

Příprava pokrmů studené kuchyně (kód: 65-002-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
Příprava surovin pro výrobu jídel	2
Příprava produktů běžné studené kuchyně	3
Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti	3
Zpracování a úprava polotovarů	3
Nakládání s inventářem	2
Skladování potravinářských surovin	3
Obsluha technologických zařízení v provozu	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	3
Organizování práce v gastronomickém provozu	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.

Příprava surovin pro výrobu jídel

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vykonat přípravné práce, opracovat suroviny s minimálními ztrátami	Praktické předvedení
b) Použít vhodné technologické vybavení pro přípravu a opracování surovin	Praktické předvedení
c) Dodržet ekologické předpisy při nakládání s odpady	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava produktů běžné studené kuchyně

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržet technologický postup přípravy zadaného pokrmu	Praktické předvedení
b) Dodržet množství surovin podle receptur	Praktické předvedení
c) Připravit studený pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi	Praktické předvedení
d) Provést úpravu, estetizaci a senzorické hodnocení pokrmu před expedicí	Praktické předvedení
e) Použít vhodné technologické vybavení při přípravě pokrmu	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Navrhnout vhodné studené pokrmy pro danou příležitost, zvolit vhodné suroviny	Písemné ověření
b) Popsat technologický postup přípravy	Písemné/ústní ověření
c) Připravit pokrm pro slavnostní příležitost	Praktické předvedení
d) Provést úpravu a estetizaci pokrmu před expedicí	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna 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.

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 technologická zařízení v souladu s jejich určením	Praktické předvedení
c) Obsluhovat technologická zařízení	Praktické předvedení
d) Ošetřit a zabezpečit technologická zařízení po ukončení provozu	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.

Organizování práce v gastronomickém provozu

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
c) Účelně organizovat práci v gastronomickém provozu	Praktické předvedení
d) Dodržet posloupnost prací a časový harmonogram	Praktické předvedení
e) Provést úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	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.

Pro ověření u kompetence Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti u kritéria Navrhnout vhodné studené pokrmy pro danou příležitost, zvolit vhodné suroviny a u kritéria Popsat technologický postup přípravy uchazeč vypracuje úkol, který mu nejméně dva týdny před konáním zkoušky písemně zadá autorizovaná osoba/autorizovaný zástupce. Uchazeč v něm charakterizuje příležitost, při níž se uplatňují výrobky studené kuchyně, uvede alespoň 5 výrobků studené kuchyně, které charakterizuje, popíše jejich technologický postup a způsob estetické úpravy pro podávání. Jeden z pokrmů si uchazeč předem vybere a u zkoušky připraví.

Dále autorizovaná osoba uchazeči zadá další dva pokrmy studené kuchyně, které u zkoušky připraví. Počet porcí nebo výrobků určí autorizovaná osoba / autorizovaný zástupce. 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 senzoricky 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 pokrmů studené kuchyně 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 studených 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 smlouvy) 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
▪ 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
▪ Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Písek, Komenského 86	Komenského 86/14, 39701 Písek - Budějovické Předměstí

Autorizované osoby

Název	Kontaktní adresa
▪ 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 a Vyšší odborná škola cestovního ruchu České Budějovice se sídlem v Českých Budějovicích, Senovážné náměstí 239/12	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
▪ PhDr. Endlicherová Zdeňka	Kopečná 248/31, 60200 Brno - Staré Brno
▪ Runštuk Jaroslav	Milady Horákové 263/40, 50006 Hradec Králové - Třebeš
▪ Vičanová Vlasta	Vílanec 89, 58835