

## Kuchař/kuchařka vegetariánských a veganských pokrmů (kód: 65-044-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	3
Přejímka potravinářských surovin	3
Sestavování vegetariánských a veganských jídelních lístků a menu	4
Orientace v základech výživy	4
Orientace ve využívání alternativ živočišné výživy	4
Orientace v rozdělení a členění vegetariánských a veganských pokrmů	4
Orientace v dochucování vegetariánských a veganských pokrmů	4
Orientace v ekologické výchově a základech ekologického zemědělství	4
Příprava surovin pro výrobu jídel	3
Zpracování ovoce a zeleniny, luštěnin, obilovin a pseudoobilovin, ořechů a olejnatých semen, klíčků a výhonků dle vegetariánských a veganských zásad	4
Příprava polévek, teplých pokrmů a příloh dle vegetariánských a veganských zásad	4
Příprava pokrmů studené vegetariánské a veganské kuchyně	4
Příprava vegetariánských a veganských moučníků a dezertů	4
Regenerace pokrmů	3
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: 30.08.2023

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů

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 připravovaný pokrm	Praktické předvedení
f) Zvolit vhodný technologický postup pro přípravu zadaného pokrmu	Praktické předvedení

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 zboží	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Sestavování vegetariánských a veganských jídelních lístků a menu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sestavit vegetariánský a veganský jídelní lístek podle gastronomických pravidel	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Sestavit vegetariánské a veganské menu pro danou příležitost	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Uvést povinné alergeny na jídelních lístcích a menu podle zákona o potravinách	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Orientace v základech výživy

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat rozdělení živin a uvést potraviny, které jsou jejich zdrojem	Ústní ověření
b) Uvést výživové zásady pro správné sestavení talíře podle skupin potravin pro vegetariánskou a veganskou stravu	Ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

### Orientace ve využívání alternativ živočišné výživy

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést alternativy k masu a rybám, vysvětlit způsoby přípravy a popsat nutriční hodnoty	Ústní ověření
b) Uvést alternativy k mléku a mléčným produktům, vysvětlit způsoby přípravy a popsat nutriční hodnoty	Ústní ověření
c) Uvést alternativy vajec a želatiny, vysvětlit způsoby přípravy a popsat nutriční hodnoty	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Orientace v rozdělení a členění vegetariánských a veganských pokrmů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést důvody k zařazení rostlinné stravy ve výživě člověka	Ústní ověření
b) Vysvětlit hlavní rozdíly mezi vegetariánskou a veganskou stravou a jejich dělení	Ústní ověření
c) Vysvětlit skladbu surovin na talíři u vegetariánských a veganských pokrmů	Ústní ověření
d) Vysvětlit a rozlišit nutriční hodnoty vegetariánské a veganské stravy	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Orientace v dochucování vegetariánských a veganských pokrmů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést 5 základních druhů chutí	Ústní ověření
b) Uvést rozdělení a charakterizovat druhy koření a bylinek	Ústní ověření
c) Uvést rozdělení a popsat druhy octů a olejů	Ústní ověření
d) Uvést rozdělení a popsat fermentované produkty k dochucování	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Orientace v ekologické výchově a základech ekologického zemědělství

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit rozdíly mezi principy ekologického zemědělství a konvenční potravinářskou produkcí na regionální i globální úrovni, a to zejména v souvislosti s ochranou životního prostředí a zdravím člověka	Ústní ověření
b) Popsat zdravotní rizika a civilizační choroby spojené s nezdravými stravovacími návyky	Ústní ověření

Je třeba splnit obě 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.

### Zpracování ovoce a zeleniny, luštěnin, obilovin a pseudoobilovin, ořechů a olejnatých semen, klíčků a výhonků dle vegetariánských a veganských zásad

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zpracovat ovoce a zeleninu v souladu s vegetariánskými a veganskými zásadami	Praktické předvedení
b) Zpracovat luštěniny v souladu s vegetariánskými a veganskými zásadami	Praktické předvedení
c) Zpracovat obiloviny a pseudoobiloviny v souladu s vegetariánskými a veganskými zásadami	Praktické předvedení
d) Zpracovat ořechy a olejnatá semena v souladu s vegetariánskými a veganskými zásadami	Praktické předvedení
e) Připravit a zpracovat klíčky a výhonky v souladu s vegetariánskými a veganskými zásadami	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Příprava polévek, teplých pokrmů a příloh dle vegetariánských a veganských zásad

