# Šéfkuchař

Šéfkuchař organizuje a kontroluje práci kuchyňského personálu, tvoří vhodné skladby pokrmů, které sestavuje do jídelního lístku a připravuje, aranžuje a expeduje jednoduchou, složitou a kombinovanou přípravou předkrmy a pokrmy studené i teplé kuchyně dle vlastních nebo běžných receptur.

|  |  |
| --- | --- |
| **Odborný směr:** | Pohostinství a cestovní ruch |
| **Odborný podsměr:** | pohostinství |
| **Kvalifikační úroveň:** | Střední vzdělání s maturitní zkouškou; Střední vzdělání s výučním listem i maturitní zkouškou |
| **Alternativní názvy:** | Masterchef |
| **Regulovaná jednotka práce:** | ne |

## Pracovní činnosti

* Přijímání objednávek pokrmů a komunikace s obsluhou hostů.
* Organizování, řízení a kontrola práce pomocných kuchařů a pomocných sil.
* Kontrola provádění hygienicko-sanitační činnosti v kuchyňském provozu.
* Kontrola dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů, dodržování zásad HACCP včetně kritických bodů.
* Analýza a optimalizace nákladů na zakoupení a zpracování surovin, vyhodnocování ztrát ve výrobě.
* Sestavování jídelního lístku, návrhy degustačních menu a sledu pokrmů.
* Přejímka, přezkušování, skladování a konzervace zboží.
* Stanovení a výpočet množství jednotlivých surovin pro přípravu pokrmů.
* Volba vhodných technologických postupů pro přípravu pokrmů.
* Volba vhodného servírovacího nádobí s ohledem na estetickou úpravu pokrmů.
* Aranžování bufetů, banketů a rautů.
* Kontrola estetické úpravy a vydávání pokrmů.
* Tvorba originálních kulinářských receptur.
* Jednání s dodavateli surovin a gastronomických potřeb.

## CZ-ISCO

* Šéfkuchaři v pohostinství
* Šéfkuchaři v hotelových restauracích
* Šéfkuchaři a šéfcukráři

### Hrubé měsíční mzdy podle krajů v roce 2024

#### Šéfkuchaři a šéfcukráři (CZ-ISCO 3434)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Mzdová sféra** | **Platová sféra** |
| **Kraj** | **Od** | **Medián** | **Do** | **Od** | **Medián** | **Do** |
| Hlavní město Praha | 24 290 Kč | 49 997 Kč | 87 482 Kč |  |  |  |
| Středočeský kraj | 36 481 Kč | 46 995 Kč | 62 225 Kč |  |  |  |

### Hrubé měsíční mzdy v roce 2024 celkem

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Medián za ČR celkem** |
| **CZ-ISCO** |  | **Mzdová sféra** | **Platová sféra** |
| 3434 | Šéfkuchaři a šéfcukráři | 36 614 Kč | 42 040 Kč |
| 34342 | Šéfkuchaři v hotelových restauracích | - | 57 287 Kč |

## ESCO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód podskupiny** | **Název podskupiny v ESCO** | **URL - podskupiny v ESCO** |
| 3434 | Šéfkuchaři a šéfcukráři | http://data.europa.eu/esco/isco/C3434 |

## Příklady činností

|  |  |
| --- | --- |
| **Příklady činností ze veřejného sektoru** | **Platová třída** |
| Organizace práce při výrobě jídel spojené s hmotnou odpovědností, stanovování a provádění technologických postupů a kalkulací při rozsáhlé výrobě širokého sortimentu, stanovování a zajišťování správnosti gastronomické skladby jídel, racionální výživy a zajištění výroby náročných specialit. | 7 |
| Stanovování technologických postupů a jejich kalkulace při rozsáhlé výrobě jídel včetně kontroly jejich dodržování, sestavování vlastních receptur, jídelních lístků a zajišťování správné gastronomické skladby. | 6 |
| Zajišťování výroby cukrářských výrobků, moučníků a cukrářských specialit v menším provozu, pro zvláštní akce převážně podle vlastních receptur a kalkulací s použitím různé technologie, případná účast na výrobě. | 6 |
| Výroba náročných specialit české kuchyně a kuchyní cizích národů, výroba specialit studené kuchyně pro bankety a recepce včetně sestavování vlastních receptur. | 6 |
| Výroba technologicky náročných teplých jídel nebo specialit studené kuchyně. | 5 |
| Výroba složitých jídel studené kuchyně. | 4 |

