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

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 sofvérom
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**
popísať riadenie a motiváciu pracovníkov výrobného strediska a zásady ich hodnotenia	ústna metóda	ústna odpoveď
definovať organizáciu práce vo výrobnom stredisku v bežnej prevádzke a počas gastronomických akcií	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
predviesť zostavenie pracovnej náplne vybranej pracovnej pozície výrobného strediska použitím PC	písomná metóda	písomná úloha
charakterizovať kontrolu dodržiavania pracovnej a technologickej disciplíny	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
definovať tovaroznalectvo v oblasti gastronómie	ústna metóda	ústna odpoveď
zostaviť vzor jedálneho lístka, receptúru a kalkulačný list vybraného jedla v patričnom softvéri	písomná metóda	písomná úloha
popísať spôsob zásobovania strediska na konkrétnom príklade - objednávka, príjem, výdaj na stredisko, tržba s využitím dostupného softvéru	písomná metóda	písomná odpoveď
popísať vedenie predpísanej evidencie vo výrobnom stredisku	praktické skúšanie	praktické predvedenie s výkladom
popísať priebeh inventarizácie a vysporiadanie inventarizačných rozdielov zostavenej inventúry	praktické skúšanie	praktické predvedenie s výkladom
vysvetliť princípy HACCP a praktickú realizáciu predpísanej dokumentácie	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
zostaviť plán postupov skladovania a ochrany tovaru	praktické skúšanie	praktické predvedenie s výkladom
charakterizovať zásady a postupy pri BOZP a PO	ústna metóda	ústna odpoveď
predviesť riešenie sťažnosti	ústna metóda	ústna odpoveď
charakterizovať postupy ochrany životného prostredia vo výrobnom stredisku	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
charakterizovať zásady spoločenského styku a komunikácie, ktoré potrebuje vedieť pracovník výrobného strediska ako človek a ako reprezentant hotela, reštaurácie	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**
definovať technológiu výroby teplej, studenej a cukrárskej kuchyne	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať recepty a spôsob prípravy základných jedál, príloh, omáčok a múčnikov	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
pripraviť jedlá podľa zadania pri dodržaní BOZP, BO a HACCP	praktické skúšanie	praktické predvedenie
popísať spôsoby dodržiavania pracovnej a technologickej disciplíny pri príprave pokrmov	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
samostatne zostaviť menu a kalkulačný list	praktické skúšanie	praktické predvedenie
samostatne pripraviť recept	praktické skúšanie	praktické predvedenie
predviesť riadenie prípravy jedál a zamestnancov v kuchyni	praktické skúšanie	praktické predvedenie
vysvetliť princípy cenotvorby jedál	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:

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 niektorýcxh zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Pokyny na realizáciu skúšky:

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 niektorýcxh 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 niektorýcxh 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 niektorýcxh 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 niektorýcxh 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 niektorýcxh 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