

## Příprava 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      |
| Výpočty množství jednotlivých surovin pro připravované pokrmy                                                                        | 3      |
| Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů                                                                                            | 3      |
| Příprava surovin pro výrobu jídel                                                                                                    | 2      |
| Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracování                                                               | 3      |
| Příprava teplých pokrmů podle receptur                                                                                               | 3      |
| Příprava a úprava pokrmů pro dietní stravování                                                                                       | 3      |
| Příprava pokrmů národních kuchyní a dalších specialit                                                                                | 3      |
| Příprava, úprava a aranžování pokrmů pro slavnostní příležitosti                                                                     | 3      |
| Zpracování a úprava polotovarů                                                                                                       | 3      |
| Příprava a pečení moučnicků                                                                                                          | 3      |
| Příprava teplých nápojů                                                                                                              | 2      |
| Nakládání s inventářem                                                                                                               | 2      |
| Skladování potravinářských surovin                                                                                                   | 3      |
| Obsluha technologických zařízení v provozu                                                                                           | 3      |
| Organizování práce v provozu a při gastronomických akcích                                                                            | 3      |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3      |

## **Platnost standardu**

Standard je platný od: 07.08.2007