

Příprava teplých pokrmů (kód: 65-001-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo pro místní rozvoj
Skupina oborů: Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
Povolání: Kuchař
Doklady potvrzující úplnou profesní kv.: Osvědčení o profesní kvalifikaci
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 teplých pokrmů podle receptur | 3 |
| Charakteristika dietního stravování | 3 |
| Zpracování a úprava polotovarů | 3 |
| Příprava a pečení moučnicků | 3 |
| Příprava teplých nápojů | 2 |
| Regenerace pokrmů | 2 |
| Nakládání s inventářem | 2 |
| Skladování potravinářských surovin | 3 |
| Obsluha technologických zařízení v provozu | 3 |
| Organizování práce v gastronomickém provozu | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů | 3 |

Platnost standardu

Standard je platný od: 22.11.2011

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 a ústní ověření |
| b) Vybrat, připravit a upravit 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) Provést normování na daný počet porcí podle stanovené receptury | Praktické předvedení |
| b) Zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž | Praktické předvedení |
| c) Senzoricky posoudit nezávadnost a kvalitu surovin | Praktické předvedení |
| d) Vyhotovit doklad o převzetí zboží | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|-----------------|
| a) Sestavit nabídkový (jídelní, nápojový apod.) lístek podle gastronomických pravidel | Písemné ověření |
| b) Sestavit menu pro danou příležitost | Písemné ověření |

Je třeba splnit obě kritéria.

Příprava surovin pro výrobu jídel

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|----------------------|
| a) Vykonyvat přípravné práce, opracovávat suroviny s minimálními ztrátami | Praktické předvedení |
| b) Použít odpovídající technologické vybavení | Praktické předvedení |
| c) Dodržet 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 teplých pokrmů podle receptur

| 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 sensoricky zhodnotit pokrm před expedicí | Praktické předvedení |
| e) Použít technologické vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Charakteristika dietního stravování

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|-----------------|
| a) Charakterizovat různé druhy diet a zásady kuchyňské přípravy pokrmů dietního stravování | Ústní ověření |
| b) Navrhnout vhodné pokrmy pro dietu diabetickou, redukční, jaterní | Ústní ověření |

Je třeba splnit obě kritéria.

Zpracování a úprava polotovarů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|----------------------|
| a) Zpracovat 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 a pečení moučníků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------|
| a) Dodržet technologický postup přípravy a hygienické předpisy | Praktické předvedení |
| b) Dodržet sortiment a množství surovin podle receptur | Praktické předvedení |
| c) Připravit moučník s typickými požadovanými sensorickými vlastnostmi | Praktické předvedení |
| d) Provést dohotovení a zdobení moučníku před expedicí | Praktické předvedení |
| e) Použít odpovídající technologické vybavení | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava teplých nápojů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------|
| a) Použít odpovídající technologické vybavení | Praktické předvedení |
| b) Dodržet sortiment a množství surovin podle receptur | Praktické předvedení |
| c) Připravit teplý nápoj s požadovanými sensorickými vlastnostmi | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Regenerace pokrmů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|----------------------|
| a) Regenerovat zchlazené a zmrazené pokrmy podle hygienických zásad | Praktické předvedení |
| b) Zvolit a použít technologický postup přípravy podle typu pokrmu | Praktické předvedení |
| c) Použít vhodnou technologii včetně zařízení (např. ohřev v mikrovlnné troubě, konvektomatu, na sporáku) | 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 |

Je třeba splnit obě kritéria.

Skladování potravinářských surovin

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------|
| a) Skladovat a ošetřovat suroviny podle hygienických norem | Ústní ověření |
| b) Zhotovit doklady o příjmu a výdeji | Praktické předvedení |
| c) Zkontrolovat, převzít a vydat požadované zboží | Praktické předvedení |

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 a obsluhovat technologická zařízení v souladu s jejich určením | Praktické předvedení |
| c) Ošetřit a zabezpečit technologická zařízení po ukončení provozu | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Organizování práce v gastronomickém provozu

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------|
| a) Připravit pracoviště na provoz | Praktické předvedení |
| b) Účelně organizovat práci v gastronomickém provozu | Praktické předvedení |
| c) Dodržet posloupnost prací a časový harmonogram | Praktické předvedení |
| d) 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 a dodržování hygienických předpisů

| 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 a ústní ověření |
| 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 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.

