>            | Ministerstvo pro místní rozvoj                |
| <b>Skupina oborů:</b>                 | Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65) |
| <b>Týká se povolání:</b>              | Pomocný kuchař                                |
| <b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b> | 2   |

### Odborná způsobilost

| Název  | Úroveň |
|--|--------|
| Volba postupu práce pro přípravu pokrmů  | 2      |
| Přejímka výrobků k expedici  | 2      |
| Regenerace pokrmů  | 3      |
| Expedice pokrmů  | 2      |
| Nakládání s inventářem ve výrobním středisku gastronomického provozu   | 2      |
| Obsluha technologických zařízení ve výrobním středisku gastronomického provozu   | 3      |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v gastronomických provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3      |

### Platnost standardu

Standard je platný od: 06.01.2023 do: 29.08.2023

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Volba postupu práce pro přípravu pokrmů

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření      |
|---|----------------------|
| a) Připravit pracoviště na provoz, zhodnotit jeho funkčnost a připravenost  | Praktické předvedení |
| b) Převzít pracovní úkoly podle pracovních plánů                            | Praktické předvedení |
| c) Zvolit a připravit k provozu vhodná technologická zařízení pro daný účel | 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 výrobků | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Dodržet požadovanou teplotu pokrmů při přejímce   | Praktické předvedení                 |
| d) Převzít doklad o dodaných výrobcích               | 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 (například 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 recepturou stanovené hmotnosti | Praktické předvedení |
| c) Provést úpravu a estetizaci pokrmů před expedicí  | Praktické předvedení |
| d) Dodržet požadovanou teplotu pokrmů při expedici   | Praktické předvedení |
| e) Expedovat připravené pokrmy   | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Nakládání s inventářem ve výrobním středisku gastronomického provozu

| Kritéria hodnocení                                     | Způsoby ověření      |
|--|----------------------|
| a) Použít inventář v souladu s jeho určením            | Praktické předvedení |
| b) Ošetřovat a udržovat inventář                       | Praktické předvedení |
| c) Zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Obsluha technologických zařízení ve výrobním středisku gastronomického 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 gastronomických provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření                      |
|---|--------------------------------------|
| a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin  | Praktické předvedení                 |
| b) Použít osobní ochranné pracovní prostředky   | Praktické předvedení                 |
| c) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevenci  | Praktické předvedení                 |
| d) Rozlišit specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při výrobě pokrmů | Praktické předvedení a ústní ověření |
| e) Uplatňovat postupy založené na principu kritických bodů HACCP  | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Organizační a metodické pokyny

### Pokyny k realizaci zkoušky

#### 1. Vstupní předpoklady pro účast na zkoušce

Uchazečem o zkoušku může být každá fyzická osoba starší 18 let, která získala alespoň základy vzdělání, nebo účastník rekvalifikace podle zákona č. 435/2004 Sb., zákon o zaměstnanosti.

Uchazeč o zkoušku musí být dále držitelem platného dokladu:

- a) zdravotní průkaz pro práci v potravinářství

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - <https://www.nsp.cz/jednotka-prace/pomocny-kuchar>).

Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.

Autorizovaná osoba zároveň s odesláním pozvánky ke zkoušce písemnou formou sdělí, kde a jakým způsobem se uchazeč může informovat o svých povinnostech a průběhu zkoušky a které doklady/dokumenty musí uchazeč předložit bezprostředně před započítím zkoušky.

Autorizovaná osoba zároveň s odesláním pozvánky ke zkoušce uvede pomůcky, které může uchazeč při zkoušce používat.

Uchazeč si zajistí pracovní oděv a pevnou pracovní obuv podle požadavků BOZP pracoviště, na kterém bude zkouška probíhat.

#### 2. Průběh zkoušky

Před zahájením zkoušky uchazeč předloží zkoušejícímu průkaz totožnosti a případně další dokumenty opravňující k připuštění ke zkoušce uvedené v části 1. Vstupní předpoklady pro účast na zkoušce.

Bezprostředně před zahájením zkoušky autorizovaná osoba seznámí uchazeče s pracovištěm, s organizací zkoušky, s jeho právy a povinnostmi v rámci zkoušky dle zákona č. 179/2006 Sb. a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam.

