Kuchař/kuchařka pokrmů dietního stravování (kód: 65-036-M)

Autorizující orgán: Ministerstvo pro místní rozvoj
Skupina oborů: Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
Týká se povolání: Kuchař
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 4

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů dietního stravování	4
Přejímka potravinářských surovin	3
Sestavování návrhů pokrmů pro osoby s dietou	4
Orientace ve využívání jednotlivých druhů léčebných diet ve výživě	4
Využívání moderních trendů zdravé výživy	4
Příprava surovin pro výrobu jídel	3
Příprava dietních pokrmů	4
Distribuce hotových dietních pokrmů do expedičních míst	4
Organizování práce v gastronomickém provozu	4
Skladování potravinářských surovin a zboží ve výrobním středisku gastronomického provozu, vyhotovování dokladů	3
Používání a evidence inventáře ve výrobním středisku gastronomického provozu	3
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, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů dietního stravování

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
d) Dodržovat časovou posloupnost prací a časový harmonogram	Praktické předvedení
e) Vybrat, připravit a použít vhodné suroviny pro dietní pokrm	Praktické předvedení
f) Zvolit vhodný technologický postup pro přípravu zadaného dietního pokrmu s využitím znalostí jednotlivých druhů diet pro příslušná zdravotní omezení	Praktické předvedení a ústní ověření

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 jejich gramáž	Praktické předvedení
c) Senzoricky posoudit nezávadnost a kvalitu surovin	Praktické předvedení
d) Vyhotovit doklad o převzetí surovin	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Sestavování návrhů pokrmů pro osoby s dietou

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Navrhnout vhodné pokrmy pro zadanou dietu (polévka, hlavní chod, moučník/dezert)	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Popsat seznam surovin a technologický postup vybraných pokrmů (polévka, hlavní chod, moučník/dezert) pro zadanou dietu	Ústní ověření
c) Na příkladu jednoho zvoleného pokrmu vysvětlit odlišnosti ve složení surovin a technologické úpravě u variant tohoto pokrmu (polévka, hlavní chod, moučník) za dodržení požadavků tří následujících diet: dieta šetřící, dieta při alergii na mléčnou bílkovinu, dieta při intoleranci lepku (celiakii)	Ústní ověření
d) Uvést příklad minimálně dvou surovin a zdůvodnit jejich zdravotní nebezpečnost pro zadanou dietu	Ústní ověření
e) Uvést příklad nevhodné technologické úpravy šetřících diet a zdůvodnit její nevhodnost	Ústní ověření
f) Vysvětlit způsob technologické úpravy, kterým lze mechanicky narušit vlákninu	Ústní ověření
g) Uvést způsob zahušťování pokrmů šetřících diet	Ústní ověření
h) Uvést příklady koření, bylinek a pochutin, kterými můžeme zvýraznit chuť u šetřících diet	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Orientace ve využívání jednotlivých druhů léčebných diet ve výživě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést význam léčebné výživy, charakterizovat dietní stravu	Ústní ověření
b) Vysvětlit rozhodující faktory léčebného účinku dietní stravy	Ústní ověření
c) Uvést rozdíly mezi intolerancí a alergií	Ústní ověření
d) Vyjmenovat diety při onemocnění trávicího ústrojí a jejich charakteristiku	Ústní ověření
e) Vysvětlit zásady diet při metabolických onemocněních (dna, diabetes mellitus, vysoký krevní tlak, vysoká hladina cholesterolu, obezita atd.)	Ústní ověření
f) Vysvětlit základy diet při intoleranci laktózy a intoleranci lepku	Ústní ověření
g) Vysvětlit zásady diet při různých potravinových alergiích (alergie na bílkovinu kravského mléka, alergie na bílkovinu vajec)	Ústní ověření
h) Vysvětlit zásady diet při onemocněních ledvin a močových cest	Ústní ověření
i) Uvést rizika nedodržení zásad diet obecně, případně u konkrétních diet	Ústní ověření
j) Uvést rozdíly zdravého (racionálního) a dietního stravování	Ústní ověření
k) Vyjmenovat alergeny podle platné legislativy	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Využívání moderních trendů zdravé výživy

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Navrhnout dva příklady a technologické postupy přípravy odlehčených pokrmů u nízkozbytkové diety č. 5 a šetřící diety č. 2	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Navrhnout dva příklady bezmasých pokrmů a technologické postupy jejich přípravy u diety č. 9 – diabetes mellitus a diety BLK – intolerance laktózy	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Navrhnout dva příklady a technologické postupy jejich přípravy u šetřící diety č. 2	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Navrhnout příklad salátu jako hlavního pokrmu a jeho technologický postup přípravy u diabetické diety	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Navrhnout dvě různé sacharidové přílohy s přidanou nutriční hodnotou, příklady a technologické postupy přípravy	Praktické předvedení a ústní ověření
f) Navrhnout dvě různé zeleninové přílohy, příklady a technologické postupy přípravy pro zachování co největší nutriční hodnoty	Praktické předvedení a ústní ověření

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 odpovídající technologické vybavení	Praktické předvedení
c) Dodržet ekologické předpisy při nakládání s odpady	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava dietních pokrmů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Převzít suroviny podle receptur zadaných dietních pokrmů	Praktické předvedení
b) Připravit jedno tříchodové menu (polévka, hlavní chod, dezert) pro dietu zadanou zkoušejícím	Praktické předvedení
c) Dodržet stanovený časový limit přípravy pokrmů	Praktické předvedení
d) Provést úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti a senzoricky zhodnotit pokrm před expedicí	Praktické předvedení
e) Uvést příklady vhodného nádobí a technologického zařízení využívaného pro tepelnou úpravu dietních pokrmů	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Distribuce hotových dietních pokrmů do expedičních míst