Autorizovaná osoba rozpracuje kritéria podrobně podle charakteru konkrétních pokrmů, které zadá.

Uchazeči bude zadána příprava nejméně dvou různých pokrmů teplé kuchyně. Sestavu pokrmů a počet připravovaných porcí určí autorizovaná osoba. 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 senzorycky zhodnocen.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „vyhověl“ nebo „nevyhověl“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil pro všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované právnické osoby.

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

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

- a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání kuchař-číšník a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v řídicích činnostech v oblasti gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru gastronomie, hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v řídicích činnostech v oblasti gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti hotelnictví nebo gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe v řídicích činnostech v oblasti gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- d) Vysokoškolské vzdělání a alespoň 5 let odborné praxe v řídicích činnostech v oblasti gastronomie, hotelnictví nebo ve funkci učitele odborných předmětů, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- e) Dílčí kvalifikace Příprava teplých pokrmů a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let praxe v gastronomickém provozu nebo v úseku zahrnujícím pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, která nemá odbornou kvalifikaci pedagogického pracovníka podle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), musí být absolventem přípravy zaměřené zejména na praktickou aplikaci části první, hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání), a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

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

Žádost o autorizaci naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: www.mmr.cz

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Kuchyně v gastronomickém provozu
- 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.)
- Běžný kuchyňský inventář a vybavení
- Předepsané pracovní oblečení
- Receptury pro výrobu teplých pokrmů nebo jiné receptury
- Suroviny pro výrobu příloh podle zadání
- Příjemky, výdejky zboží a surovin

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnotícím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace smlouvu (popřípadě smlouvu) umožňující jeho užívání.

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 10 až 20 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky (bez času na přestávky a na přípravu) je 5 až 7 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autorizované osoby

| Název | Kontaktní adresa |
|--|---|
| ▪ Akademie hotelnictví a cestovního ruchu - střední škola, s.r.o | Nade Mží 734/1, 31805 Plzeň - Skvrňany |
| ▪ Eduschool s.r.o. | Tř. Maršála Malinovského 936, 68601 Uherské Hradiště |
| ▪ Hospodářská komora České republiky | Freyova 82/27, 19000 Praha - Vysočany (praha 9) |
| ▪ Hotelová škola a Obchodní akademie Havířov s.r.o. | Tajovského 1157/2, 73601 Havířov - Podlesí |
| ▪ Hotelová škola, s.r.o. | Bosonožská 381/9, 62500 Brno - Starý Lískovec |
| ▪ Hotelová škola Třebíč | Sirotčí 63/4, 67401 Třebíč - Jejkov |
| ▪ Integrovaná střední škola - centrum odborné přípravy a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Valašské Meziříčí | Palackého 239/49, 75701 Valašské Meziříčí |
| ▪ Integrovaná střední škola Cheb | Obrněné Brigády 2258/6, 35002 Cheb |
| ▪ Integrovaná střední škola, Hodonín | Lipová Alej 3756/21, 69503 Hodonín |
| ▪ Integrovaná střední škola Moravská Třebová | Brněnská 1405/41, 57101 Moravská Třebová - Předměstí |
| ▪ Ivex s.r.o. | Lohniského 848/17, 15200 Praha - Hlubočepy |
| ▪ Labská hotelová střední odborná škola a Střední odborné učiliště Pardubice s.r.o. | U Josefa 118, 53009 Pardubice - Cihelna |
| ▪ Marlin | Města Mayen 1536, 68601 Uherské Hradiště |
| ▪ Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod se sídlem v Havlíčkově Brodě, Bratříků 851, 580 02 | Bratříků 851, 58002 Havlíčkův Brod |
| ▪ Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod se sídlem v Havlíčkově Brodě, Bratříků 851, 580 02 | Bratříků 851, 58002 Havlíčkův Brod |
| ▪ Obchodní akademie a Střední odborná škola cestovního ruchu Choceň | T. G. Masaryka 1000, 56536 Choceň |
| ▪ První soukromá hotelová škola, spol. s r.o. se sídlem v Praha 8 | Svídnická 506/1, 18100 Troja |
| ▪ Republikové centrum vzdělávání s.r.o. | Kubánské Náměstí 1391/11, 10100 Praha - Vršovice (praha 10) |
| ▪ Silex Moravia s.r.o. | Družstevní 651/43, 77900 Olomouc - Neředín |
| ▪ Soukromá podřípská střední odborná škola a střední odborné učiliště o.p.s. | Náměstí Jana Z Dražic 169, 41301 Roudnice nad Labem |
| ▪ Soukromá střední škola a jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Č. Budějovice s.r.o. | Jeronýmova 28/22, 37001 České Budějovice - České Budějovice 6 |
| ▪ Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Polička | Čsl. Armády 485, 57201 Polička - Horní Předměstí |
| ▪ Střední odborná škola a Střední odborné učiliště | Volanovská 243, 54101 Trutnov - Horní Předměstí |
| ▪ Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Česká Lípa, 28. Října 2707, příspěvková organizace | 28.října 2707, 47006 Česká Lípa |
| ▪ Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Horšovský Týn, Littrowa 122 | Jana Littrowa 122, 34601 Horšovský Týn - Velké Předměstí |
| ▪ Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Nové Město nad Metují, Školní 1377 | Školní 1377, 54901 Nové Město nad Metují |

