

## Kuchár/Kuchárka

**Požiadavky na zaradenie účastníka do vzdelávania:** ukončené základné vzdelanie, zdravotná spôsobilosť na výkon práce v gastronómii.

### Forma vzdelávania:

#### Prezenčná forma

Vzdelávanie prebieha za osobnej účasti účastníka v učebni a odborných gastronomických pracoviskách.

#### Dištančná forma

Teoretická časť vzdelávania prebieha prostredníctvom online vzdelávacej platformy, videoprednášok, študijných materiálov a konzultácií.

#### Kombinovaná forma

Teoretická časť sa realizuje dištančne a praktická časť prezenčne v odborných učebniach alebo zmluvných gastronomických prevádzkach.

### Profil absolventa:

#### Absolvent vzdelávania:

- vie aplikovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny potravín a systému HACCP/CCP, vrátane bezpečnej manipulácie s potravinami, surovinami a alergénmi,
- vie uplatniť vedomosti z tovaroznalectva, logistiky surovín a zásady hospodárnosti, environmentálnej zodpovednosti,
- vie aplikovať technologické postupy prípravy pokrmov teplej a studenej kuchyne a prispôbiť technologický postup špecifickým potrebám zákazníka, sezónnosti a typu prevádzky,
- vie využívať moderné digitálne technológie a zariadenia v kuchyni – elektronický HACCP, sondy a programy zariadení, ERP/POS systémy, digitálne evidencie a plánovanie výroby,
- vie uplatňovať princípy udržateľnosti v gastronomickej výrobe, podporovať recykláciu a ekologické riešenia v kuchyni,
- vie aplikovať základy ekonomiky a kalkulácií v gastronómii a uplatňovať základy marketingu a profesionálneho vystupovania voči zákazníkom,
- vie plánovať a organizovať prácu počas smeny, pripraviť mise en place, koordinovať činnosti v tíme, poskytovať spätnú väzbu a tímovú spoluprácu,
- vie samostatne vykonávať odborné pracovné činnosti kuchára v bežnej aj náročnejšej prevádzke,
- dokáže riešiť praktické problémy a prispievať k zvyšovaniu kvality, bezpečnosti a udržateľnosti gastronomických služieb.

### Obsah a rozsah vzdelávania:

(1 vyučovacia hodina = 45 minút)

| Názov odbornej témy                                                                                                          | Počet hodín | Teória | Prax |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|------|
| Úvod do povolania, základy gastronómie, druhy a formy stravovania, nároky na priestory, servisné štandardy                   | 18          | 16     | 2    |
| BOZP, hygiena potravín, HACCP/CCP, alergény, zdravotná a odborná spôsobilosť *, odpady a nakladanie s nimi, prvá pomoc       | 20          | 18     | 2    |
| Tovaroznalectvo, príjem surovín, skladovanie a sledovateľnosť pôvodu, pohybu a spracovania potravín v celom výrobnom reťazci | 22          | 16     | 6    |
| Technológia varenia a zariadenia                                                                                             | 24          | 18     | 6    |

|                                                                                                                                                 |            |            |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|
| Studená kuchyňa, polievky, vývary, omáčky, redukcie                                                                                             | 22         | 16         | 6          |
| Mäso, hydina, ryby a zverina – techniky spracovania a bezpečnosť                                                                                | 18         | 12         | 6          |
| Bezmäsité pokrmy, prílohy a rastlinné alternatívy, základy cukrárstva a pekárstva pre kuchárov                                                  | 14         | 12         | 2          |
| Špeciálne diéty, výživa a alergény v praxi                                                                                                      | 12         | 10         | 2          |
| Kalkulácie, normovanie, zostavovanie jedálnych lístkov, komunikácia s hosťom, základy prezentácie a marketingu, práca pred hosťom               | 20         | 14         | 6          |
| Organizácia a plánovanie práce, vedenie, hodnotenie a motivovanie tímu; tímová spolupráca a príprava pracoviska a surovín pred začiatkom výroby | 20         | 18         | 2          |
| Aktívna práca pod dohľadom                                                                                                                      | 300        | 0          | 300        |
| <b>Spolu</b>                                                                                                                                    | <b>490</b> | <b>150</b> | <b>340</b> |

*\* Počet hodín témy 7 sa môže meniť v závislosti od požiadaviek na získanie Osvedčenia o odbornej spôsobilosti na epidemiologicky závažné činnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov podľa zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov (§ 16 ods. 1), a Potvrdenia o zdravotnej spôsobilosti v zmysle vyhlášky Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 585/2008 Z. z., ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prevencii a kontrole prenosných ochorení v znení neskorších predpisov (§ 22 ods. 2).*

## Forma záverečnej skúšky:

**Písomná časť:** test 30 otázok, kombinácia výberu odpovedí a otvorených otázok.

Navrhované oblasti: HACCP, hygiena potravín, BOZP a požiarňa ochrana, skladovanie potravín, technologické postupy, tovaroznalectvo, normovanie jedál, základy gastronómie.

