

1. Názov vysvedčenia/osvedčenia ¹

Učebný odbor 2977 H cukrár, kuchár

2. Preklad názvu vysvedčenia/osvedčenia ²

Field of study 2977 H confectioner - chef (en)

3. Charakteristika zručností a kompetencií

Typický držiteľ vysvedčenia/osvedčenia je spôsobilý:

- konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote,
- vyjadrovať sa v štátnom jazyku a jednom cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- aplikovať základné zásady finančnej gramotnosti, ochrany spotrebiteľa a orientovať sa v podnikaní a práci,
- využívať informačné a komunikačné technológie pri riešení praktických úloh,
- pracovať v rôznorodých skupinách, spolupracovať v tíme, organizovať svoju prácu,
- konať ekologicky s ohľadom na stratégiu udržateľného rozvoja,
- uplatňovať zásady bezpečnosti práce, ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia,
- vybrať a pripraviť potrebné suroviny, materiál, náradie, prístroje, stroje a zariadenia potrebné pre konkrétny technologický proces a hospodárne ich využívať,
- pracovať podľa platných noriem a progresívnych postupov pri výrobe cukrárskych a reštauračných výrobkov,
- dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe, príslušné normy a legislatívu vrátane hygienických, bezpečnostných a preventívnych opatrení,
- zhotoviť cukrárske polotovary, korpusy, hotové výrobky, zmrzliny a reštauračné múčniky podľa technologického postupu a ich umelecky a esteticky dotvoriť,
- pripraviť pokrmy teplej a studenej kuchyne a nápoje podľa receptúr a technologických zásad,
- spolupracovať pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov podľa gastronomických pravidiel, s prihliadnutím k zásadám dietiky a zvláštnostiam výživy rôznych skupín osôb,
- spolupracovať pri zostavovaní ponukových listov, ovládať pravidlá, aplikovať nové trendy, v gastronómii,
- kalkulovať ceny výrobkov a služieb, vypočítať množstvá spotreby surovín pre pripravované cukrárske výrobky,
- používať predpísanú evidenciu – skladovú, výrobnú, evidenciu expedície a ostanú evidenciu,
- používať, orientovať sa v progresívnych metódach a surovinách,
- vykonávať všetky základné práce na cukrárskych a gastronomických pracoviskách, kvalifikovane a racionálne riešiť jednoduché problémové situácie v odborných činnostiach,
- ovládať princípy technologických zariadení používaných v cukrárskej výrobe a vo výrobe jedál a nápojov,
- ovládať základné pracovné činnosti v cukrárskej výrobe a v prevádzkach spoločného stravovania,
- používať základné techniky a technológie na vytvorenie finálnych produktov,
- realizovať ponuky, predaj a súvisiace služby na konkrétnej prevádzke,
- spoločensky komunikovať, využívať odbornú terminológiu pri predaji tovaru a poskytovaní služieb,
- kontrolovať dodržiavanie noriem na výrobu jedál, spôsobu a formy nakladania s jedlom, potravinami, spôsobu ich ďalšieho uchovávanía a skladovania surovín, uplatňovať predpisy HACCP.

¹ V pôvodnom jazyku. | ² Ak je to vhodné. Tento preklad nie je právne záväzný. | ³ Ak je to vhodné.

Dodatok k vysvedčeniu/osvedčeniu poskytuje doplňujúce informácie k vysvedčeniu/osvedčeniu a ako taký nemá žiadnu právnu záväznosť. Jeho formát vychádza z rozhodnutia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2018/646 z 18. apríla 2018 o spoločnom rámci na poskytovanie lepších služieb v oblasti zručností a kvalifikácií (Europass) a o zrušení rozhodnutia č. 2241/2004/ES.

Na účely dokumentu vydaného v Slovenskej republike sa vysvedčením rozumie aj doklad v zmysle vyhlášky MŠ SR č. 326/2008 Z. z. o druhoch a náležitostiach vysvedčení a ostatných školských tlačív vrátane spôsobov ich evidencie a uloženia.

4. Okruh povolání, ktoré je držiteľ vysvedčenia/osvedčenia oprávnený vykonávať³

Absolvent sa uplatní pri výkone dvoch povolání – cukrár a kuchár v pozícii zamestnanca v malých, stredných aj veľkých cukrárňach a pri predaji cukrárskych výrobkov, v pozícii kuchár sa uplatní vo všetkých zariadeniach spoločného stravovania. Po získaní praxe je pripravený aj na súkromné podnikanie.

5. Oficiálny rámec vysvedčenia/osvedčenia

<p>Inštitúcia, ktorá vydala vysvedčenie/osvedčenie</p>	<p>Orgán, ktorý akreditoval vzdelávací program (resp. uznal vysvedčenie/osvedčenie)</p> <p>Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu SR Stromová 1 813 30 Bratislava Tel.: +421 2/59 374 111 www.minedu.sk</p>
<p>Stupeň dosiahnutého vzdelania v národnom alebo európskom systéme¹</p> <p>Stredné odborné vzdelanie SKKR/EKR: 3 ISCED 353</p>	<p>Hodnotiaca stupnica/požiadavky na úspešné ukončenie vzdelávania</p> <p>1 – výborný 2 – chváľitebný 3 – dobrý 4 – dostatočný 5 – nedostatočný</p>
<p>Prístup k vzdelávaniu vedúcemu k ďalšiemu stupňu vzdelania¹</p> <p>Vzdelávacie programy nadstavbového štúdia pre absolventov 3- a 4-ročných učebných odborov SKKR/EKR 4, ISCED 454</p>	<p>Medzinárodné dohody o uznávaní kvalifikácií¹</p>
<p>Právny predpis</p> <p>Zákon č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov, Zákon č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov, Vyhláška Ministerstva školstva Slovenskej republiky č. 318/2008 Z. z. o ukončovaní štúdia na stredných školách v znení neskorších predpisov.</p>	

6. Oficiálne uznané spôsoby získania vysvedčenia/osvedčenia

Úspešné absolvovanie štvorročného vzdelávacieho programu príslušného učebného odboru, ktorý sa ukončuje záverečnou skúškou.

7. Doplnujúce informácie

Europass – Dodatok k vysvedčeniu/osvedčeniu je platný spolu s vysvedčením o záverečnej skúške vydaným príslušnou strednou školou (názov a adresa školy uvedené na vysvedčení). Škola vydáva okrem vysvedčenia o záverečnej skúške aj výučný list. Viac informácií o vzdelávacom systéme možno nájsť na www.minedu.sk/data/files/7421.jpg, ďalšie podrobnosti o organizácii školstva na www.minedu.sk, o vzdelávacích programoch na www.siov.sk a na internetovej stránke príslušnej školy.

Vstupné požiadavky¹

- Úspešné ukončenie 9. ročníka základnej školy
- Preukázanie požadovaných vstupných vedomostí formou prijímacieho konania

Viac informácií (vrátane informácie o národnom systéme kvalifikácií)

Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu SR - študijné a učebné odbory
<https://www.minedu.sk/18673-sk/studijne-a-ucebne-odbory-sauo/>

¹ Ak je to vhodné

Národné stredisko Europass

Štátny inštitút odborného vzdelávania
Bellova 54/a,
837 63 Bratislava
europass@siov.sk
www.europass.sk



A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke.

¹ Ak je to vhodné