

Kuchař

Kuchař tvoří vhodné skladby pokrmů, které sestavuje do jídelního lístku a připravuje, aranžuje a expeduje předkrmy a pokrmy studené i teplé kuchyně dle běžných nebo speciálních receptur.

| | |
|-----------------------------------|---|
| Odborný směr: | Pohostinství a cestovní ruch |
| Odborný podsměr: | pohostinství |
| Kvalifikační úroveň: | Střední vzdělání s výučním listem tříleté |
| Alternativní názvy: | Cook, Chef, Přípravář pokrmů, Přípravář vegetariánských jídel, Přípravář veganských jídel, Küchenchef, der Koch |
| Regulovaná jednotka práce: | Ne |

Pracovní činnosti

- Spolupráce při objednávání, přejímce, přezkušování, skladování a konzervaci zboží.
- Spolupráce při sestavování jídelního lístku a sledu pokrmů.
- Přijímání kuchyňských objednávek.
- Volba vhodného technologického postupu pro přípravu pokrmů.
- Příprava a úprava produktů a pokrmů.
- Zpracování a úprava polotovarů.
- Ošetřování kuchyňského náčiní a vybavení.
- Výdej jídel.
- Organizování a řízení práce pomocných sil.
- Provádění hygienicko-sanitační činnosti v kuchyňském provozu.
- Dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů, dodržování zásad HACCP včetně kritických bodů.

CZ-ISCO

- 51201 - Kuchaři (kromě šéfkuchařů)
- 5120 - Kuchaři (kromě šéfkuchařů), pomocní kuchaři

Hrubé měsíční mzdy podle krajů v roce 2020

Kuchaři (kromě šéfkuchařů), pomocní kuchaři (CZ-ISCO 5120)

| Kraj | Mzdová sféra | | | Platová sféra | | |
|----------------------|--------------|-----------|-----------|---------------|-----------|-----------|
| | Od | Medián | Do | Od | Medián | Do |
| Hlavní město Praha | 15 755 Kč | 19 278 Kč | 32 642 Kč | 21 381 Kč | 25 525 Kč | 34 170 Kč |
| Středočeský kraj | - | - | - | 20 810 Kč | 24 981 Kč | 31 794 Kč |
| Jihočeský kraj | - | - | - | 20 925 Kč | 24 850 Kč | 31 058 Kč |
| Plzeňský kraj | - | - | - | 21 185 Kč | 25 226 Kč | 34 159 Kč |
| Karlovarský kraj | - | - | - | 20 443 Kč | 24 346 Kč | 32 434 Kč |
| Ústecký kraj | - | - | - | 20 190 Kč | 24 166 Kč | 31 982 Kč |
| Liberecký kraj | - | - | - | 20 605 Kč | 24 191 Kč | 30 415 Kč |
| Královéhradecký kraj | - | - | - | 21 090 Kč | 25 124 Kč | 31 896 Kč |
| Pardubický kraj | 15 706 Kč | 21 925 Kč | 30 804 Kč | 21 108 Kč | 24 719 Kč | 30 211 Kč |
| Kraj Vysočina | - | - | - | 20 843 Kč | 24 655 Kč | 30 655 Kč |

| Typ JP | | | | | | | ID |
|----------------------|--------------|-----------|-----------|---------------|-----------|-----------|--------|
| Povolání | | | | | | | 101930 |
| | Mzdová sféra | | | Platová sféra | | | |
| Kraj | Od | Medián | Do | Od | Medián | Do | |
| Jihomoravský kraj | 15 064 Kč | 18 534 Kč | 32 399 Kč | 20 607 Kč | 24 640 Kč | 32 343 Kč | |
| Olomoucký kraj | 14 976 Kč | 21 350 Kč | 30 787 Kč | 20 310 Kč | 25 039 Kč | 31 910 Kč | |
| Zlínský kraj | - | - | - | 20 425 Kč | 24 214 Kč | 28 768 Kč | |
| Moravskoslezský kraj | - | - | - | 20 381 Kč | 24 113 Kč | 29 971 Kč | |

Hrubé měsíční mzdy v roce 2020 celkem

| | | Medián za ČR celkem | |
|---------|---|---------------------|---------------|
| CZ-ISCO | | Mzdová sféra | Platová sféra |
| 5120 | Kuchaři (kromě šéfkuchařů), pomocní kuchaři | 19 341 Kč | 24 699 Kč |
| 51201 | Kuchaři (kromě šéfkuchařů) | 19 994 Kč | 25 221 Kč |

Příklady činností

Příklady činností ze soukromého sektoru

| | Tarifní stupeň |
|--|----------------|
| Posouzení nezávadnosti a kvality surovin pro přípravu jídel teplé a studené kuchyně. | 5 |
| Výběr vhodných surovin pro připravovaný druh jídla teplé a studené kuchyně. | 5 |
| Regenerace pokrmů. | 5 |
| Úprava, estetizace a sensorické hodnocení jídla před expedicí. | 4 |
| Aplikace systému HACCP a dodržování kontrolních bodů. | 4 |
| Úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky. | 3 |