Požadovaná úspešnosť: **65 %**

**Praktická časť:** Kompletná príprava menu.

Účastník pripraví a naservíruje kompletne minimálne 4-chodové menu, vrátane prílohy hlavného chodu a to z náhodného výberu, zo sady predom určených 4-chodových menu s minimálnym počtom sady 30.

Sada 4-chodových menu musí obsahovať nasledovné suroviny:

Polievky: vývar A + B - bujón, hnedé polievky a vývary, vložky do vývarov a hnedých polievok, biele polievky (zahusťované, viazané) - kašovité, krémové, zeleninové, zvláštne polievky (i desiatové), studené polievky (mliečne, ovocné, zeleninové).

Omáčky: základné biele a hnedé, jemné - studené a teplé.

Mäso: hovädzie mäso, teľacie mäso, bravčové mäso, baranie, jahňacie, kozľacie, králičie mäso, hydinové mäso (kurčatá, sliepky, kačice, husi, morky), zverinové mäso, rybie mäso - sladkovodné ryby a morské ryby.

Forma tepelnej úpravy: varenie, dusenie, pečenie, vyprážanie, sous-vide, varenie v pare, vo vodnom kúpeli, grilovanie.

Súčasťou praktickej časti je aj výber vhodných surovín, normovanie, príprava, spracovanie a vyhodnotenie spotreby - odpisu zo skladu.

Požadovaná úspešnosť: **75%**

Hodnotiace kritériá pri praktickej časti:

| Oblasť                     | Body             |
|----------------------------|------------------|
| Hygiena a HACCP            | 20               |
| Organizácia práce          | 15               |
| Technologické postupy      | 20               |
| Chuť a kvalita jedla       | 20               |
| Servírovanie a prezentácia | 15               |
| Hospodárnosť a normovanie  | 10               |
| <b>Spolu:</b>              | <b>100 bodov</b> |

## Údaje o materiálnom, technickom a priestorovom zabezpečení:

**Popis priestorového vybavenia pre vzdelávanie najmenej 3 účastníkov vzdelávania:**

### Teoretická časť:

- učebňa pre teoretickú výučbu,
- učebné texty a študijné materiály,
- online vzdelávacia platforma (pri dištančnej alebo kombinovanej forme).

### **Učebňa pre teoretickú výučbu disponuje:**

- pracovnými stolmi a stoličkami pre účastníkov,
- pracovným stolom pre lektora,
- počítačom alebo notebookom,
- dataprojektorom,
- premietacím plátnom alebo interaktívnou tabuľou,
- pripojením na internet,
- flipchartom alebo bielou tabuľou,

- kancelárskymi potrebami na výučbu,
  - odbornou literatúrou a študijnými materiálmi.
- Učebňa umožňuje realizovať prednášky, semináre, skupinové aktivity a prezentácie.

#### Praktická časť:

##### **Odborná praktická učebňa**

Praktická časť vzdelávania prebieha v odbornej gastronomickej učebni alebo v zmluvnom gastronomickom zariadení. Učebňa spĺňa požiadavky hygienických predpisov a zásad HACCP.

Odborná gastronomická učebňa je vybavená:

- kuchynským technologickým zariadením,
- pracovnými pomôckami,
- príslušenstvom k učebným priestorom praktického vyučovania – šatňa, wc, umývadlo.

#### **Popis technického vybavenia pre vzdelávanie s uvedením učebných pomôcok:**

##### Teoretická časť:

| Názov                                                            | Množstvo          |
|------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Tabuľa/Flipchart                                                 | 1                 |
| Stôl                                                             | 5                 |
| Stolička                                                         | 1 na frekventanta |
| Kancelársky stôl                                                 | 1                 |
| Multifunkčné zariadenie                                          | 1                 |
| Počítač                                                          | 1                 |
| Stolík pod počítač                                               | 1                 |
| Skriňa na učebné pomôcky                                         | 1                 |
| Učebné pomôcky                                                   | Podľa potreby     |
| Oddelený priestor na senzorické hodnotenie so stolom a stoličkou | Podľa potreby     |
| Študijné a pracovné materiály v elektronickej forme              | 1                 |
| Surovinové normy                                                 | Podľa potreby     |
| Katalógy, odborná literatúra                                     | Podľa potreby     |
| Vzorky základných surovín                                        | Podľa potreby     |
| Skriňa na učebné pomôcky                                         | 1                 |
| Pomôcky na aranžovanie a predaj                                  | Podľa potreby     |
| Umývadlo                                                         | 1                 |
| Nádoba na odpady                                                 | 1                 |
| Priestor na váženie                                              | Podľa potreby     |

