

Kuchár/Kuchárka

Odporúčany profil absolventa akreditovaného vzdelávacieho programu:

Absolvent vzdelávania:

- ovláda zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny potravín a systému HACCP/CCP, vrátane bezpečnej manipulácie s potravinami, surovinami a alergénmi. Rozumie princípom hygieny potravín, osobnej a prevádzkovej hygieny a dodržiava ich počas celého technologického procesu výroby pokrmov.
- má základné a rozšírené vedomosti z tovaroznaectva a logistiky surovín – vie vykonať ich príjem, kontrolu kvality, správne skladovanie a evidenciu podľa zásad traceability (FIFO, FEFO, teplotné reťazce). Uplatňuje zásady hospodárnosti, environmentálnej zodpovednosti a minimalizuje surovinové a energetické straty.
- pozná a dokáže aplikovať technologické postupy prípravy pokrmov teplej a studenej kuchyne, vrátane vývarov, omáčok, pokrmov z mäsa, hydiny, rýb, zeleniny, rastlinných alternatív, múčnikov a základov cukrárskej výroby. Pri práci rešpektuje zásady bezpečnosti potravín, kvality a senzorickej stability. Vie prispôbiť technologický postup špecifickým potrebám zákazníka, sezónnosti a typu prevádzky.
- využíva moderné digitálne technológie a zariadenia v kuchyni – elektronický HACCP, sondy a programy zariadení, ERP/POS systémy, digitálne evidencie a plánovanie výroby. Vie efektívne pracovať s dátami, sleduje hospodárnosť a podporuje digitalizáciu prevádzky.
- uplatňuje princípy udržateľnosti v gastronomickej výrobe – vie šetriť energiu a vodu, separovať a recyklovať odpad, zodpovedne nakladať s tukmi a olejmi, využívať lokálne a sezónne suroviny a podporuje upcycláciu a ekologické riešenia v kuchyni.
- ovláda základy ekonomiky a kalkulácií v gastronómii – vie zostaviť normu jedla, kalkulovať food-cost a maržu, analyzovať predajnosť a zostaviť jedálny lístok s ohľadom na nutričnú hodnotu, pestrosť a ekonomickú efektívnosť. Dokáže prezentovať a komunikovať ponuku, uplatňuje základy marketingu a profesionálneho vystupovania voči zákazníkom.
- má rozvinuté organizačné a personálne zručnosti – vie plánovať a organizovať prácu počas smeny, pripravovať mise en place, koordinovať činnosti v tíme a poskytovať spätnú väzbu. Vie efektívne komunikovať s kolegami a vedením, dodržiava pracovnú disciplínu, časové normy a zásady tímovej spolupráce.
- je schopný samostatne vykonávať odborné pracovné činnosti kuchára v bežnej aj náročnejšej prevádzke, reagovať na zmeny v technologických a trhových podmienkach, riešiť praktické problémy a prispievať k zvyšovaniu kvality, bezpečnosti a udržateľnosti gastronomických služieb.

Odporúčaný obsah a rozsah akreditovaného vzdelávacieho programu:

Názov odbornej témy	Počet hodín	Teória	Prax
Úvod do povolania, základy gastronómie, druhy a formy stravovania, nároky na priestory, servisné štandardy	18	16	2
BOZP, hygiena potravín, HACCP/CCP, alergény, zdravotná a odborná spôsobilosť *, odpady a nakladanie s nimi, prvá pomoc	20*	18	2
Tovaroznalectvo, príjem surovín, skladovanie a sledovateľnosť pôvodu, pohybu a spracovania potravín v celom výrobnom reťazci	22	16	6
Technológia varenia a zariadenia	24	18	6
Studená kuchyňa, polievky, vývary, omáčky, redukcie	22	16	6
Mäso, hydina, ryby a zverina – techniky spracovania a bezpečnosť	18	12	6
Bezmäsité pokrmy, prílohy a rastlinné alternatívy, základy cukrárstva a pekárstva pre kuchárov	14	12	2
Špeciálne diéty, výživa a alergény v praxi	12	10	2
Kalkulácie, normovanie, zostavovanie jedálnych lístkov, komunikácia s hosťom, základy prezentácie a marketingu, práca pred hosťom	20	14	6
Organizácia a plánovanie práce, vedenie, hodnotenie a motivovanie tímu; tímová spolupráca a príprava pracoviska a surovín pred začiatkom výroby	20	18	2
Aktívna práca pod dohľadom	300	0	300
Spolu	490	150	340

* Počet hodín témy 2 sa môže meniť v závislosti od požiadaviek na získanie Osvedčenia o odbornej spôsobilosti na epidemiologicky závažné činnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov podľa zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov (§ 16 ods. 1), a Potvrdenia o zdravotnej spôsobilosti v zmysle vyhlášky Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 585/2008 Z. z., ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prevencii a kontrole prenosných ochorení v znení neskorších predpisov (§ 22 ods. 2).

Poznámky: Požadované vstupné vzdelanie na zaradenie: základné vzdelanie