# Kuchař/kuchařka minutkových pokrmů (kód: 65-004-H)

**Autorizující orgán:** Ministerstvo pro místní rozvoj
**Skupina oborů:** Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
**Týká se povolání:** Kuchař pro přípravu pokrmů na objednávku
**Kvalifikační úroveň NSK - EQF:** 3

## Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|---|---|
| Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů | 3 |
| Přejímka potravinářských surovin | 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 pokrmů a specialit na objednávku | 3 |
| Zpracování a úprava polotovarů | 2 |
| Nakládání s inventářem | 2 |
| Skladování potravinářských surovin | 3 |
| Obsluha technologických zařízení v provozu | 3 |
| Organizování práce v provozu | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů | 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=101931).
Všechny osoby, které se přímo zúčastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
Autorizovaná osoba / autorizovaný zástupce podrobně rozpracuje kritéria podle charakteru konkrétních zadaných pokrmů.
Uchazeči bude zadána příprava nejméně dvou různých pokrmů na objednávku ( tzn. ze dvou různých druhů masa a rozdílných technologických úprav). Počet připravovaných porcí jsou dvě od každého ze zadaných pokrmů, součástí každého pokrmu bude vhodná příloha.
Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a technologických postupů, dodržování časového harmonogramu.
Při hodnocení zhotovených pokrmů se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrmy budou senzoricky zhodnoceny.

## 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