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

**Autorizující orgán:** Ministerstvo pro místní rozvoj
**Skupina oborů:** Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
**Týká se povolání:** Pomocný kuchař
**Kvalifikační úroveň NSK - EQF:** 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: 30.08.2023

## 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.

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

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 započetím 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 hodnotícím 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 hodnoticího 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) Profesní 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 hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo pro místní rozvoj, 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, pečicí 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 hodnoticím 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 hodnoticího standardu

Hodnoticí 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