Výpomoc při přípravě pokrmů (kód: 65-005-E)

Autorizující orgán: Ministerstvo pro místní rozvoj
Skupina oborů: Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
Týká se povolání: Pomocný přípravář pokrmů
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 2

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Přejímka potravinářských surovin	2
Nakládání s inventářem	2
Skladování potravinářských surovin	2
Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení	2
Zpracování a úprava polotovarů	2
Zhotovení a tepelná úprava příloh	2
Výpomoc při výrobě jídel	2
Obsluha technologických zařízení v provozu	2
Čištění zařízení a výrobních prostor	2
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	2

Platnost standardu

Standard je platný od: 11.04.2017 do: 20.10.2022

Kritéria a způsoby hodnocení

Přejímka potravinářských surovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž	Praktické předvedení
b) Senzoricky posoudit nezávadnost a kvalitu surovin	Praktické předvedení
c) Vyhotovit doklad o převzetí zboží	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Nakládání s inventářem

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Ošetřovat a udržovat inventář	Praktické předvedení
b) Zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Skladování potravinářských surovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Skladovat a ošetřovat suroviny podle hygienických norem	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zhotovit doklady o příjmu a výdeji	Praktické předvedení
c) Zkontrolovat, převzít a vydat požadované zboží	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržet technologický postup přípravy pro daný pokrm (dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur)	Praktické předvedení
b) Připravit pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi a úpravami	Praktické předvedení
c) Provést úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a senzoricky zhodnotit pokrm před expedicí	Praktické předvedení
d) Použít technologické vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů	Praktické předvedení
e) Uvést všechny alergeny (v souladu s předpisy) vyskytující se v připravovaných pokrmech	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zpracování a úprava polotovarů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zpracovat polotovary v souladu s jejich určením a technologickým postupem úpravy	Praktické předvedení
b) Použít odpovídající technologické vybavení	Praktické předvedení
c) Připravit pokrm z polotovarů ke konzumaci	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zhotovení a tepelná úprava příloh

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit přílohu podle technologického postupu ze surovin nebo polotovarů v požadované kvalitě a kvantitě	Praktické předvedení
b) Provést tepelnou úpravu příloh v souladu s technologickým postupem	Praktické předvedení
c) Kontrolovat jakost příloh	Praktické předvedení
d) Připravit přílohy pro expedici	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Výpomoc při výrobě jídel

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Převzít úkoly podle pracovních plánů	Praktické předvedení
b) Provést předběžnou přípravu surovin	Praktické předvedení
c) Použít vhodné suroviny pro připravované pokrmy	Praktické předvedení
d) Zpracovat technologicky suroviny pro výrobu pokrmů (krájení, hnětení, šlehání, mixování, porcování atd.)	Praktické předvedení
e) Spolupracovat při přípravě konkrétních zadaných pokrmů (dodržovat technologický postup přípravy pro daný pokrm, dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur)	Praktické předvedení
f) Pomáhat při expedici pokrmů podle pokynů	Praktické předvedení
g) Dodržet posloupnost prací a časový harmonogram	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha technologických zařízení v provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit za dodržení bezpečnostních zásad technologická zařízení k provozu	Praktické předvedení
b) Bezpečně používat technologická zařízení v souladu s jejich určením	Praktické předvedení
c) Obsluhovat technologická zařízení	Praktické předvedení
d) Ošetřit a zabezpečit technologická zařízení po ukončení provozu	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Čištění zařízení a výrobních prostor

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyčistit výrobní zařízení včetně jejich příslušenství	Praktické předvedení
b) Provést úklid a čištění výrobních prostor a příslušenství	Praktické předvedení
c) Použít čisticí prostředky v souladu s jejich určením	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností	Praktické předvedení
b) Provést úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba informuje, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.
Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_tp.aspx?id_jp=101972).
Všechny osoby, které se přímo zúčastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
Autorizovaná osoba rozpracuje jednotlivá hodnoticí kritéria, stanoví konkrétní pokrmy pro přípravu. Pro ověření kompetence Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení připraví uchazeč jeden pokrm v počtu 5 porcí, pro ověření kompetence Zpracování a úprava polotovarů jeden pokrm v počtu alespoň 2 porcí. Pokrmy budou doplněny 2 přílohami s odlišnými způsoby přípravy (např. smažený karbanátek s bramborovou kaší, pečené kuře s dušenou rýží) .
Kompetence se ověřují při práci v pracovním týmu. Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a techniky obsluhy, dodržování časového harmonogramu.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „vyhověl“ nebo „nevyhověl“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil pro všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

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 kuchař-číšník a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti gastronomie v řídicích činnostech nebo ve funkci učitele praktického vyučování / odborných předmětů.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru gastronomie nebo hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti gastronomie v řídicích činnostech nebo ve funkci učitele praktického vyučování / odborných předmětů.
c) Vyšší odborné vzdělání v oboru hotelnictví nebo gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti gastronomie v řídicích činnostech nebo ve funkci učitele praktického vyučování / odborných předmětů.
d) Vysokoškolské vzdělání v bakalářském nebo vyšším studijním programu a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti gastronomie nebo hotelnictví v řídicích činnostech nebo ve funkci učitele odborných předmětů / praktického vyučování.
e) Profesní kvalifikace 65-001-H Příprava teplých pokrmů + střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let praxe v gastronomickém provozu v řídicích činnostech.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, která nemá odbornou kvalifikaci pedagogického pracovníka podle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo nemá odbornou kvalifikaci podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), nebo nemá osvědčení o profesní kvalifikaci 75-001-T Lektor dalšího vzdělávání, musí být absolventem přípravy zaměřené zejména na praktickou aplikaci části první, hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání), a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

Žádost o autorizaci naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo pro místní rozvoj, www.mmr.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

– Kuchyně ve schváleném gastronomickém provozu
– Technologické vybavení kuchyně, např. zařízení pro opracování a zpracování surovin (kráječe, škrabky, zařízení pro mísení surovin – šlehače, hnětače, zařízení pro tepelné zpracování a úpravu pokrmů – sporáky, chladicí a mrazicí zařízení apod.)
– Běžný kuchyňský inventář a vybavení kuchyně pro přípravu pokrmů
– Předepsané pracovní oblečení
– Receptury pro výrobu teplých pokrmů nebo jiné receptury
– Suroviny pro výrobu pokrmů

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické či prostorové vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace doklady (resp. jejich ověřené kopie) umožňující jeho užívání nejméně po dobu 5 let ode dne podání žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace.

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 a s požadavky BOZP a PO.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 3 až 5 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

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:
Asociace kuchařů a cukrářů ČR
Bidvest Czech Republic, s. r. o.
Eden Group, a. s., Karlovy Vary
Hotelový řetězec Accor
Soukromá hotelová škola BUKASCHOOL, Most