# 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

* Kuchaři (kromě šéfkuchařů)
* Kuchaři (kromě šéfkuchařů), pomocní kuchaři

### Hrubé měsíční mzdy podle krajů v roce 2023

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Mzdová sféra** | | | **Platová sféra** | | |
| **Kraj** | **Od** | **Medián** | **Do** | **Od** | **Medián** | **Do** |
| Hlavní město Praha | 18 424 Kč | 23 071 Kč | 40 013 Kč | 25 246 Kč | 29 981 Kč | 39 785 Kč |
| Středočeský kraj | 18 488 Kč | 21 674 Kč | 40 342 Kč | 24 018 Kč | 28 756 Kč | 36 326 Kč |
| Jihočeský kraj |  |  |  | 24 424 Kč | 28 860 Kč | 35 819 Kč |
| Plzeňský kraj | 18 339 Kč | 30 510 Kč | 47 228 Kč | 24 426 Kč | 29 946 Kč | 38 665 Kč |
| Karlovarský kraj |  |  |  | 23 631 Kč | 28 359 Kč | 36 414 Kč |
| Ústecký kraj |  |  |  | 23 365 Kč | 27 710 Kč | 35 583 Kč |
| Liberecký kraj |  |  |  | 24 191 Kč | 28 108 Kč | 34 609 Kč |
| Královéhradecký kraj |  |  |  | 24 183 Kč | 28 421 Kč | 36 435 Kč |
| Pardubický kraj | 20 405 Kč | 25 337 Kč | 37 691 Kč | 24 160 Kč | 28 434 Kč | 34 765 Kč |
| Kraj Vysočina |  |  |  | 23 608 Kč | 28 026 Kč | 34 836 Kč |
| Jihomoravský kraj | 18 427 Kč | 23 460 Kč | 34 071 Kč | 24 092 Kč | 28 504 Kč | 36 073 Kč |
| Olomoucký kraj |  |  |  | 23 554 Kč | 28 359 Kč | 35 734 Kč |
| Zlínský kraj | 20 472 Kč | 28 793 Kč | 36 796 Kč | 23 609 Kč | 27 883 Kč | 33 995 Kč |
| Moravskoslezský kraj | 18 819 Kč | 24 795 Kč | 37 472 Kč | 23 504 Kč | 27 585 Kč | 34 630 Kč |

### Hrubé měsíční mzdy v roce 2023 celkem

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | **Medián za ČR celkem** | |
| **CZ-ISCO** |  | **Mzdová sféra** | **Platová sféra** |
| 5120 | Kuchaři (kromě šéfkuchařů), pomocní kuchaři | 28 498 Kč | 23 672 Kč |
| 51201 | Kuchaři (kromě šéfkuchařů) | 29 168 Kč | 24 966 Kč |

## ESCO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód podskupiny** | **Název podskupiny v ESCO** | **URL - podskupiny v ESCO** |
| 5120 | Kuchaři (kromě šéfkuchařů) | http://data.europa.eu/esco/isco/C5120 |

## Příklady činností

|  |  |
| --- | --- |
| **Příklady činností ze veřejného sektoru** | **Platová třída** |
| Výroba nejsložitějších dietních jídel v rozsahu podle dietního systému závazného ve zdravotnických zařízeních, například dieta bezlepková, nízkocholesterolová, nízkobílkovinová s omezením tuků při akutní pankreatitidě. Výroba jídel s dvojím 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 |
| 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.*
* *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 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 |
| RVP | Kuchař - číšník | 65-51-H/01 |

#### 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

* Kuchař/kuchařka teplých pokrmů (65-001-H)
* Kuchař/kuchařka studené kuchyně (65-002-H)
* Pomocný kuchař / pomocná kuchařka pokrmů rychlého občerstvení (65-003-E)
* Kuchař/kuchařka minutkových pokrmů (65-004-H)
* Kuchař expedient / kuchařka expedientka (65-011-E)

## 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 |
| 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 / specializace povolání.

* Závažná onemocnění dýchacích cest a plic
* Závažné poruchy krvetvorby a krvácivé stavy

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