Autorizované osoby

| Název | Kontaktní adresa |
|--|--|
| ▪ Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Písek, Komenského 86 | Komenského 86/14, 39701 Písek - Budějovické Předměstí |
| ▪ Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Praha Čakovice | Ke Stadionu 623/9, 19600 Praha - Čakovice |
| ▪ Střední odborná škola a střední odborné učiliště Třešť | K Valše 1251/38, 58921 Třešť |
| ▪ Střední odborná škola Josefa Sousedíka Vsetín | Benátky 1779, 75501 Vsetín |
| ▪ Střední odborná škola Litovel | Komenského 677/1, 78401 Litovel |
| ▪ Střední odborná škola Luhačovice se sídlem v Luhačovicích, Masarykova 101, 763 26 | Masarykova 101, 76326 Luhačovice |
| ▪ Střední odborná škola obchodu a služeb se sídlem v Olomouci | Štursova 904/14, 77900 Olomouc - Hodolany |
| ▪ Střední odborné učiliště Dakol, s.r.o. | Petrovice u Karviné 570, 73572 |
| ▪ Střední odborné učiliště obchodní, Nám. Ed. Husserla 1, 796 55 Prostějov | Nám. E. Husserla 30/1, 79655 Prostějov |
| ▪ Střední odborné učiliště společného stravování, Teplice nad Metují | Teplice nad Metují 218, 54957 |
| ▪ Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb Most, příspěvková organizace, Jana Palacha 711 | Jana Palacha 711/2, 43401 Most |
| ▪ Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu | Senovážné Nám. 239/12, 37001 České Budějovice - České Budějovice 6 |
| ▪ Střední škola, Bohumín, p.o. | Husova 283, 73581 Bohumín - Nový Bohumín |
| ▪ Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. | Vrbova 1233/34, 14700 Praha - Braník |
| ▪ Střední škola gastronomie a obchodu Zlín | Štefánikova 3015, 76142 Zlín |
| ▪ Střední škola gastronomie a služeb, Frýdek - Místek, tř. T.G. Masaryka 451, příspěvková organizace | Tř. T. G. Masaryka 451, 73801 Frýdek-Místek - Frýdek |
| ▪ Střední škola gastronomie a služeb, Liberec, Dvorská 447/29, příspěvková organizace | Dvorská 447/29, 46005 Liberec - Liberec V-Kristiánov |
| ▪ Střední škola gastronomie a služeb, Přerov | Šířava 670/7, 75002 Přerov - Přerov I-Město |
| ▪ Střední škola hotelnictví a gastronomie, Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace | Mariánská 252, 74401 Frenštát pod Radhoštěm |
| ▪ Střední škola hotelnictví a podnikání | Čapkova 193, 54931 Hronov |
| ▪ Střední škola hotelová a obchodně podnikatelská, Český Těšín, p.o. | Frydecká 690/32, 73701 Český Těšín |
| ▪ Střední škola, Lomnice nad Popelkou, Antala Staška 213, příspěvková organizace | Antala Staška 213, 51251 Lomnice nad Popelkou |
| ▪ Střední škola obchodní a služeb SČMSD, Žďár nad Sázavou, s.r.o. | Komenského 972/10, 59101 Žďár nad Sázavou - Žďár nad Sázavou 3 |
| ▪ Střední škola obchodu a služeb Choceň | Náměstí Tyršovo 220, 56536 Choceň |
| ▪ Střední škola obchodu, řemesel a služeb Žamberk | Zámecká 1, 56401 Žamberk |
| ▪ Střední škola potravinářská, obchodu a služeb Brno | Charbulova 1072/106, 61800 Brno - Černovice |
| ▪ Střední škola potravinářská, Smiřice, Gen. Govorova 110 | Gen. Govorova 110, 50303 Smiřice |
| ▪ Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava-Poruba, 17 listopadu 1123, příspěvková organizace | 17. Listopadu 1123/70, 70800 Ostrava - Poruba |
| ▪ Střední škola průmyslová, hotelová a zdravotnická Uherské Hradiště | Kollárova 617, 68601 Uherské Hradiště |

