

Názov kvalifikácie: Šéfkuchár

Kód kvalifikácie	U3434000-00732
Úroveň SKKR	5
Sektorová rada	Obchod, marketing, gastronómia a cest. ruch
SK ISCO-08	3434000 Šéfkuchár
SK NACE Rev.2	I UBYTOVACIE A STRAVOVACIE SLUŽBY, 56 Činnosti reštaurácií a pohostinstiev
Doklad o získanej kvalifikácii	osvedčenie
Názov povolania	Šéfkuchár

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
<i>popísať postupy skladovania a ochrany tovaru</i>
<i>charakterizovať princípy ochrany životného prostredia v práci výrobného strediska</i>
<i>popísať zásady spoločenskej komunikácie</i>
<i>charakterizovať riadenie a motiváciu zamestnancov výrobného strediska</i>
<i>charakterizovať požiadavky na pracovné pozície výrobného strediska</i>
<i>charakterizovať organizáciu práce v bežnej prevádzke a pri gastronomických akciách</i>
<i>definovať tovaroznalectvo v oblasti gastronómie</i>
<i>definovať recepty základných jedál, príloh, omáčok a múčnikov</i>
<i>vysvetliť technológiu prípravy jedál teplej, studenej a cukrárskej kuchyne</i>
<i>charakterizovať inventarizáciu a vysporiadanie inventarizačných rozdielov</i>
<i>vysvetliť predpisy v oblasti hygieny, HACCP, požiarnej ochrany, BOZP</i>
<i>vysvetliť zásady zásobovania strediska, evidovanie, skladovanie a spracovanie tovaru</i>
<i>charakterizovať princípy cenotvorby jedál</i>
Zručnosti:
<i>aplikovať princípy zásobovania strediska, evidovanie, skladovanie a spracovanie tovaru</i>
<i>dodržiavať BOZP a PO, hygienu pri príprave jedál</i>
<i> viesť predpísanú evidenciu výrobného strediska</i>
<i>pripravovať jedlá podľa objednávok zákazníkov</i>
<i>riadiť procesy prípravy jedál a zamestnancov v kuchyni</i>
<i>kontrolovať dodržiavanie pracovnej a technologickej disciplíny</i>
<i>navrhovať jedálny lístok podľa gastronomických pravidiel</i>
<i>pracovať s počítačom a gastronomickým softvérom</i>
<i>zostavovať receptúry jedál</i>
<i>spoluzostavovať kalkulácie surovín a jedál</i>
Kompetencie:
<i>schopnosť pracovať v tíme</i>
<i>schopnosť viesť ľudí a zodpovedať za výsledky práce</i>
<i>schopnosť motivovať ľudí</i>
<i>samostatnosť v organizovaní a plánovaní práce</i>
<i>schopnosť samostatne analyzovať a riešiť problémy</i>
<i>zodpovednosť za zverený majetok spoločnosti</i>
<i>schopnosť konať eticky</i>

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť:

charakterizovať riadenie a motiváciu zamestnancov výrobného strediska
 charakterizovať organizáciu práce v bežnej prevádzke a pri gastronomických akciách
 charakterizovať požiadavky na pracovné pozície výrobného strediska
 navrhovať jedálny lístok podľa gastronomických pravidiel
 definovať tovaroznalectvo v oblasti gastronómie
 viesť predpísanú evidenciu výrobného strediska
 popísať postupy skladovania a ochrany tovaru
 charakterizovať inventarizáciu a vysporiadanie inventarizačných rozdielov
 pracovať s počítačom a gastronomickým softvérom
 popísať zásady spoločenskej komunikácie
 aplikovať princípy zásobovania strediska, evidovanie, skladovanie a spracovanie tovaru
 charakterizovať princípy ochrany životného prostredia v práci výrobného strediska
 schopnosť pracovať v tíme
 vysvetliť zásady zásobovania strediska, evidovanie, skladovanie a spracovanie tovaru

