

## Kuchař/kuchařka pokrmů dietního stravování (kód: 65-036-M)

|                                       |                                               |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Autorizující orgán:</b>            | Ministerstvo pro místní rozvoj                |
| <b>Skupina oborů:</b>                 | Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65) |
| <b>Týká se povolání:</b>              | Kuchař                                        |
| <b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b> | 4                                             |

### Odborná způsobilost

| Název                                                                                                                                | Úroveň |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů dietního stravování                                           | 4      |
| Přejímka potravinářských surovin                                                                                                     | 3      |
| Sestavování návrhů pokrmů pro osoby s dietou                                                                                         | 4      |
| Orientace ve využívání jednotlivých druhů léčebných diet ve výživě                                                                   | 4      |
| Využívání moderních trendů zdravé výživy                                                                                             | 4      |
| Příprava surovin pro výrobu jídel                                                                                                    | 3      |
| Příprava dietních pokrmů                                                                                                             | 4      |
| Distribuce hotových dietních pokrmů do expedičních míst                                                                              | 4      |
| Organizování práce v gastronomickém provozu                                                                                          | 4      |
| Skladování potravinářských surovin a zboží ve výrobním středisku gastronomického provozu, vyhotovování dokladů                       | 3      |
| Používání a evidence inventáře ve výrobním středisku gastronomického provozu                                                         | 3      |
| Obsluha technologických zařízení ve výrobním středisku gastronomického provozu                                                       | 3      |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v gastronomických provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3      |

## **Platnost standardu**

Standard je platný od: 06.01.2023