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit vylosovanou polévku podle vegetariánských a veganských zásad	Praktické předvedení
b) Připravit vylosovaný teplý pokrm podle vegetariánských a veganských zásad	Praktické předvedení
c) Připravit vhodnou přílohu k vylosovanému pokrmu podle vegetariánských a veganských zásad	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Příprava pokrmů studené vegetariánské a veganské kuchyně

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit vylosované studené předkrm podle vegetariánských a veganských zásad	Praktické předvedení
b) Připravit studený vylosovaný hlavní pokrm podle vegetariánských a veganských zásad	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

### Příprava vegetariánských a veganských moučníků a dezertů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit vylosovaný studený moučník nebo dezert podle vegetariánských a veganských zásad	Praktické předvedení
b) Připravit vylosovaný teplý moučník nebo dezert podle vegetariánských a veganských zásad	Praktické předvedení

**Je třeba splnit obě kritéria.**

### Regenerace pokrmů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Regenerovat zchlazené a zmrazené pokrmy podle hygienických zásad	Praktické předvedení
b) Zvolit a použít technologický postup přípravy podle typu pokrmu	Praktické předvedení
c) Použít vhodnou technologii včetně zařízení (například ohřev v mikrovlnné troubě, konvektomatu, na sporáku)	Praktické předvedení

**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.

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 započítáním 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.

#### *Pokyny pro ústní ověření:*

U odborné kompetence Orientace v základech výživy:

kritérium b) uchazeč uvede bílkoviny, tuky a sacharidy a jejich správné procentuální rozdělení včetně vhodného doplnění minerály a vitamíny

U odborné kompetence Orientace v dochucování vegetariánských a veganských pokrmů:

kritérium a) uchazeč vyjmenuje a popíše vnímání základních chutí

kritérium b) až d) u každého kritéria uchazeč vyjmenuje a popíše použití alespoň 5 druhů

#### *Pokyny pro praktické předvedení:*

U odborné kompetence Přejímka potravinářských surovin:

kritérium a) uchazeč provede normování čtyř porcí zadaných pokrmů podle stanovené receptury u odborných kompetencí:

Příprava polévek, teplých pokrmů a příloh podle vegetariánských a veganských zásad

Příprava pokrmů studené vegetariánské a veganské kuchyně

Příprava vegetariánských a veganských moučníků a dezertů

U odborné kompetence Sestavování vegetariánských a veganských jídelních lístků a menu:

kritérium a) pro oba jídelní lístky (vegetariánský i veganský) uchazeč uvede alespoň 3 varianty (druhy) předkrmů, polévek a moučníků, alespoň 6 variant hlavního chodu. Doporučený zdroj pro gastronomická pravidla je učebnice s akreditací MŠMT Stolničeni, Gustav Salač

kritérium b) uchazeč uvede jedno tříchodové vegetariánské a jedno tříchodové veganské menu pro danou příležitost (svatba, Velikonoce, Vánoce, narozeniny atd.)

U odborné kompetence Zpracování ovoce a zeleniny, luštěnin, obilovin a pseudoobilovin, ořechů a olejnatých semen, klíčků a výhonků podle vegetariánských a veganských zásad:

všechna kritéria: doporučeným zdrojem pro vegetariánské a veganské zásady je například publikace Průvodce veganstvím pro lékaře i veřejnost a kniha Vegetarián, Vodička Aleš, Kovaříková Jarka

kritérium a) uchazeč zpracuje vylosovanou skupinu zeleniny (například plodovou, kořenovou, listovou, luskovou, cibulovou, košťálovou či mořskou) v množství 300 gramů, dále uchazeč zpracuje vylosovanou skupinu ovoce (například jádrové, peckové, bobulové, skořápkové či citrusové ovoce) v množství 300 g

kritérium b) až e) uchazeč zpracuje vylosovanou surovinu v množství 200 g

U odborné kompetence Příprava polévek, teplých pokrmů a příloh podle vegetariánských a veganských zásad:

všechna kritéria: doporučeným zdrojem pro vegetariánské a veganské zásady je například publikace Průvodce veganstvím pro lékaře i veřejnost a kniha Vegetarián, Vodička Aleš, Kovaříková Jarka

kritéria a) až c) autorizovaná osoba zadá uchazeči při zahájení zkoušky přípravu jednoho vylosovaného pokrmu:

1) polévky

- počet porcí: 4
- technologie přípravy: šetrná tepelná úprava

2) teplého pokrmu

- počet porcí: 4
- technologie přípravy: šetrná tepelná úprava

3) přílohy

- počet porcí: 4
- technologie přípravy: šetrná tepelná úprava

Uchazeč si bude losovat z 5 variant polévek, 10 variant teplého pokrmu, 10 variant příloh.

