Příprava pokrmů studené kuchyně (kód: 65-002-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
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: 22.11.2011 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=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.
Pro ověření u kompetence Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti u kritéria Navrhnout vhodné studené pokrmy pro danou příležitost, zvolit vhodné suroviny a u kritéria Popsat technologický postup přípravy 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, které u zkoušky připraví. Počet porcí nebo výrobků určí autorizovaná osoba / autorizovaný zástupce. 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 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 připravila SR pro pohostinství, gastronomii a cestovní ruch, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR a SP.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Asociace kuchařů a cukrářů (AKC)