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

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.

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
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