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

Autorizující orgán: Ministerstvo pro místní rozvoj
Skupina oborů: Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
Týká se povolání: Kuchař
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 2

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů	2
Přejímka potravinářských surovin	2
Příprava teplých nápojů	2
Zpracování a úprava polotovarů	2
Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení	3
Nakládání s inventářem	2
Skladování potravinářských surovin	2
Obsluha technologických zařízení v provozu	2
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	2

Platnost standardu

Standard je platný od: 07.08.2007 do: 01.02.2012

Kritéria a způsoby hodnocení

Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat a převzít pracoviště na provoz - zhodnotit funkčnost a připravenost pracoviště	Praktické předvedení
b) Přidělit a převzít pracovní úkoly podle pracovních plánů	Praktické předvedení + slovně
c) Dodržovat časovou posloupnost prací a dodržovat časový harmonogram	Praktické předvedení
d) Zvolit vhodný technologický postup pro přípravu zadaného pokrmu	Praktické předvedení + slovní zdůvodnění
e) Vybrat, připravit a upravit vhodné suroviny pro připravovaný pokrm	Praktické předvedení
f) Zvolit a připravit k provozu vhodná technologická zařízení pro daný účel	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Přejímka potravinářských surovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Senzoricky posoudit nezávadnost a kvalitu surovin	Praktické předvedení
b) Kontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž	Praktické předvedení + metrologicky
c) Vyhotovit doklad o převzetí zboží	Písemně

Je třeba splnit všechna kritéria

Příprava teplých nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Použít odpovídající technologické vybavení	Praktické předvedení
b) Dodržovat sortiment a množství surovin podle receptur	Praktické předvedení + metrologicky
c) Připravit teplý nápoj s požadovanými senzorickými vlastnostmi	Praktické předvedení + senzorické hodnocení

Je třeba splnit všechna kritéria

Zpracování a úprava polotovarů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zpracovávat polotovary v souladu s jejich určením a technologickým postupem úpravy	Praktické předvedení
b) Použít odpovídající technologické vybavení	Praktické předvedení
c) Připravit pokrm z polotovarů ke konzumaci	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria

Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení

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

Je třeba splnit všechna kritéria

Nakládání s inventářem

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Používat inventář v souladu s jeho určením	Praktické předvedení
b) Vést evidenci inventáře, vést záznamy o pohybu inventáře	Písemně nebo slovně vysvětlit
c) Ošetřovat a udržovat inventář	Praktické předvedení
d) Zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria

Skladování potravinářských surovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Skladovat suroviny podle hygienických norem	Praktické předvedení + slovně
b) Evidovat pohyb skladových zásob	Písemně nebo slovně vysvětlit
c) Zhotovovat doklady o příjmu a výdeji	Písemně
d) Zkontrolovat, převzít a vydat požadované zboží	Praktické předvedení
e) Skladovat a ošetřovat potravinářské suroviny	Praktické předvedení + slovní vysvětlení

Je třeba splnit všechna kritéria

Obsluha technologických zařízení v provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit za dodržení bezpečnostních zásad technologická zařízení k provozu	Praktické předvedení
b) Bezpečně používat technologická zařízení v souladu s jejich určením	Praktické předvedení
c) Obsluhovat kuchyňské stroje a zařízení	Praktické předvedení
d) Obsluhovat zařízení na tepelnou úpravu pokrmů	Praktické předvedení
e) Obsluhovat čisticí a mycí zařízení	Praktické předvedení
f) Obsluhovat chladicí a mrazicí zařízení	Praktické předvedení
g) Ošetřit a zabezpečit kuchyňská zařízení po ukončení provozu	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností	Praktické předvedení
b) Uplatňovat postupy založené na principu kritických bodů HACCP	Praktické předvedení + slovně
c) Během provozu i po jeho ukončení dodržovat sanitační řád	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria

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 zadaných pokrmů.
Uchazeči bude zadána příprava konkrétních pokrmů teplé kuchyně běžně připravovaných v rychlém občerstvení, zejména z polotovarů. 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.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o zkoušce. Pro zápis hodnocení jednotlivých kritérií lze použít různé značky, ale výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít "vyhověl" nebo "nevyhověl" v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Návrh na výsledné hodnocení zkoušky zní buď "vyhověl", pokud uchazeč vyhověl pro všechny kompetence, nebo "nevyhověl", pokud uchazeč pro některou kompetenci nevyhověl. Konečné hodnocení uchazeče probíhá na základě těchto návrhů podle § 18 odst. 7 zákona č. 179/2006 Sb.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou nebo před jedním autorizovaným zástupcem.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba musí mít nejméně střední vzdělání s maturitní zkouškou a současně musí splňovat jednu z následujících variant požadavků:
Střední vzdělání s výučním listem + maturitní zkouška a alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) provozu nebo úseku zahrnujícího pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Alespoň 5 let praxe ve funkci učitele odborného výcviku v oboru gastronomie, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti gastronomie a alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) provozu nebo úseku zahrnujícího pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Vyšší odborné vzdělání v oblasti gastronomie, hotelnictví a alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) provozu nebo úseku zahrnujícího pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii, veterinární hygienu, gastronomii, zemědělství + alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) provozu nebo úseku zahrnujícího pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Další požadavky:
- Autorizovaná osoba musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství
- Autorizovaná osoba, která nemá odbornou kvalifikaci dle příslušných ustanovení dle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo nemá odbornou kvalifikaci podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), musí absolvovat přípravu zaměřenou na uznávání výsledků neformálního vzdělávání a informálního učení, nebo přípravu zaměřenou na základní znalosti v oblasti pedagogických věd s těžištěm v problematice zkoušení v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba musí mít základní dovednosti práce s počítačem a s internetem (stačí doložit čestné prohlášení).
- Autorizovaná osoba musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC, tisku jednotného osvědčení a zasílání s vyhodnocením elektronickou poštou (stačí doložit čestné prohlášení).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
Vhodné pracovní oblečení a pomůcky bezpečnosti práce
Suroviny pro přípravu pokrmů
Receptury pro výrobu pokrmů
Běžný kuchyňský inventář a vybavení
Technologické vybavení kuchyně - např. zařízení pro opracování a zpracování surovin (kráječe, škrabky, zařízení pro mísení surovin - šlehače, hnětače, zařízení pro tepelné zpracování a úpravu pokrmů - sporáky, chladicí a mrazicí zařízení apod.).

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je do 10 minut.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky (bez času na přestávky a na přípravu) je 2,5 až 3,5 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být podle zadaných výrobků rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí 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