



1. Názov osvedčenia 1

Osvedčenie o profesijnej kvalifikácii

Kuchár/Kuchárka

2. Preklad názvu osvedčenia ²

Certificate of professional qualification – cook

3. Charakteristika zručností a kompetencií (vzdelávacie výstupy)

Držiteľ osvedčenia je spôsobilý:

- aplikovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny potravín a systému HACCP/CCP, vrátane bezpečnej manipulácie s potravinami, surovinami a alergénmi,
- uplatňovať vedomosti z tovaroznalectva, logistiky surovín a zásady hospodárnosti, environmentálnej zodpovednosti,
- aplikovať technologické postupy prípravy pokrmov teplej a studenej kuchyne a prispôbiť technologický postup špecifickým potrebám zákazníka, sezónnosti a typu prevádzky,
- využívať moderné digitálne technológie a zariadenia v kuchyni – elektronický HACCP, sondy a programy zariadení, ERP/POS systémy, digitálne evidencie a plánovanie výroby,
- uplatňovať princípy udržateľnosti v gastronomickej výrobe, podporovať recykláciu a ekologické riešenia v kuchyni,
- aplikovať základy ekonomiky a kalkulácií v gastronómii a profesionálneho vystupovania voči zákazníkom,
- plánovať a organizovať prácu počas smeny, pripraviť mise en place, koordinovať činnosti v tíme, poskytovať spätnú väzbu a tímovú spoluprácu,
- samostatne vykonávať odborné pracovné činnosti kuchára v bežnej aj modernej gastronómii,
- riešiť praktické problémy a prispievať k zvyšovaniu kvality, bezpečnosti a udržateľnosti gastronomických služieb,
- pripravovať, kalkulovať, navrhovať, spracúvať a servírovať pokrmy podľa receptúr, noriem a technologických postupov,
- vykonávať činnosti súvisiace s obstaraním, objednávaním, preberaním, kontrolou, evidenciou a uskladnením potravín, surovín, tovaru, materiálov a vybavenia a zabezpečovať ich sledovateľnosť,
- využívať moderné technológie prípravy pokrmov, najmä varenie v pare a konvektomatoch, indukčné systémy, nízkoteplotné varenie sous-vide, cook-chill/cook-freeze, šokové chladenie a zmrazovanie a vákuovú techniku,
- vykonávať senzorické hodnotenie surovín, polotovarov a hotových jedál, kontrolovať kvalitu, dochutenie, finalizáciu, aranžovanie, teplotu a správnosť výdaja.

4. Okruh povolaní, ktoré je držiteľ osvedčenia oprávnený vykonávať ³

Držiteľ osvedčenia sa uplatní ako kuchár/kuchárka (okrem šéfkuchára) v reštauráciách, hoteloch, penziónoch, zariadeniach verejného a spoločného stravovania, školských a zdravotníckych stravovacích zariadeniach, cateringových spoločnostiach a ďalších gastronomických prevádzkach. V závislosti od typu a veľkosti prevádzky sa môže uplatniť napríklad ako samostatný kuchár/kuchárka, smenový

¹ V pôvodnom jazyku. | ² Ak je to vhodné. Tento preklad nie je právne záväzný. | ³ Ak je to vhodné. Dodatok k osvedčeniu poskytuje doplňujúce informácie k 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.

kuchár/kuchárka, raňajkový kuchár/kuchárka, bufetový kuchár/kuchárka, eventový kuchár/kuchárka, line cook alebo line chef. Po splnení podmienok podľa platnej legislatívy môže vykonávať činnosť aj ako samostatne zárobkovo činná osoba alebo zodpovedný zástupca prevádzky.

5. Oficiálny rámec osvedčenia

Autorizovaná inštitúcia podľa zákona 292/2024 Z. z., ktorá vydala osvedčenie o profesijnej kvalifikácii zverejnená v registri autorizovaných inštitúcií tu: [ISVD - Register autorizovaných inštitúcií](#).

Názov a adresa autorizovanej inštitúcie, ktorá vydala osvedčenie.

Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera, Stromová 34, 921 01 Piešťany

Stupeň kvalifikácie v národnom alebo európskom systéme ¹

EKR /SKKR Úroveň 3

Hodnotiaca stupnica/požiadavky na úspešné overenie vzdelávacích výstupov

Uznané portfólio v celom rozsahu

Uspel na skúške na overenie vzdelávacích výstupov

Medzinárodné dohody o uznávaní kvalifikácií ¹

Právny predpis

Zákon č. 292/2024 Z. z. o vzdelávaní dospelých a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

6. Oficiálne uznané spôsoby získania osvedčenia

Nahradzte opisom spôsobu získania osvedčenia

- Uznatie portfólia v celom rozsahu
- Čiastočné uznanie portfólia a skúška zo stanovených jednotiek vzdelávacích výstupov
- Skúška na overenie vzdelávacích výstupov zo všetkých jednotiek vzdelávacích výstupov

7. Doplnujúce informácie

Vstupné požiadavky ¹

Minimálny vek 16 rokov

Viac informácií

Viac informácií nájdete na stránke Kariérna brána <https://www.kariernabrana.sk/> a Informačný systém vzdelávania dospelých <https://isvd.iedu.sk/>

Národné centrum Europass

Štátny inštitút odborného vzdelávania

Bellova 54/a,

837 63 Bratislava

www.europass.sk

europass@siov.sk




¹ Ak je to vhodné