Příklady činností ze veřejného sektoru

| | Platová třída |
|--|---------------|
| Výroba nejsložitějších dietních jídel v rozsahu podle dietního systému závazného ve zdravotnických zařízeních, například dieta bezlepková, nízkocholesterolová, nízkobílkovinná s omezením tuků při akutní pankreatitidě. Výroba jídel s dvojitým a vyšším omezením. | 6 |
| Výroba nejsložitějších dietních jídel v rozsahu podle dietního systému závazného ve zdravotnických zařízeních. | 6 |
| Výroba jídel s omezeními v dietním režimu nebo při zabezpečování preventivní a léčebné výživy v rámci standardizovaného poskytování nutriční péče. | 6 |
| Výroba technologicky náročných teplých jídel, specialit studené kuchyně nebo samostatná výroba jídel v souladu se závaznými výživovými normami. | 5 |
| Výroba a výdej běžných druhů teplých jídel a moučníků. | 4 |

| Typ JP | ID |
|---|----------------------|
| Povolání | 101930 |
| Příklady činností ze veřejného sektoru | Platová třída |
| Výroba polévek a příloh k hlavním jídlům. | 3 |

Pracovní podmínky

| Název | 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|---|
| Zátěž teplem | | x | x | |
| Lokální zátěž - zátěž malých svalových skupin | x | x | | |
| Zvýšené riziko úrazu pracovníka | x | x | | |
| Zvýšené riziko obecného ohrožení | x | x | | |
| Pracovní doba, směnnost | x | x | | |
| Zátěž chladem | x | | | |
| Zátěž hlukem | x | | | |
| Zátěž vibracemi | x | | | |
| Zátěž prachem | x | | | |
| Zátěž chemickými látkami | x | | | |
| Zátěž invazivními alergeny | x | | | |
| Zátěž biologickými činiteli způsobujícími onemocnění | x | | | |
| Zátěž ionizujícím zářením | x | | | |
| Zátěž neionizujícím zářením a elektromagnetickým polem včetně laserů | x | | | |
| Zraková zátěž | x | | | |
| Celková fyzická zátěž | x | | | |
| Zátěž trupu a páteře s převahou statické práce (manipulace s břemeny) | x | | | |
| Lokální zátěž jemné motoriky | x | | | |
| Zátěž prací v omezeném nebo uzavřeném prostoru | x | | | |
| Zátěž prací v nevhodných pracovních polohách | x | | | |
| Práce ve výškách | x | | | |
| Duševní zátěž | x | | | |

Legenda:

- 1. Stupeň zátěže (minimální zdravotní riziko)
Faktor se při výkonu práce nevyskytuje nebo je zátěž faktorem minimální, vliv faktoru je ze zdravotního hlediska nevýznamný.
- 2. Stupeň zátěže (únosná míra zdravotního rizika)
Ze zdravotního hlediska je míra zátěže faktorem únosná, nepřekračuje limity stanovené předpisy, vliv faktoru je akceptovatelný pro zdravého člověka.

Povolání

101930

- 3. Stupeň zátěže (významná míra zdravotního rizika)
Úroveň zátěže překračuje stanovené limitní hodnoty expozice (zátěže), na pracovištích je nutná realizace náhradních technických a organizačních opatření, nelze vyloučit negativní vliv na zdraví pracovníků.
- 4. Stupeň zátěže (vysoká míra zdravotního rizika)
Úroveň zátěže vysoce překračuje stanovené limitní hodnoty expozice, na pracovištích musí být dodržován soubor preventivních opatření, častěji dochází k poškození zdraví.

Kvalifikace k výkonu povolání

Školní vzdělání

Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

| Typ | Název | Kód |
|------|--|------------|
| RVP | Kuchař - číšník | 65-51-H/01 |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru kuchař-číšník, práce ve společném stravování | 6551H |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru kuchař, kuchařské práce | 6552H |
| AKSO | Kuchař - číšník - příprava jídel | 6551H004 |
| AKSO | Kuchař | 6552H001 |

Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

| Typ | Název | Kód |
|------|---|-------|
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru kuchař, kuchařské práce | 6552E |

Další vzdělání

Profesní kvalifikace

- Příprava teplých pokrmů (65-001-H)
- Příprava pokrmů studené kuchyně (65-002-H)
- Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení (65-003-E)
- Příprava minutek (65-004-H)
- Kuchař expedient (65-011-E)

Legislativní požadavky

- povinné - Zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství dle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví

Kompetenční požadavky

Odborné dovednosti

| Kód | Název | Úroveň 1-8 | Vhodnost |
|------------|--|------------|----------|
| h32.D.2011 | Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů | 3 | Nutné |

