

## Výroba příloh (kód: 65-006-E)

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

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů	2
Přejímka potravinářských surovin	2
Příprava a tepelná úprava příloh	2
Zpracování a úprava polotovarů	2
Skladování potravinářských surovin	2
Obsluha technologických zařízení v provozu	2
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	2

### Platnost standardu

Standard je platný od: 23.11.2011 do: 10.06.2017

## Organizační a metodické pokyny

### Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba informuje, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.

Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na NSP:

[http://katalog.nsp.cz/karta\\_tp.aspx?id\\_jp=216&kod\\_sm1=18](http://katalog.nsp.cz/karta_tp.aspx?id_jp=216&kod_sm1=18);

[http://katalog.nsp.cz/karta\\_tp.aspx?id\\_jp=163&kod\\_sm1=18](http://katalog.nsp.cz/karta_tp.aspx?id_jp=163&kod_sm1=18)).

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

Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se na proces i na výsledek.

Autorizovaná osoba / autorizovaný zástupce rozpracuje kritéria podrobně podle charakteru konkrétních zadaných pokrmů.

Uchazeči bude zadána příprava 4 různých příloh – např. bramborová kaše, bramborový knedlík, špekový knedlík, dušená mrkev (zelenina). Doporučený počet porcí je 10.

Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a technologických postupů, dodržování časového harmonogramu.

Při hodnocení hotového výrobku se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude senzoricky zhodnocen.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační standard 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 (AKC)