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit zásady hygieny a dodržování teplot při distribuci pokrmů (teplých, studených) ve stravovacích zařízeních	Ústní ověření
b) Uvést zásady hygieny a dodržování teplot při přepravě cukrářských výrobků	Ústní ověření
c) Identifikovat a popsat inventář využívaný pro přepravu a distribuci dietních pokrmů v různých gastronomických provozech a zařízeních a vysvětlit jeho funkci	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Vysvětlit organizaci, označování a postup při distribuci připravených pokrmů ve větších zařízeních	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Organizování práce v gastronomickém provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit a zkontrolovat pracoviště na provoz	Praktické předvedení
b) Účelně organizovat práci v gastronomickém provozu	Praktické předvedení
c) Dodržet posloupnost prací a časový harmonogram	Praktické předvedení
d) Rozdělit přípravu jednotlivých pokrmů na fáze tak, aby fáze společné pro všechny pokrmy bylo možné připravit současně	Praktické předvedení
e) Provést a zkontrolovat úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Skladování potravinářských surovin a zboží ve výrobním středisku gastronomického provozu, vyhotovování dokladů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit způsoby skladování a ošetřování surovin podle hygienických norem	Ústní ověření
b) Zkontrolovat a převzít požadované suroviny a zboží	Praktické předvedení
c) Zhotovit doklady o příjmu a výdeji surovin	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Používání a evidence inventáře 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
d) Zkontrolovat, převzít (vydat) požadovaný inventář	Praktické předvedení
e) Vysvětlit vedení evidence o pohybu inventáře	Ústní ověření

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/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 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 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.

Zkoušející zadá uchazeči při zahájení zkoušky přípravu jednoho tříchodového menu podle zadané diety:
1) polévka
- počet porcí: minimálně 2
- technologie přípravy: šetrná tepelná úprava

2) hlavní chod
- počet porcí: minimálně 2
- technologie přípravy: šetrná tepelná úprava

3) dezert
- počet porcí: minimálně 2
- technologie přípravy: šetrná tepelná úprava

U odborné kompetence Přejímka potravinářských surovin:
kritérium a) v rámci zkoušky uchazeč nanormuje daný počet porcí podle stanovené receptury

U odborné kompetence Orientace ve využívání jednotlivých druhů léčebných diet ve výživě
kritérium d) uchazeč uvede charakteristiku, indikaci a léčebné účinky dietních jídel u jedné z vyjmenovaných diet užívaných při poruchách trávicího traktu
kritérium e) uchazeč uvede charakteristiku, indikaci a léčebné účinky dietních jídel u následujících diet: (2) – šetřící; (6) – nízkobílkovinná
kritérium f) uchazeč uvede charakteristiku, indikaci a léčebné účinky dietních jídel u následujících diet: BLK – intolerance laktózy; BLP – intolerance lepku
u kritérií d), e), f) uchazeč uvede vhodné suroviny na přípravu dietních jídel včetně 1 vhodného pokrmu s kalkulací u diety šetřící, nízkobílkovinné, diety BLK a BLP

U odborné kompetence Organizování práce v gastronomickém provozu:
kritérium d) fáze přípravy jsou:
- předběžná příprava surovin (čištění, mytí, loupání atd.)
- tepelná úprava surovin (pošírování, vaření, dušení atd.)
- dokončení pokrmů (dochucení, zahuštění atd.), uchování pokrmů

Autorizovaná osoba po celou dobu hodnocení sleduje dodržování:
1) hygienických předpisů
2) předpisů bezpečnosti práce
3) technologických postupů
4) časového harmonogramu

Autorizovaná osoba v rámci hodnocení hotových pokrmů provede:
1) ochutnávku
2) kontrolu kvality a hmotnosti
3) posouzení požadovaných typických vlastností
4) senzorické zhodnocení připravených pokrmů

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.

Jako přísedící osoba musí být při zkoušce přítomen také nutriční terapeut/terapeutka s minimální praxí 5 let ve výkonu povolání nutričního terapeuta. Přísedící osoba má jen poradní hlas a nesmí zasahovat do vlastního průběhu zkoušky ani provádět hodnocení výkonu uchazeče.

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 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.
b) 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.
c) 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.
d) Profesní kvalifikace 65-036-M Kuchař/kuchařka pokrmů dietního stravování 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 prostředí (kuchyně v gastronomickém provozu, odborná učebna), ve které bude k dispozici následující technologické vybavení:
- zařízení pro opracování a zpracování surovin (kráječe, škrabky)
- zařízení pro mísení surovin (šlehače, hnětače)
- zařízení pro tepelné zpracování a úpravu pokrmů (kuchyňský sporák, konvektomat, chladicí a mrazicí zařízení)
- zařízení pro tepelné zpracování a úpravu surovin (sporáky, konvektomaty)
- běžný kuchyňský inventář a vybavení (nože, vařečky, naběračky, servírovací kleště, obracečky, metly, škrabka, palička na maso, odměrka, cedníky, síta, váleček na těsto, prkýnka na krájení, kuchyňská váha, struhadlo, mlýnek na maso, pařák, mašlovačka, hrnce, kastroly, pokličky, pánve, výdejní vana a gastronádoby, utěrky)
- receptury pro výrobu teplých pokrmů a dietních jídel
- suroviny pro přípravu dietních pokrmů v dostatečném množství
- příjemky, výdejky zboží a surovin
- odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

KK 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) je 5 až 7 hodin (hodinou se rozumí 60 minut).

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard profesní kvalifikace připravila SR 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
Bukaschool
AHP Connections