

## 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 moučnicků 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