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: 06.01.2023 do: 29.08.2023

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.
Uchazeč o zkoušku musí být dále držitelem platného dokladu:
a) zdravotní průkaz pro práci v potravinářství

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – https://www.nsp.cz/jednotka-prace/kuchar).

Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.

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 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 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