

## **Příprava minutek (65-004-H )**

*Zkouška z těchto oblastí:*

- Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
- Přejímka potravinářských surovin
- Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů
- Příprava surovin pro výrobu jídel
- Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracování
- Příprava pokrmů a specialit na objednávku
- Zpracování a úprava polotovarů
- Nakládání s inventářem
- Skladování potravinářských surovin
- Obsluha technologických zařízení v provozu
- Organizování práce v provozu
- Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

## **Příprava pokrmů studené kuchyně (65-002-H )**

*Zkouška z těchto oblastí:*

- Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
- Přejímka potravinářských surovin
- Příprava produktů běžné studené kuchyně
- Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti
- Zpracování a úprava polotovarů
- Nakládání s inventářem
- Skladování potravinářských surovin
- Obsluha technologických zařízení v provozu
- Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

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

*Zkouška z těchto oblastí*

- Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů

- Přejímka potravinářských surovin
- Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů
- Příprava surovin pro výrobu jídel
- Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracování
- Příprava teplých pokrmů podle receptur
- Charakteristika dietního stravování
- Zpracování a úprava polotovarů
- Příprava a pečení moučníků
- Příprava teplých nápojů
- Regenerace pokrmů
- Nakládání s inventářem
- Skladování potravinářských surovin
- Obsluha technologických zařízení v provozu
- Organizování práce v gastronomickém provozu
- Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

## **Složité obsluha hostů (kód: 65-008-H)**

*Zkouška z těchto oblastí:*

- Vyúčtování tržeb
- Uvedení hostů, poskytnutí pomoci při výběru z jídelního lístku
- Vyřizování objednávek hostů
- Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů
- Inkasování plateb od hostů
- Příprava a podávání nápojů
- Ošetřování a skladování nápojů
- Nakládání s inventářem
- Skladování potravinářských surovin

- Rozlišení základních způsobů obsluhy a akcí
- Příprava a výzdoba tabulí a prostor
- Podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou
- Obsluha zařízení v odbytovém středisku
- Obsluha výčepních zařízení
- Podávání pokrmů a nápojů složitou obsluhou
- Výroba míchaných nápojů
- Zajištění bezpečnosti hostů, BOZP, PO
- Organizování práce v provozu a při gastronomických akcích
- Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

### **Cílová skupina:**

Zájemci z praxe s jakýmkoli vzděláním (minimum je ZŠ).

### **Výchozí právní normy:**

Provádění profesní kvalifikační zkoušky pro povolání se koná na základě zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů a na základě vyhlášky č. 208/2007 Sb., o podrobnostech stanovených k provedení zákona o uznávání výsledků dalšího vzdělávání. Dále je využíván zákon č. 5000/2004 Sb., správní řád.

### **Obory vzdělání**

K závěrečné zkoušce z oboru vzdělání Kuchař - číšník (kód: 65-51-H/01) lze být připuštěn po předložení osvědčení o získání některé z uvedených profesních kvalifikací nebo skupin profesních kvalifikací:

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

Příprava pokrmů studené kuchyně (kód: 65-002-H)

Příprava minutek (kód: 65-004-H)

Složitá obsluha hostů (kód: 65-008-H)

### **Úplné profesní kvalifikace**

Úplnou profesní kvalifikaci Kuchař (kód: 65-99-H/01) lze prokázat předložením osvědčení o získání některé z uvedených skupin profesních kvalifikací:

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

Příprava pokrmů studené kuchyně (kód: 65-002-H)

Příprava minutek (kód: 65-004-H)

### **Úplné profesní kvalifikace**

Úplnou profesní kvalifikaci Číšník, servírka (kód: 65-99-H/02) lze prokázat předložením osvědčení o získání některé z uvedených profesních kvalifikací:

Složitá obsluha hostů (kód: 65-008-H)

Více na [www.narodnikvalifikace.cz](http://www.narodnikvalifikace.cz)