

# 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.

<b>Odborný směr:</b>	Pohostinství a cestovní ruch
<b>Odborný podsměr:</b>	pohostinství
<b>Kvalifikační úroveň:</b>	Střední vzdělání s maturitní zkouškou; Střední vzdělání s výučním listem i maturitní zkouškou
<b>Alternativní názvy:</b>	Masterchef
<b>Regulovaná jednotka práce:</b>	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 servisovacího 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

- 34343 - Šéfkuchaři v pohostinství
- 34342 - Šéfkuchaři v hotelových restauracích
- 3434 - Šéfkuchaři a šéfcukráři

## Hrubé měsíční mzdy podle krajů v roce 2024

Šéfkuchaři a šéfcukráři (CZ-ISCO 3434)

Kraj	Mzdová sféra			Platová sféra		
	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

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

## ESCO

Kód podskupiny	Název podskupiny v ESCO	URL - podskupiny v ESCO
3434	Šéfkuchaři a šéfcukráři	<a href="http://data.europa.eu/esco/isco/C3434">http://data.europa.eu/esco/isco/C3434</a>

## Pracovní podmínky

Rizikové faktory pracovních podmínek a vyskytující se druhy zátěže upravuje nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce. Vždy vyplývají z pracovních podmínek, které se vztahují ke konkrétnímu zaměstnavateli, tudíž se mohou u různých zaměstnavatelů lišit.

Určení míry výskytu faktorů, které mohou ovlivnit zdraví při práci vychází z druhu práce vykonávané na pracovišti. Faktory se zařazují do čtyř kategorií dle míry zdravotního rizika a jeho vlivu na zdraví. O zařazení prací do třetí nebo čtvrté kategorie rozhoduje příslušný orgán ochrany veřejného zdraví.

- **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
RVP	Gastronomie	65-41-L/01
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s maturitní zkouškou (bez vyučení) v oboru gastronomie	6541M
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru gastronomie	6541L
KKOVTypeEnum.3	Kuchař	6541L006
KKOVTypeEnum.3	Gastronomie	6541L51

Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

Typ	Název	Kód
RVP	Kuchař - číšník	65-51-H/01
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s výučním listem v oboru kuchař-číšník, práce ve společném stravování	6551H

Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

Typ	Název	Kód
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s výučním listem v oboru kuchař, kuchařské práce	6552H
KKOVTypeEnum.3	Kuchař	6552H001

## Kompetenční požadavky

### Odborné dovednosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
h31.Z.2012	Organizování práce v gastronomickém provozu	4	CompetenceSuitabilityEnum.2
h32.D.5011	Výpočty množství jednotlivých surovin pro připravované pokrmy	4	CompetenceSuitabilityEnum.2
h32.D.2011	Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů	4	CompetenceSuitabilityEnum.2
e16.A.6021	Aranžování a úprava při servírování	4	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.1014	Dohotovování a zdobení teplých a studených restauračních moučníků	4	CompetenceSuitabilityEnum.2
h32.A.3016	Úprava pokrmů před expedicí	4	CompetenceSuitabilityEnum.2
h32.A.4011	Ošetřování kuchyňského náčiní a vybavení.	4	CompetenceSuitabilityEnum.2
h13.A.4094	Manipulace se zbožím a jeho ošetřování při dodržení zásad HACCP	4	CompetenceSuitabilityEnum.2
h32.B.1010	Obsluha technologických zařízení v provozu	4	CompetenceSuitabilityEnum.2
h31.D.7011	Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů	4	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.D.7002	Sestavování vlastních receptur pro restaurační moučníky	4	CompetenceSuitabilityEnum.2
h31.A.3017	Příprava pokrmů a specialit na objednávku	4	CompetenceSuitabilityEnum.2

Popisy úrovně naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c2\\_manualu.pdf](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	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14._.0016	technologie výroby cukrářských výrobků	4	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0001	potravinářské suroviny, jejich skladování	4	CompetenceSuitabilityEnum.2
l24._.0018	bezpečnost práce a požární ochrana	4	CompetenceSuitabilityEnum.2
h32._.0002	výživa a nauka o potravinách	4	CompetenceSuitabilityEnum.2

Popisy úrovní naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c2\\_manualu.pdf](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c2_manualu.pdf)

## Digitální kompetence

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

Popisy úrovní naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c15\\_manualu.pdf](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 zvládnání stresu a zátěže	0
4.1	Kompetence k aktivnímu přístupu	0
1.1	Kompetence k celoživotnímu vzdělávání	0

## Měkké kompetence

Kód	Název	Úroveň 0-5
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](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c9_manualu.pdf)

## Zdravotní podmínky

### Onemocnění omezující výkon povolání

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

### Onemocnění vylučující výkon povolání

- Záchvatovité a kolapsové stavy

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