# 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 předkrmy 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 započetím 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 hodnotícím 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 Stolničení, 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) Profesní kvalifikace 65-044-M Kuchař/kuchařka vegetariánských a veganských pokrmů a střední vzděláni 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 autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo pro místní rozvoj, 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, pařák, 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