Kuchař/kuchařka teplých pokrmů (kód: 65-001-H)

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

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů	3
Přejímka potravinářských surovin	3
Sestavování jídelního lístku a menu podle gastronomických pravidel	3
Příprava surovin pro výrobu jídel	3
Příprava teplých pokrmů podle receptur	3
Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracovávání	3
Příprava moučníků	3
Zpracovávání a estetická úprava polotovarů	3
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 surovin	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Sestavování jídelního lístku a menu podle gastronomických pravidel

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sestavit jídelní lístek podle gastronomických pravidel	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Sestavit menu pro danou příležitost (například svatební menu, menu u příležitosti životního jubilea, menu ku příležitosti významných svátků v ČR)	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.

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.

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 vyskytující se v připravených pokrmech (v souladu s předpisy)	Ústní ověření

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)	Praktické předvedení
b) Dodržet technologický postup zpracování a připravit surovinu pro další kuchyňskou a tepelnou úpravu	Praktické předvedení
c) Použít odpovídající technologické vybavení	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava moučníků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržet technologický postup přípravy moučníků 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.

Zpracovávání a estetická úprava 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
c) Připravit konvenientní pokrmy ke konzumaci (úprava pokrmu na talíři)	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 (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.

Zkoušející zadá uchazeči při zahájení zkoušky přípravu pokrmů teplé kuchyně ve formě restauračního menu:
1) polévka - počet porcí: 4
2) pokrm z masa včetně přílohy - počet porcí: 4
3) teplý nebo studený moučník - počet porcí: 4

Poznámka: při přípravě pokrmů musí být použity různé technologické postupy (vaření, pečení).

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

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

U odborné kompetence Sestavování jídelního lístku a menu podle gastronomických pravidel:
kritérium a) doporučený zdroj pro gastronomická pravidla je učebnice s akreditací MŠMT Stolničení, Gustav Salač

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 65-001-H Kuchař/kuchařka teplých pokrmů a střední vzděláni s maturitní zkouškou v oboru vzdělání zaměřeném na gastronomii 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 nebo 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 (kuchyňský sporák, konvektomat, chladicí a mrazicí zařízení apod.)
- běžný kuchyňský inventář a vybavení pro přípravu teplých pokrmů (nože, vařečky, naběračky, servírovací kleště, obracečky, metly, škrabka, palička na maso, odměrka, cedníky, síta, váleček na těsto, prkýnka na krájení, kuchyňská váha, struhadlo, mlýnek na maso, pařák, mašlovačka, hrnce, kastroly, pokličky, pánve, výdejní vana a gastronádoby, utěrky)
- receptury pro výrobu teplých pokrmů
- suroviny pro výrobu pokrmů v dostatečném množství
- příjemky, výdejky zboží a surovin
- 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) 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:
SČMSD Praha, s. r. o.
AUREOLE Group, Praha
Bukaschool, Most
AHP Connections, Praha