# Příprava teplých pokrmů (kód: 65-001-H)

**Autorizující orgán:** Ministerstvo pro místní rozvoj
**Skupina oborů:** Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
**Týká se povolání:** Kuchař teplé kuchyně
**Kvalifikační úroveň NSK - EQF:** 3

## Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|---|---|
| Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů | 3 |
| Přejímka potravinářských surovin | 3 |
| Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů | 3 |
| Příprava surovin pro výrobu jídel | 2 |
| Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracovávání | 3 |
| Příprava teplých pokrmů podle receptur | 3 |
| Zpracování a úprava polotovarů | 3 |
| Příprava moučníků | 3 |
| Regenerace pokrmů | 2 |
| Nakládání s inventářem | 2 |
| Skladování potravinářských surovin | 3 |
| Obsluha technologických zařízení v provozu | 3 |
| Organizování práce v gastronomickém provozu | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů | 3 |

## Platnost standardu

Standard je platný od: 11.04.2017 do: 20.10.2022

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Zvolit vhodný technologický postup pro přípravu zadaného teplého pokrmu | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Vybrat, připravit a upravit vhodné suroviny pro připravovaný pokrm | Praktické předvedení |
| c) Popsat vhodná technologická zařízení pro daný účel | Ústní ověření |

**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 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.**

### Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Sestavit nabídkový (jídelní, nápojový apod.) lístek podle gastronomických pravidel | Písemné ověření |
| b) Sestavit menu pro danou příležitost | Písemné 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.**

## Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracovávání

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Provést předběžnou úpravu masa pro další zpracování dle zadaného pokrmu ( volba z druhů mas - jateční maso, drůbež, zvěřina) | Praktické předvedení |
| b) Dodržet technologický postup zpracování a připravit surovinu pro další kuchyňskou úpravu | Praktické předvedení |
| c) Použít odpovídající technologické vybavení | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Příprava teplých pokrmů podle receptur

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Dodržet technologický postup přípravy pro daný pokrm | Praktické předvedení |
| b) Dodržet dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur | Praktické předvedení |
| c) Připravit pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi | Praktické předvedení |
| d) Provést úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti a senzoricky zhodnotit pokrm před expedicí | Praktické předvedení |
| e) Použít technologické vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů | Praktické předvedení |
| f) Uvést všechny alergeny (v souladu s předpisy) vyskytující se v připravených pokrmech | Ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Zpracování a úprava polotovarů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Zpracovat polotovary v souladu s jejich určením a technologickým postupem úpravy | Praktické předvedení |
| b) Použít odpovídající technologické vybavení | Praktické předvedení |
| c) Připravit pokrm z polotovarů ke konzumaci | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Příprava moučníků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Dodržet technologický postup přípravy a hygienické předpisy | Praktické předvedení |
| b) Dodržet sortiment a množství surovin podle receptur | Praktické předvedení |
| c) Připravit moučník s typickými požadovanými senzorickými vlastnostmi | Praktické předvedení |
| d) Provést dohotovení a zdobení moučníku před expedicí | Praktické předvedení |
| e) Použít odpovídající technologické vybavení | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna 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 (např. ohřev v mikrovlnné troubě, konvektomatu, na sporáku) | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Nakládání s inventářem

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Ošetřovat a udržovat inventář | Praktické předvedení |
| b) Zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit obě kritéria.**

### Skladování potravinářských surovin

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Vysvětlit způsoby skladování a ošetřování surovin podle hygienických norem | Ústní ověření |
| b) Zhotovit doklady o příjmu a výdeji | Praktické předvedení |
| c) Zkontrolovat, převzít a vydat požadované zboží | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Obsluha technologických zařízení v 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.**

### Organizování práce v gastronomickém provozu

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Připravit pracoviště na provoz | Praktické předvedení |
| b) Účelně organizovat práci v gastronomickém provozu | Praktické předvedení |
| c) Dodržet posloupnost prací a časový harmonogram | Praktické předvedení |
| d) Provést úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Dodržovat hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností | Praktické předvedení |
| b) Uplatňovat postupy založené na principu kritických bodů HACCP | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Během provozu i po jeho ukončení dodržovat sanitační řád | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## 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 povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_tp.aspx?id_jp=101933).
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 rozpracuje kritéria podrobně podle charakteru konkrétních pokrmů, které zadá.
Sestavu zadaných pokrmů tvoří restaurační menu (polévka, teplý pokrm) v počtu porcí 10. Uchazeči bude zadána příprava dvou různých pokrmů teplé kuchyně (např. pokrm z masa, bezmasý pokrm), s různými technologickými úpravami (např. vařením, pečením).
Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a technologických postupů, dodržování časového harmonogramu.
Při hodnocení hotového pokrmu se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude senzoricky zhodnocen.

### Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „splnil“ nebo „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

### Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

## 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 kuchař-číšník a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v gastronomii v řídicích činnostech nebo ve funkci učitele praktického vyučování / odborných předmětů.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru gastronomie nebo hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v gastronomii v řídicích činnostech nebo ve funkci učitele praktického vyučování / odborných předmětů.
c) Vyšší odborné vzdělání v oboru hotelnictví nebo gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe v gastronomii v řídicích činnostech nebo ve funkci učitele praktického vyučování / odborných předmětů.
d) Vysokoškolské vzdělání získané v bakalářském či vyšším stupni studijního programu a alespoň 5 let odborné praxe v gastronomii nebo hotelnictví v řídicích činnostech nebo ve funkci učitele odborných předmětů / praktického vyučování.
e) Profesní kvalifikace 65-001-H Příprava teplých pokrmů + střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v gastronomickém provozu v řídicích činnostech.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, která nemá odbornou kvalifikaci pedagogického pracovníka podle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo nemá odbornou kvalifikaci podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), nebo nemá osvědčení o profesní kvalifikaci 75-001-T Lektor dalšího vzdělávání, musí být absolventem přípravy zaměřené zejména na praktickou aplikaci části první, hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání), a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

Žádost o autorizaci naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo pro místní rozvoj, www.mmr.cz

## Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

–Kuchyně schválená pro gastronomický provoz
–Technologické vybavení kuchyně, např. zařízení pro opracování a zpracování surovin (kráječe, škrabky, zařízení pro mísení surovin – šlehače, hnětače, zařízení pro tepelné zpracování a úpravu pokrmů – sporáky, chladicí a mrazicí zařízení apod.)
–Běžný kuchyňský inventář a vybavení
–Předepsané pracovní oblečení
–Receptury pro výrobu teplých pokrmů nebo jiné receptury
–Suroviny pro výrobu teplých pokrmů (restauračního menu) podle zadání
–Příjemky, výdejky zboží a surovin

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické či prostorové vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace doklady (resp. jejich ověřené kopie) umožňující jeho užívání nejméně po dobu 5 let ode dne podání žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace.

## 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 a s požadavky BOZP a PO.

## 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). Zkouška může být rozložena do více dnů.

## 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
Bidvest Czech Republic, s. r. o.
Eden Group, a. s., Karlovy Vary
Hotelový řetězec Accor
Soukromá hotelová škola BUKASCHOOL, Most