

## Kuchař/kuchařka studené kuchyně (kód: 65-002-H)

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

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů	3
Přejímka potravinářských surovin	3
Příprava surovin pro výrobu jídel	2
Příprava produktů běžné studené kuchyně	3
Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti	3
Zpracování a úprava polotovarů	3
Nakládání s inventářem	2
Skladování potravinářských surovin	3
Obsluha technologických zařízení v provozu	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	3
Organizování práce v gastronomickém provozu	3

### Platnost standardu

Standard je platný od: 21.10.2022 do: 06.04.2023

## 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=101932](http://katalog.nsp.cz/karta_tp.aspx?id_jp=101932)).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství. Pro ověření kompetence Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti u kritéria Navrhnout vhodné studené pokrmy pro danou příležitost uchazeč vypracuje úkol, který mu nejméně dva týdny před konáním zkoušky písemně zadá autorizovaná osoba / autorizovaný zástupce. Uchazeč v něm charakterizuje příležitost, při níž se uplatňují výrobky studené kuchyně, uvede alespoň 5 výrobků studené kuchyně, které charakterizuje, popíše jejich technologický postup a způsob estetické úpravy pro podávání. Jeden z pokrmů si uchazeč předem vybere a u zkoušky připraví.

Dále autorizovaná osoba uchazeči zadá další dva pokrmy studené kuchyně z běžných výrobků ( Příprava produktů běžné studené kuchyně) např. majonézové saláty, obložené chlebíčky, plněná vejce, zelenina ( Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti ) jeden ze slavnostních výrobků ( např. paštiky, galantina), které u zkoušky připraví. Počet připravovaných porcí/kusů od každého zadaného výrobku je 10.

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 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