U odborné kompetence Příprava pokrmů studené vegetariánské a veganské kuchyně:

všechna kritéria: doporučeným zdrojem pro vegetariánské a veganské zásady je například publikace Průvodce veganstvím pro lékaře i veřejnost a kniha Vegetarián, Vodička Aleš, Kovaříková Jarka

kritéria a) a b) autorizovaná osoba zadá uchazeči při zahájení zkoušky přípravu jednoho vylosovaného pokrmu:

1) studený předkrm

- počet porcí: 4
- technologie přípravy: šetrná kulinářská úprava

2) studený hlavní pokrm

- počet porcí: 4
- technologie přípravy: šetrná kulinářská úprava

Uchazeč si bude losovat z 5 variant předkrmu a 5 variant studeného hlavního pokrmu.

U odborné kompetence Příprava vegetariánských a veganských moučníků a dezertů:

všechna kritéria: doporučeným zdrojem pro vegetariánské a veganské zásady je například publikace Průvodce veganstvím pro lékaře i veřejnost a kniha Vegetarián, Vodička Aleš, Kovaříková Jarka

kritéria a) a b) autorizovaná osoba zadá uchazeči při zahájení zkoušky přípravu jednoho vylosovaného pokrmu:

1) studený moučník nebo dezert

- počet porcí: 4
- technologie přípravy: šetrná kulinářská úprava

2) teplý moučník nebo dezert

- počet porcí: 4
- technologie přípravy: šetrná tepelná úprava

Uchazeč si bude losovat z 5 variant studeného moučníku nebo dezertu a 5 variant teplého moučníku nebo dezertu.

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

Uchazeči bude zadána příprava veganského nebo vegetariánského menu s různými technologickými úpravami (např. vaření, pošírování, dušení, restování, zapékání, gratinování) a zásadami (pouze určité suroviny, mírná tepelná úprava).

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 po celou dobu hodnocení sleduje dodržování:

- 1) hygienických předpisů
- 2) předpisů bezpečnosti práce
- 3) technologických postupů
- 4) časového harmonogramu

Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se na proces i na výsledek.

Autorizovaná osoba rozpracuje kritéria podrobně podle charakteru konkrétních pokrmů, které zadá.

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.

### **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 nebo hotelnictví a nejméně 5 let praxe v povolání kuchař přípravy vegetariánských a veganských pokrmů 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 praxe v povolání kuchař přípravy vegetariánských a veganských pokrmů nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii.
- c) Vysokoškolské vzdělání nejméně bakalářského studijního programu se zaměřením na gastronomii nebo na hotelnictví a nejméně 5 let praxe v povolání kuchař přípravy vegetariánských a veganských pokrmů nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii.
- d) Profesionální kvalifikace 65-044-M Kuchař/kuchařka vegetariánských a veganských pokrmů a střední vzdělání s maturitní zkouškou a nejméně 5 let praxe v povolání kuchař přípravy vegetariánských a veganských pokrmů.

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 autorizujícími orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo pro místní rozvoj, [www.mmr.cz](http://www.mmr.cz).

### **Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky**

- kuchyně schválená pro gastronomický provoz (zařízení veřejného stravování nebo kuchyně gastronomických škol/odborná učebna), ve které bude k dispozici následující technologické vybavení:
- chladicí zařízení pro uchovávání surovin, pomocných látek a hotových výrobků
- váhy
- technologická zařízení pro tepelné zpracování a úpravu pokrmů:
  - a) zařízení pro opracování a zpracování surovin (kráječe, škrabky)
  - b) zařízení pro mísení surovin (šlehače, hnětače)
  - c) zařízení pro chlazení a tepelné zpracování a úpravu pokrmů (kuchyňský sporák, konvektomat, chladicí a mrazicí zařízení apod.)
- běžný kuchyňský inventář a vybavení pro výrobu vegetariánských a veganských pokrmů (nože, vařečky, naběračky, servírovací kleště, obracečky, metly, škrabka, odměrka, cedníky, síta, váleček na těsto, prkýnka na krájení, kuchyňská váha, struhadlo, paňák, mašlovačka, hrnce, kastroly, pokličky, pánve, výdejní vana a gastronádoby, utěrky)
- receptury pro výrobu teplých pokrmů a studených jídel
- příjemky, výdejky zboží a surovin
- odpovídající technické vybavení (například úklidové vozíky, mopy, podlahové mycí stroje) a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

K 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 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

Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu, Praha 10 Country Life, s. r. o.

Česká veganská společnost, z. s.

Česká společnost pro výživu a vegetariánství

Tilak - vegetariánská restaurace