# Pomocný kuchař / pomocná kuchařka pro výrobu knedlíků (kód: 65-013-E)

**Autorizující orgán:** Ministerstvo pro místní rozvoj
**Skupina oborů:** Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
**Týká se povolání:** Pomocný kuchař
**Kvalifikační úroveň NSK - EQF:** 2

## Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|---|---|
| Volba postupu práce pro přípravu pokrmů | 2 |
| Přejímka potravinářských surovin | 3 |
| Výroba těst z kvasů a hmot pro pekařské výrobky | 2 |
| Zpracovávání polotovarů | 2 |
| Skladování potravinářských surovin ve výrobním středisku gastronomického provozu | 2 |
| Nakládání s inventářem ve výrobním středisku gastronomického provozu | 2 |
| 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 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 |

**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 surovin | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Výroba těst z kvasů a hmot pro pekařské výrobky

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Zhotovit těsto podle zvoleného technologického postupu ze surovin nebo polotovarů v požadované kvalitě a kvantitě | Praktické předvedení |
| b) Tvarovat těsto do požadovaného tvaru v souladu s technologickým postupem | Praktické předvedení |
| c) Provést tepelnou úpravu knedlíků v souladu s technologickým postupem | Praktické předvedení |
| d) Zkontrolovat jakost knedlíků | Praktické předvedení |
| e) Zabalit nebo expedovat hotové výrobky | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Zpracovávání polotovarů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Zpracovat konvenientní suroviny v souladu s jejich určením a technologickým postupem úpravy | Praktické předvedení |
| b) Použít odpovídající technologické vybavení | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit obě kritéria.**

### Skladování potravinářských surovin ve výrobním středisku gastronomického provozu

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Vysvětlit způsoby skladování a ošetřování surovin podle hygienických norem | Ústní ověření |
| b) Zkontrolovat a převzít požadované suroviny | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit obě kritéria.**

### Nakládání s inventářem 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 |

**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/pomocny-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.

Zkoušející zadá uchazeči při zahájení zkoušky:
1) přípravu 3 různých druhů knedlíků:
- kynutý houskový knedlík
- bramborový knedlík přílohový
- plněný sladký knedlík (kynutý, bramborový, tvarohový, odpalovaný)

2) počet porcí: 4 ke každému zadanému druhu knedlíků

3) 1 porcí se rozumí:
- kynutý houskový knedlík 160 gramů
- bramborový knedlík přílohový 200 gramů
- plněný sladký knedlík 270 gramů

U odborné kompetence Přejímka potravinářských surovin:
kritérium a) v rámci zkoušky uchazeč nanormuje daný počet porcí podle stanovené receptury

Autorizovaná osoba po celou dobu hodnocení sleduje dodržování:
1) hygienických předpisů
2) předpisů bezpečnosti práce
3) technologických postupů
4) časového harmonogramu

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, 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 výučním listem v oboru vzdělání zaměřeném na gastronomii a nejméně 5 let odborné praxe v povolání kuchař nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru vzdělání zaměřeném na gastronomii a nejméně 5 let odborné praxe v povolání kuchař nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti gastronomie a nejméně 5 let odborné praxe v povolání kuchař nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii.
d) Vysokoškolské vzdělání získané v bakalářském nebo vyšším studijním programu se zaměřením na gastronomii nebo na hotelnictví a nejméně 5 let odborné praxe v povolání kuchař nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na gastronomii.
e) Profesní kvalifikace 65-013-E Pomocný kuchař / pomocná kuchařka knedlíků a střední vzdělání s maturitní zkouškou a nejméně 5 let odborné praxe v povolání kuchař.

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

- zkušební místnost (kuchyně v gastronomickém provozu, odborná učebna), ve které bude k dispozici následující technologické vybavení:
- zařízení pro opracování a zpracování surovin (kráječe, škrabky)
- zařízení pro mísení surovin (šlehače, hnětače)
- zařízení pro tepelné zpracování a úpravu pokrmů (sporáky, multifunkční trouba, chladicí a mrazicí zařízení)
- běžný kuchyňský inventář a vybavení pro výrobu knedlíků (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
- suroviny pro výrobu knedlíků v dostatečném množství
- materiál na balení knedlíků
- prostředky na čištění a sanitaci

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) jsou 3 až 4 hodiny (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:
SČMSD Praha., s. r. o.
AUREOLE Group
Bukaschool
AHP Connections