

## Pomocný kuchař / pomocná kuchařka (kód: 65-005-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 přípravář pokrmů
<b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b>	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: 21.10.2022 do: 06.03.2023

## 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](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 hodnotící 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.

## 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:

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