

Příprava minutek (kód: 65-004-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 minutkových pokrmů a specialit | 3 |
| Zpracování a úprava polotovarů | 3 |
| 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

Kritéria a způsoby hodnocení

Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--|
| a) Zvolit vhodný technologický postup pro přípravu zadaného pokrmu | Praktické předvedení + slovní zdůvodnění |
| b) Vybrat a použít vhodné suroviny pro připravovaný pokrm | Praktické předvedení |
| c) 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

Výpočty množství jednotlivých surovin pro připravované pokrmy

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|-------------------|
| a) Provést normování na daný počet porcí podle stanovené receptury | Písemně + výpočet |
| b) Vyhotovit kalkulační list | Písemně |

Je třeba splnit obě kritéria

Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|-----------------|
| a) Sestavit nabídkový (jídelní, nápojový apod.) lístek | Písemně |
| b) Sestavit menu pro danou příležitost | Písemně |
| c) Vyhotovit kalkulaci ceny pokrmů | Písemně |

K prověření stačí splnit kritéria a) nebo b), + d).

Příprava surovin pro výrobu jídel

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|----------------------|
| a) Vykonávat přípravné práce, opracovávat suroviny s minimálními ztrátami | Praktické předvedení |
| b) Použít odpovídající technologické vybavení | Praktické předvedení |
| c) Dodržovat ekologické předpisy při nakládání s odpady | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria

Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracování

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|----------------------|
| a) Opracovat suroviny | Praktické předvedení |
| b) Dodržet technologický postup zpracování a připravit surovinu pro další kuchyňskou úpravu | Praktické předvedení |
| c) Použít odpovídající technologické vybavení | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria

Příprava minutkových pokrmů a specialit

| 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 + metrologicky |
| c) Připravit pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi | Praktické předvedení |
| d) Provést úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti a sensoricky zhodnotit pokrm před expedicí | Praktické předvedení + metrologicky |
| e) Použít odpovídající technologické vybavení | Praktické předvedení |

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

Nakládání s inventářem

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------|
| a) Ošetřovat a udržovat inventář | Praktické předvedení |
| b) Zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu | Praktické předvedení |
| c) Vést záznamy o pohybu inventáře | Písemně nebo slovně |

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 + slovně |

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

Organizování práce v provozu a při gastronomických akcích

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|-------------------------------|
| a) Připravit pracoviště na provoz - zhodnotit funkčnost a připravenost pracoviště | Praktické předvedení |
| b) Převzít pracovní úkoly podle pracovních plánů | Praktické předvedení + slovně |
| c) Organizovat práci při gastronomických akcích | Praktické předvedení |
| d) Dodržovat časovou posloupnost prací a dodržovat časový harmonogram | Praktické předvedení |
| e) Zajistit zabezpečení inventáře po ukončení provozu | Praktické předvedení |
| f) Provést úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky | 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 převedení + 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 nejméně dvou konkrétních minutkových pokrmů. 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 zaslání 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

Receptury pro výrobu pokrmů

Suroviny pro přípravu pokrmů

Příjemky, výdejky zboží a surovin

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, sekci 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