Kritériá hodnotenia:**Metódy
hodnotenia****Nástroje
hodnotenia**

<i>popísať riadenie a motiváciu pracovníkov výrobného strediska a zásady ich hodnotenia</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>definovať organizáciu práce vo výrobnom stredisku v bežnej prevádzke a počas gastronomických akcií</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>predviesť zostavenie pracovnej náplne vybranej pracovnej pozície výrobného strediska použitím PC</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>charakterizovať kontrolu dodržiavania pracovnej a technologickej disciplíny</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>definovať tovaroznalectvo v oblasti gastronómie</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>zostaviť vzor jedálneho lístka, receptúru a kalkulačný list vybraného jedla v patričnom softvéri</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>popísať spôsob zásobovania strediska na konkrétnom príklade - objednávka, príjem, výdaj na stredisko, tržba s využitím dostupného softvéru</i>	písomná metóda	písomná odpoveď
<i>popísať vedenie predpísanej evidencie vo výrobnom stredisku</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s výkladom
<i>popísať priebeh inventarizácie a vysporiadanie inventarizačných rozdielov zostavenej inventúry</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s výkladom
<i>vysvetliť princípy HACCP a praktickú realizáciu predpísanej dokumentácie</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>zostaviť plán postupov skladovania a ochrany tovaru</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s výkladom
<i>charakterizovať zásady a postupy pri BOZP a PO</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>predviesť riešenie sťažnosti</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>charakterizovať postupy ochrany životného prostredia vo výrobnom stredisku</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>charakterizovať zásady spoločenského styku a komunikácie, ktoré potrebuje vedieť pracovník výrobného strediska ako človek a ako reprezentant hotela, reštaurácie</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Predpokladom úspešného vykonania záverečnej skúšky je potrebné splniť a dosiahnuť 60 % z kritérií v oblasti teoretickej a 80 % z kritérií v oblasti praktickej.

Hodnotená spôsobilosť:

charakterizovať princípy cenotvorby jedál
 vysvetliť technológiu prípravy jedál teplej, studenej a cukrárskej kuchyne
 definovať recepty základných jedál, príloh, omáčok a múčnikov
 pripravovať jedlá podľa objednávok zákazníkov
 riadiť procesy prípravy jedál a zamestnancov v kuchyni
 kontrolovať dodržiavanie pracovnej a technologickej disciplíny
 zostavovať receptúry jedál
 spoluzostavovať kalkulácie surovín a jedál
 vysvetliť predpisy v oblasti hygieny, HACCP, požiarnej ochrany, BOZP
 dodržiavať BOZP a PO, hygienu pri príprave jedál
 schopnosť samostatne analyzovať a riešiť problémy
 schopnosť viesť ľudí a zodpovedať za výsledky práce
 zodpovednosť za zverený majetok spoločnosti

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>definovať technológiu výroby teplej, studenej a cukrárskej kuchyne</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>popísať recepty a spôsob prípravy základných jedál, príloh, omáčok a múčnikov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>pripraviť jedlá podľa zadania pri dodržaní BOZP, BO a HACCP</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>popísať spôsoby dodržiavania pracovnej a technologickej disciplíny pri príprave pokrmov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>samostatne zostaviť menu a kalkulačný list</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>samostatne pripraviť recept</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť riadenie prípravy jedál a zamestnancov v kuchyni</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>vysvetliť princípy cenotvorby jedál</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Predpokladom úspešného vykonania záverečnej skúšky je potrebné splniť a dosiahnuť 60 % z kritérií v oblasti teoretickej a 80 % z kritérií v oblasti praktickej.		

Organizačné a metodické pokyny

Metodické pokyny:
Formálne vzdelávanie: <i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a §109-111.</i> Neformálne vzdelávanie: <i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</i>
Pokyny na realizáciu skúšky:
Formálne vzdelávanie: <i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení</i>

neskorších predpisov, § 72-90 a §109-111.

Neformálne vzdelávanie:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Proces hodnotenia:

Formálne vzdelávanie:

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a §109-111.

Neformálne vzdelávanie:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Výsledné hodnotenie:

Formálne vzdelávanie:

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a §109-111.

Neformálne vzdelávanie:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Zloženie skúšobnej komisie:

Formálne vzdelávanie:

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a §109-111.

Neformálne vzdelávanie:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:

Formálne vzdelávanie:

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a §109-111.

Neformálne vzdelávanie:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Materiálne a technické podmienky skúšky:

Požiadavky na vykonanie záverečnej skúšky

- 1. Teoretická časť sa uskutoční vo vzdelávacej inštitúcii, v učebni a bude vybavená potrebným inventárom a pomôckami potrebnými k vykonaniu skúšky - PC s potrebným softvérom, dostatok kancelárskeho materiálu a pod.*
- 2. Praktická skúška sa vykoná v odbornej učebni, v stredisku odborného výcviku alebo v reálnom pracovisku u zamestnávateľa, kde bolo vykonávané praktické vzdelávanie.*

Podmienkou je dostatok potrebného ochranného pracovného oblečenia, materiálu, inventáru potrebného na predvedenie praktických zručností.

Kartu kvalifikácie schválila Národná rada pre vzdelávanie a kvalifikáciu dňa:	14.8.2015
Platnosť karty kvalifikácie od:	14.8.2015