

## Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení (kód: 65-003-E)

<b>Autorizující orgán:</b>	Ministerstvo pro místní rozvoj
<b>Skupina oborů:</b>	Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
<b>Týká se povolání:</b>	Výrobce pokrmů rychlého občerstvení
<b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b>	2

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů	2
Přejímka potravinářských surovin	2
Zpracování a úprava polotovarů	2
Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení	2
Nakládání s inventářem	2
Skladování potravinářských surovin	2
Obsluha technologických zařízení v provozu	2
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	2

### Platnost standardu

Standard je platný od: 11.04.2017 do: 20.10.2022

## 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=101974](http://katalog.nsp.cz/karta_tp.aspx?id_jp=101974)).

Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.

Autorizovaná osoba zadá uchazeči přípravu nejméně 3 konkrétních pokrmů sortimentu běžně připravovaného v rychlém občerstvení (např. hamburger, pizza, smažený sýr, hot dog atd.) Počet porcí je 5.

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