Odborné dovednosti

| Kód | Název | Úroveň 1-8 | Vhodnost |
|------------|--|------------|----------|
| h13.A.4094 | Manipulace se zbožím a jeho ošetřování při dodržení zásad HACCP | 3 | Nutné |
| h32.A.3011 | Příprava teplých pokrmů podle receptur | 3 | Nutné |
| h31.A.3092 | Příprava moučníků | 3 | Nutné |
| h31.A.3017 | Příprava pokrmů a specialit na objednávku | 3 | Nutné |
| h32.B.1010 | Obsluha technologických zařízení v provozu | 3 | Nutné |
| e11.A.5009 | Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů | 3 | Nutné |
| e16.A.3080 | Aranžování potravin (výroba baget, chlebíčků, obložených mis a kusových výrobků) | 3 | Nutné |
| h32.A.4011 | Ošetřování kuchyňského náčiní a vybavení. | 3 | Nutné |
| h32.B.4001 | Regenerace pokrmů | 3 | Nutné |
| e11.D.2920 | Dodržení sanitačních a hygienických předpisů včetně kritických bodů (HACCP) | 3 | Nutné |
| h31.B.1014 | Nakládání s inventářem | 3 | Nutné |
| h31.D.7011 | Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů | 3 | Výhodné |
| h32.A.3092 | Zpracování zeleniny, luštěnin a obilovin dle vegetariánských a veganských zásad | 3 | Nutné |

Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha_c2_manualu.pdf

Odborné znalosti

| Kód | Název | Úroveň 1-8 | Vhodnost |
|------------|---|------------|----------|
| h32._.0021 | technologie vaření a dalších prací v kuchyni, recepty pro různá jídla | 3 | Nutné |
| h32._.0002 | výživa a nauka o potravinách | 3 | Nutné |
| e11._.0001 | potravinářské suroviny, jejich skladování | 3 | Nutné |
| l24._.0018 | bezpečnost práce a požární ochrana | 3 | Nutné |
| e14._.0016 | technologie výroby cukrářských výrobků | 3 | Výhodné |
| h32._.0023 | technologie výroby vegetariánských a veganských pokrmů | 3 | Nutné |

Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha_c2_manualu.pdf

Obecné dovednosti

| Kód | Název | Úroveň 0-3 |
|-----|--|------------|
| b01 | Počítačová způsobilost | 1 |
| b02 | Způsobilost k řízení osobního automobilu | 0 |
| b03 | Numerická způsobilost | 2 |
| b04 | Ekonomické povědomí | 1 |
| b05 | Právní povědomí | 0 |
| b06 | Jazyková způsobilost v češtině | 1 |
| b07 | Jazyková způsobilost v angličtině | 0 |
| b08 | Jazyková způsobilost v dalším cizím jazyce | 0 |

Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha_c10_manualu.pdf

Digitální kompetence

| Kód | Název | Úroveň 1-4 |
|-----|--|------------|
| 1.1 | Prohlížení, vyhledávání a filtrování dat, informací a digitálního obsahu | 2 |
| 5.2 | Identifikace potřeb a výběr vhodných technologií | 2 |
| 5.1 | Řešení technických problémů | 2 |
| 4.4 | Ochrana životního prostředí | 1 |
| 4.3 | Ochrana zdraví a duševní pohody | 1 |
| 4.2 | Ochrana osobních dat a soukromí | 1 |
| 4.1 | Ochrana zařízení | 1 |
| 3.3 | Autorská práva a licence | 1 |
| 3.2 | Integrace a přepracování digitálního obsahu | 1 |
| 3.1 | Tvorba digitálního obsahu | 1 |
| 2.4 | Netiketa | 1 |
| 2.3 | Spolupráce prostřednictvím digitálních technologií | 1 |
| 2.2 | Sdílení prostřednictvím digitálních technologií | 1 |
| 2.1 | Interakce prostřednictvím digitálních technologií | 1 |
| 1.3 | Správa dat, informací a digitálního obsahu | 1 |
| 1.2 | Hodnocení dat, informací a digitálního obsahu | 2 |
| 5.4 | Identifikace nedostatků v digitálních kompetencích | 2 |

Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha_c15_manualu.pdf

Měkké kompetence

| Kód | Název | Úroveň 0-5 |
|-----|---|------------|
| 2.1 | Kompetence k efektivní komunikaci | 2 |
| 2.2 | Kompetence ke kooperaci | 3 |
| 1.3 | Kompetence ke kreativitě | 2 |
| 4.5 | Kompetence k samostatnosti | 3 |
| 4.2 | Kompetence k plánování a organizování práce | 3 |

Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha_c9_manualu.pdf

Zdravotní podmínky

Onemocnění omezující výkon povolání

- Závažná endokrinní onemocnění.
- Závažná onemocnění dýchacích cest a plic.
- Závažné poruchy krevetvorby a krvácivé stavy.
- Poruchy vidění.
- Onemocnění končetin s poruchou funkce včetně poúrazových stavů.
- Nemoci pohybového systému, omezující pohyblivost a svalovou sílu.

Onemocnění vylučující výkon povolání

- Onemocnění oběhové soustavy s funkčním omezením.
- Chronická onemocnění dýchacích cest a plic s těžší poruchou funkce.
- Závažná onemocnění páteře.

Přesné posouzení zdravotního stavu s následným doporučením nebo nedoporučením výkonu tohoto povolání je možné pouze po konzultaci s lékařem.