Pomocný kuchař / pomocná kuchařka (kód: 65-005-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 potravinářských surovin	3
Výpomoc při výrobě jídel	2
Příprava a tepelná úprava příloh	2
Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení	2
Zpracovávání polotovarů	2
Skladování potravinářských surovin ve výrobním středisku gastronomického provozu	2
Nakládání s inventářem ve výrobním středisku gastronomického provozu	2
Obsluha technologických zařízení ve výrobním středisku gastronomického provozu	3
Čištění zařízení a výrobních prostor gastronomického provozu	2
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v gastronomických provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023

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.

Zkoušející zadá uchazeči při zahájení zkoušky:
1) přípravu 2 různých pokrmů
možnosti pro zadání:
- bezmasý pokrm
- zeleninový salát
- zeleninové pyré nebo dušená zelenina
- příloha - například bramborový knedlík, houskový knedlík, špekový knedlík

2) počet porcí: minimálně 2 ke každému zadanému pokrmu

3) v případě zadání přílohy - knedlíků se 1 porcí rozumí:
- kynutý houskový knedlík 160 gramů
- špekový knedlík 160 gramů
- bramborový knedlík přílohový 200 gramů

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

U odborné kompetence Výpomoc při výrobě jídel:
kritérium e) uchazeč spolupracuje při přípravě konkrétních zadaných pokrmů, dodržuje technologický postup přípravy pro daný pokrm, dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur
kritérium f) uchazeč pomáhá při expedici pokrmů
kritérium e) a f) uchazeč spolupracuje a pomáhá kuchaři, přičemž roli kuchaře může zastávat zkoušející

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.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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