

## Kuchař/kuchařka teplých pokrmů (kód: 65-001-H)

|                                       |                                               |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <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> | 3                                             |

### Odborná způsobilost

| Název                                                                                                                                | Úroveň |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů                                                               | 3      |
| Přejímka potravinářských surovin                                                                                                     | 3      |
| Sestavování jídelního lístku a menu podle gastronomických pravidel                                                                   | 3      |
| Příprava surovin pro výrobu jídel                                                                                                    | 3      |
| Příprava teplých pokrmů podle receptur                                                                                               | 3      |
| Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracování                                                               | 3      |
| Příprava moučníků                                                                                                                    | 3      |
| Zpracovávání a estetická úprava polotovarů                                                                                           | 3      |
| Regenerace pokrmů                                                                                                                    | 3      |
| 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: 30.08.2023