Zkoušející uzná, a tedy nemusí ověřovat, ty odborné způsobilosti, které byly již dříve u uchazeče ověřeny v rámci zkoušky z jiné profesní kvalifikace (nutno doložit osvědčením o získání profesní kvalifikace), a které jsou shodné svým rozsahem i obsahem. Rozsah a obsah odborné způsobilosti určují její jednotlivá kritéria a pokyny k realizaci zkoušky popsané v hodnoticím standardu. Zkoušející tyto odborné způsobilosti neuzná jako již ověřené, pokud by tím nebylo zajištěno řádné ověření ostatních požadavků stanovených tímto hodnoticím standardem (například při nutnosti dodržení technologických postupů a časové souslednosti různých činností).

Zkouška se koná v českém jazyce.

Zkouška je veřejná. Praktická část zkoušky a praktická zkouška není veřejná v případech, kdy to je nutné z hygienických důvodů nebo z důvodu ochrany zdraví a bezpečnosti práce.

Zkouška bude probíhat v reálném pracovním prostředí jako je například výdejna jídel, catering, školní jídelna apod. Expedice pokrmů bude provedena nejméně u 50 pokrmů, přičemž se budou ověřovat všechna předepsaná kritéria.

Autorizovaná osoba po celou dobu hodnocení sleduje dodržování:

- 1) hygienických předpisů
- 2) předpisů bezpečnosti práce
- 3) technologických postupů
- 4) časového harmonogramu

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, je oprávněna předčasně ukončit zkoušku, pokud vyhodnotí, že v důsledku činnosti uchazeče bezprostředně došlo k ohrožení nebo bezprostředně hrozí nebezpečí ohrožení zdraví, života a majetku či životního prostředí. Zdůvodnění předčasného ukončení zkoušky uvede autorizovaná osoba do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Uchazeč může ukončit zkoušku kdykoliv v jejím průběhu, a to na vlastní žádost.

## Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou odbornou způsobilost a výsledek zapisuje do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky.

Výsledné hodnocení pro danou odbornou způsobilost musí znít:

- „splnil“, nebo
- „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé odborné způsobilosti.

Výsledné hodnocení zkoušky zní buď:

- „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny odborné způsobilosti, nebo
- „nevyhověl“, pokud uchazeč některou odbornou způsobilost nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí autorizovaná osoba vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

## Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jedním zkoušejícím, který musí být přítomen u zkoušky po celou dobu trvání zkoušky.

Zkoušející je povinen provádět ověřování odborných způsobilostí při zkoušce přesně podle všech ustanovení tohoto hodnotícího standardu.

## 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 zaměřeném na gastronomii a nejméně 5 let odborné praxe v povolání kuchař nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii.
- b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru vzdělání zaměřeném na gastronomii a nejméně 5 let odborné praxe v povolání kuchař nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii.
- c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti gastronomie a nejméně 5 let odborné praxe v povolání kuchař nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii.
- d) Vysokoškolské vzdělání získané v bakalářském nebo vyšším studijním programu se zaměřením na gastronomii nebo na hotelnictví a nejméně 5 let odborné praxe v povolání kuchař nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii.
- e) Profesionální kvalifikace 65-011-E Kuchař expedient / kuchařka expedientka a střední vzdělání s maturitní zkouškou a nejméně 5 let odborné praxe v povolání kuchař.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost a praxi v povolání autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti a praxe v povolání v souladu s hodnotícím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnotícím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo pro místní rozvoj, [www.mmr.cz](http://www.mmr.cz).

### **Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky**

- zkušební místnost v reálném provozu (výdejní místo pokrmů - např. školní jídelna, catering, výdejna jídel), ve které bude k dispozici následující technologické vybavení:
- expediční pulty, expediční vozíky
- zařízení pro tepelné zpracování a úpravu pokrmů (sporáky, pečící trouba, konvektomat, chladicí a mrazicí zařízení)
- běžný kuchyňský inventář a vybavení:
  - inventář pro podávání pokrmů
  - gastronádoby
  - nádoby na transport a skladování
- pokrmy pro expedici v minimálním množství 50 kusů (nejméně 2 druhy pokrmů s přílohou, například hovězí vařené zadní, rajská omáčka, houskový knedlík a pečené kuře s dušenou rýží)
- příjemky dodaných výrobků
- prostředky na čištění a sanitaci

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnotícím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda).

### **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, s organizací zkoušky, s požadavky BOZP a PO a s právy a povinnostmi uchazeče v rámci zkoušky dle zákona č. 179/2006 Sb.

### **Doba pro vykonání zkoušky**

Celková doba trvání vlastní zkoušky jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) jsou 2 až 3 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut).

## **Autoři standardu**

### **Autoři hodnotícího standardu**

Hodnotící 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:

SČMSD Praha, s. r. o.

AUREOLE Group, Praha

Bukaschool, Most

AHP Connections, Praha