

Pomocný pracovník/Pomocná pracovníčka v kuchyni

Odporúčaný profil absolventa akreditovaného vzdelávacieho programu:

Absolvent vzdelávania:

- ovláda základy BOZP, hygieny potravín, osobnej hygieny a zdravotnú spôsobilosť na prácu s potravinami v súlade s platnou legislatívou,
- vie pripraviť jednoduchú kalkuláciu jedla a počtu porcií pod dohľadom kuchára, opísať teplotné limity,
- vie vysvetliť postupy príjmu tovaru do prevádzky /vizuál, teplota, dátum/ pod dohľadom kuchára alebo skladníka,
- vie opísať základné vedomosti pri pomocných prácach pri výdaji jednoduchých jedál, vie rozlíšiť rozdiely medzi jednotlivými strojno-technologickými zariadeniami,
- dokáže vykonávať bezpečnú obsluhu strojov a zariadení a zároveň rozumie základnej údržbe strojov a zariadení,
- vie opísať základné tepelné techniky /pečenie, varenie, dusenie, vyprážanie/,
- tovaroznalectvo – vie popísať základné vlastnosti a rozdelenie surovín, čerstvosť a ich kvalitu,
- dokáže vykonávať jednoduché a rutinné činnosti, dokáže sanitačné postupy podľa plánov,
- vie pomenovať základné zásady triedenia odpadov /plasty, sklo, komunálny odpad, olej/, pozná nádoby na ich uskladnenie,
- vie vysvetliť a popísať základné zásady skladovania potravín, vie potraviny rozdeliť do skupín /suché, mrazené atď./ a rozumie ako správne potraviny rozdeliť do skladov podľa ich konzistencie.

Odporúčaný obsah a rozsah akreditovaného vzdelávacieho programu:

Názov odbornej témy	Počet hodín	Teória	Prax
Úvod do povolania, druhy a formy stravovania	8	3	5
Strojové, technické a priestorové vybavenie kuchyne	10	5	5
Skladovanie potravín a nápojov	12	5	7
Základné pracovné štandardy v kuchyni a ich význam	12	6	6
Časové štandardy a organizácia práce	10	3	7
BOZP, hygiena potravín, zdravotná a odborná spôsobilosť, dodržiavanie hygienických štandardov a systému HACCP pri manipulácii so surovinami a potravinami.	15	8	7
Odpady a nakladanie s nimi, triedenie odpadov	10	5	5
Tovaroznalectvo, príjem surovín	10	3	7
Dodržiavanie hygienických štandardov a systému HACCP pri manipulácii so surovinami a potravinami.	15	5	10
Technológia varenia a zariadenia - základy	15	5	10
Studená kuchyňa, polievky, vývary, omáčky a redukcie - základy	15	5	10
Mäso, hydina, ryby, zverina – techniky spracovania a bezpečnosť - základy	15	5	10
Bezmäsité pokrmy, prílohy a rastlinné alternatívy - základy	5	2	3
Špeciálne diety, výživa a alergény v praxi - základy	5	2	3
Kalkulácie, normovanie, jedálny lístok – základné opisy	5	2	3

Príprava pracoviska a surovín pred začiatkom výroby	22	5	17
Čistenie a údržba pracoviska počas dňa a po skončení dňa	16	6	10
Spolu	200	75	125

Poznámka: Vstupnou požiadavkou na zaradenie účastníka do akreditovaného vzdelávacieho programu je minimálne ukončené základné vzdelanie.