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 pracovník v pohostinství
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 2

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů	2
Přejímka potravinářských surovin	2
Příprava teplých nápojů	2
Ošetřování a skladování nápojů	2
Nakládání s inventářem	2
Skladování potravinářských surovin	2
Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení	2
Zpracování a úprava polotovarů	2
Výroba těst, kvasů a hmot pro pekařské výrobky	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, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	2

Platnost standardu

Standard je platný od: 07.08.2007 do: 01.02.2012

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba stanoví, 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 BOZP a PO.
Všechny osoby, které se přímo zúčastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se buď na proces, nebo na výsledek (zřídka i na oboje).
Uchazeči bude zadána příprava konkrétních činností a úkolů při přípravě pracoviště, předběžné přípravě a výrobě konkrétních pokrmů, které si autorizovaná osoba předem připraví a rozpracuje podle kritérií.
Uchazeč připraví pracoviště a potřebný inventář a suroviny. Uchazeči bude zadána příprava konkrétních pokrmů teplé (studené) kuchyně, jejichž přípravu realizuje - vyrobí zadaný pokrm a teplý nápoj podle technologického postupu a připraví je k výdeji. Bude proveden úklid pracoviště a údržba inventáře a technologických zařízení.
Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a techniky obsluhy, dodržování časového harmonogramu.
Při hodnocení hotového pokrmu se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude senzoricky zhodnocen.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard byl zpracován ve spolupráci s oborovou skupinou gastronomie, hotelnictví, turismus při NÚOV, sekcí pro NSK, jejímiž členy jsou zástupci následujících organizací:
Ministerstvo pro místní rozvoj ČR
Asociace hotelů a restaurací ČR
Asociace kuchařů a cukrářů ČR
Česká barmanská asociace
Asociace sommelierů ČR
SOU gastronomie Praha 10
Střední hotelová škola Praha 10
Střední škola hotelnictví a gastronomie, Frenštát p. Radhoštěm, příspěvková organizace
Národní ústav odborného vzdělávání