##### Praktická časť:

| Názov vybavenia                                  | Množstvo na  |         |
|--------------------------------------------------|--------------|---------|
|                                                  | frekventanta | skupinu |
| Pracovnými nerezovými stolmi                     | 1            |         |
| Umývacími pracoviskami s teplou a studenou vodou |              | 1       |
| Regály na uloženie surovín/potravín              |              | 2       |
| Priestor na prípravu a expedíciu jedál           |              | 1       |
| Systém na zabezpečenie hygieny a sanitácie       |              | 1       |
| Chladiacimi a mraziacimi zariadeniami            |              | 3+1     |

**Kuchynské technologické zariadenia**

| Názov vybavenia                      | Množstvo na  |               |
|--------------------------------------|--------------|---------------|
|                                      | frekventanta | skupinu       |
| <b>Tepelné zariadenia:</b>           |              |               |
| Elektrický alebo plynový sporák      |              | 1             |
| Konvektomat                          |              | 1             |
| Elektrická rúra                      |              | 1             |
| Smažiacia panvica                    |              | 1             |
| Fritéza                              |              | 1             |
| Gril                                 |              | 1             |
| Sous-vide varič                      |              | 1             |
| Mikrovlná rúra                       |              | 1             |
| <b>Chladiace zariadenia:</b>         |              |               |
| Chladnička                           |              | 3             |
| Mraznička                            |              | 1             |
| Chladiaci box                        |              | Podľa potreby |
| <b>Prípravné zariadenia:</b>         |              |               |
| Kuchynský robot                      |              | 1             |
| Mixér                                |              | 1             |
| Týčový mixér                         |              | 1             |
| Krájač zeleniny                      |              | 1             |
| Mlynček na mäso                      |              | 1             |
| Vákuovačka                           |              | 1             |
| Váhy                                 |              | 2             |
| <b>Umývacie zariadenia:</b>          |              |               |
| Umývačka riadu gastro                |              | 1             |
| Drezy na umývanie surovín            |              | 2             |
| Drezy na umývanie pracovných pomôcok |              | 2             |

**Pracovné pomôcky:**

| Názov vybavenia               | Množstvo na  |         |
|-------------------------------|--------------|---------|
|                               | frekventanta | skupinu |
| <b>Kuchynské náradie:</b>     |              |         |
| Kuchársky nôž                 | 1            |         |
| Vykosťovací nôž               | 1            |         |
| Filetovací nôž                | 1            |         |
| Škrabka                       | 1            |         |
| Kuchynské nožnice             | 1            |         |
| Dosky na krájanie podľa HACCP |              | 1       |
| Odmerky                       |              | 3       |
| Kuchynská váha                |              | 1       |
| <b>Kuchynský inventár:</b>    |              |         |
| Hrnce                         |              | 5       |
| Panvice                       |              | 5       |
| Plechý                        |              | 3       |
| Gastro nádoby                 |              | 3       |
| Sitká                         |              | 2       |
| Misy                          |              | 3       |
| Metličky                      |              | 1       |
| Naberačky                     |              | 3       |
| Obracačky                     |              | 1       |

|                                     |   |               |
|-------------------------------------|---|---------------|
| Kliešte                             |   | 1             |
| <b>Pomôcky na servírovanie:</b>     |   |               |
| Taniere                             |   | Podľa potreby |
| Podnosy                             |   | Podľa potreby |
| Servírovací inventár                |   | Podľa potreby |
| <b>Osobné pracovné prostriedky:</b> |   |               |
| Kuchársky rondon                    | 1 |               |
| Kuchárska zástera                   | 1 |               |
| Pokrývka hlavy                      | 1 |               |
| Protišmyková pracovná obuv          | 1 |               |
| Ochranné rukavice                   | 1 |               |

**Spotrebný materiál:**

| Názov vybavenia     | Množstvo na  |               |
|---------------------|--------------|---------------|
|                     | frekventanta | skupinu       |
| Základné druhy mäsa |              | Podľa potreby |
| Ryby                |              | Podľa potreby |
| Zelenina            |              | Podľa potreby |
| Ovocie              |              | Podľa potreby |
| Mliečne výrobky     |              | Podľa potreby |
| Obilniny            |              | Podľa potreby |
| Koreniny            |              | Podľa potreby |
| Tuky                |              | Podľa potreby |
| Cukrárske suroviny  |              | Podľa potreby |

**Hygiena a bezpečnosť:**

| Názov vybavenia             | Množstvo na  |               |
|-----------------------------|--------------|---------------|
|                             | frekventanta | skupinu       |
| Lekárnička prvej pomoci     |              | 1             |
| Hasiaci prístroj            |              | 2             |
| Dezinfekčné prostriedky     |              | Podľa potreby |
| Prostriedky osobnej hygieny |              | Podľa potreby |
| Dokumentácia HACCP          |              | 1             |
| Dokumentácia BOZP a PO      |              | 1             |

Aktualizované: 8. 7. 2026