Autorizované osoby

| Název | Kontaktní adresa |
|--|--|
| ▪ Střední škola řemesel a služeb Velké Meziříčí | Hornoměstská 363/35, 59401 Velké Meziříčí |
| ▪ Střední škola, Rokycany | Jeřabinová 96, 33701 Rokycany - Plzeňské Předměstí |
| ▪ Střední škola služeb a řemesel, Stochov, J. Šípka 187 | Jaroslava Šípka 187, 27303 Stochov |
| ▪ Střední škola sociální péče a služeb, Zábřeh, nám. 8. května 2 | Náměstí 8.května 253/2, 78901 Zábřeh |
| ▪ Střední škola společného stravování se sídlem v Ostravě-Hrabůvce, Krakovská 1095, 700 30 | Krakovská 1095/33, 70030 Ostrava - Hrabůvka |
| ▪ Střední škola technická, gastronomická a automobilní | Pražská 702/10, 43001 Chomutov |
| ▪ Střední škola techniky a služeb, Karviná, příspěvková organizace | Tř. Osvobození 1111/60, 73506 Karviná - Nové Město |
| ▪ Střední škola, Vítkov-Podhradí, příspěvková organizace | Vítkov - Podhradí 2066, 74901 |
| ▪ Střední škola zemědělství a služeb, Město Albrechtice | Nemocniční 117/11, 79395 Město Albrechtice |
| ▪ Vyšší odborná škola a Střední škola hotelová SČMSD Pelhřimov, s.r.o. | Slovanského Bratrství 1664, 39301 Pelhřimov |
| ▪ Vyšší odborná škola a Střední škola, Varnsdorf, příspěvková org | Bratislavská 2166, 40747 Varnsdorf |
| ▪ Vyšší odborná škola, Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Bzenec | Nám. Svobody 318, 69681 Bzenec |
| ▪ Vzdělávací institut, s.r.o. | Vápenice 2980/7, 79601 Prostějov |
| ▪ PhDr. Endlicherová Zdeňka | Kopečná 248/31, 60200 Brno - Staré Brno |
| ▪ Runštuk Jaroslav | Milady Horákové 263/40, 50006 Hradec Králové - Třebeš |
| ▪ Sochorková Anna | Kyjovice 131, 74768 |
| ▪ Vičanová Vlasta | Vílanec 89, 58835 |
| ▪ Zapalač Karel | Semtínská 274, 53353 Pardubice - Ohrazenice |