## Pracovní podmínky

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Název** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| Zátěž teplem |  | x |  |  |
| Celková fyzická zátěž | x | x |  |  |
| Lokální zátěž - zátěž malých svalových skupin |  | x |  |  |
| Duševní zátěž |  | x |  |  |
| Zvýšené riziko úrazu pracovníka |  | x |  |  |
| Zvýšené riziko obecného ohrožení |  | 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |

*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.*
* *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** |
| KKOV | Střední vzdělání s maturitní zkouškou (bez vyučení) v oboru gastronomie | 6541M |
| KKOV | Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru gastronomie | 6541L |
| AKSO | Kuchař | 6541L006 |
| AKSO | Gastronomie | 6541L51 |
| RVP | Gastronomie | 65-41-L/01 |

#### Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| 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 |
| KKOV | Kuchař | 6552H001 |
| RVP | Kuchař - číšník | 65-51-H/01 |

## Kompetenční požadavky

### Odborné dovednosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| h31.Z.2012 | Organizování práce v gastronomickém provozu | 4 | Nutné |
| h32.D.5011 | Výpočty množství jednotlivých surovin pro připravované pokrmy | 4 | Nutné |
| h32.D.2011 | Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů | 4 | Nutné |
| e16.A.6021 | Aranžování a úprava při servírování | 4 | Nutné |
| e14.A.1014 | Dohotovování a zdobení teplých a studených restauračních moučníků | 4 | Nutné |
| h32.A.3016 | Úprava pokrmů před expedicí | 4 | Nutné |
| h32.A.4011 | Ošetřování kuchyňského náčiní a vybavení. | 4 | Nutné |
| h13.A.4094 | Manipulace se zbožím a jeho ošetřování při dodržení zásad HACCP | 4 | Nutné |
| h32.B.1010 | Obsluha technologických zařízení v provozu | 4 | Nutné |
| h31.D.7011 | Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů | 4 | Nutné |
| e14.D.7002 | Sestavování vlastních receptur pro restaurační moučníky | 4 | Nutné |
| h31.A.3017 | Příprava pokrmů a specialit na objednávku | 4 | 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 | 4 | Nutné |
| e14.\_.0016 | technologie výroby cukrářských výrobků | 4 | Nutné |
| e11.\_.0001 | potravinářské suroviny, jejich skladování | 4 | Nutné |
| l24.\_.0018 | bezpečnost práce a požární ochrana | 4 | Nutné |
| h32.\_.0002 | výživa a nauka o potravinách | 4 | Nutné |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

### Obecné dovednosti

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-3** |
| b01 | Počítačová způsobilost | 0 |
| b02 | Způsobilost k řízení osobního automobilu | 0 |
| b03 | Numerická způsobilost | 0 |
| b04 | Ekonomické povědomí | 0 |
| b05 | Právní povědomí | 0 |
| b06 | Jazyková způsobilost v češtině | 0 |
| 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*

*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 | 0 |
| 2.6 | Kompetence k vedení lidí | 0 |
| 3.3 | Kompetence k objevování a orientaci v informacích | 0 |
| 1.4 | Kompetence ke zvládání stresu a zátěže | 0 |
| 4.1 | Kompetence k aktivnímu přístupu | 0 |
| 1.1 | Kompetence k celoživotnímu vzdělávání | 0 |
| 4.2 | Kompetence k plánování a organizování práce | 0 |
| 4.4 | Kompetence k řešení problémů | 0 |
| 4.5 | Kompetence k samostatnosti | 0 |
| 4.6 | Kompetence k výkonnosti | 0 |
| 2.3 | Kompetence k orientaci na zákazníka a uspokojování zákaznických potřeb | 0 |
| 1.2 | Kompetence k flexibilitě | 0 |
| 1.3 | Kompetence ke kreativitě | 0 |
| 2.2 | Kompetence ke kooperaci | 0 |
| 2.4 | Kompetence k ovlivňování a rozvíjení ostatních | 0 |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c9\_manualu.pdf*

## Zdravotní podmínky

### Onemocnění omezující výkon povolání / specializace povolání.

* Onemocnění oběhové soustavy
* Závažná onemocnění dýchacích cest a plic
* Závažné poruchy krvetvorby a krvácivé stavy
* Duševní poruchy a poruchy chování
* Závažné stavy po úrazech či operacích pohybového systému

### Onemocnění vylučující výkon povolání / specializace povolání.e

* Záchvatovité a kolapsové stavy

*Přesné posouzení zdravotního stavu s následným doporučením nebo nedoporučením výkonu této pozice je možné pouze po konzultaci s lékařem.*