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
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů	3
Přejímka potravinářských surovin	3
Výpočty množství jednotlivých surovin pro připravované pokrmy	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
Příprava a úprava pokrmů pro dietní stravování	3
Příprava pokrmů národních kuchyní a dalších specialit	3
Příprava, úprava a aranžování pokrmů pro slavnostní příležitosti	3
Zpracování a úprava polotovarů	3
Příprava a pečení moučníků	3
Příprava teplých nápojů	2
Nakládání s inventářem	2
Skladování potravinářských surovin	3
Obsluha technologických zařízení v provozu	3
Organizování práce v provozu a při gastronomických akcích	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 07.08.2007 do: 01.02.2012

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba stanoví, 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 BOZP a PO.
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 buď na proces, nebo na výsledek (zřídka i na oboje).
Autorizovaná osoba rozpracuje kritéria podrobně podle charakteru konkrétních pokrmů, které zadá.
Uchazeči bude zadána příprava nejméně dvou pokrmů teplé kuchyně. Sestavu pokrmů a počet připravovaných porcí určí autorizovaná osoba.
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.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard byl zpracován ve spolupráci s oborovou skupinou gastronomie, hotelnictví, turismus při NÚOV, sekcí pro NSK, jejímiž členy jsou zástupci následujících organizací:
Ministerstvo pro místní rozvoj ČR
Asociace hotelů a restaurací ČR
Asociace kuchařů a cukrářů ČR
Česká barmanská asociace
Asociace sommelierů ČR
SOU gastronomie Praha 10
Střední hotelová škola Praha 10
Střední škola hotelnictví a gastronomie, Frenštát p. Radhoštěm, příspěvková organizace
Národní ústav odborného vzdělávání