



Standard zanimanja

KUHAR



BANJA LUKA, 2014. GODINE

STANDARD ZANIMANJA

Naziv porodice zanimanja	<i>Ugostiteljstvo i turizam</i>
Naziv zanimanja	Kuhar
Nivo	<i>III</i>

I dio:

1. Opis zanimanja

Kuhar radi u ugostiteljskim objektima i kuhinjama različitih institucija, ustanova, tvornica itd. Osnovni posao *kuhara* je pripremanje svih vrsta hladnih i toplih jela. To podrazumijeva izbor i pripremu namirnica, skladištenje i čuvanje namirnica, određivanje tehnologije pripremanja hrane, samu pripremu jela, kao i pripremu jela za posluživanje. Prilikom rada vodi računa da jelo pripremi što brže i kvalitetnije.

Na osnovu ponude ugostiteljskog objekta i važećih normativa sastavlja jelovnik. U skladu s jelovnicima naručuje i preuzima namirnice.

S obzirom da učestvuje u svim tehnološkim fazama pripreme hrane, *kuhar* rukuje kuhinjskim mašinama, alatima i posuđem različite namjene.

Kuhar vodi brigu o higijeni prostora i sredstava za rad, te o ličnoj higijeni.

Za poslove *kuhara* poželjne su spretne osobe. Posebno je važno da ima zdrav koštano-zglobni i respiratorni sistem, zdravu kožu, dobar vid, te razvijene osjete okusa i mirisa. Za ovo zanimanje obavezan je sanitarni pregled.

2. Grupe poslova, ključni poslovi i aktivnosti

Grupa poslova	Ključni poslovi	Aktivnosti
Analiza, planiranje i organizacija rada	Planiranje, organizovanje i analiziranje vlastitog rada	<ul style="list-style-type: none"> - Pripremati plan rada - Planirati i upravljati vremenom - Organizovati i rasporediti rad pomoćnog osoblja - Pregledati dnevnu ponudu / jelovnik - Planirati potrebne namirnice i ostali materijal
Priprema radnog mjesta	Pripremanje radnog mjesta i opreme	<ul style="list-style-type: none"> - Provjeravati čistoću kuhinje i radnih površina - Pripremati sredstva, alate i pribor - Primati i skladištiti namirnice i ostali materijal - Pripremati radno mjesto u skladu sa dnevnim planom rada
Operativni poslovi	Pripremanje jelovnika	<ul style="list-style-type: none"> - Sastavljati dnevnu ponudu / jelovnik - Razvrstavati jela po različitim kriterijumima - Ažurirati jelovnik - Pripremati jelovnik za posebne režime ishrane
	Pripremanje namirnica	<ul style="list-style-type: none"> - Čistiti namirnice - Sortirati namirnice prema upotrebljivosti i kvalitetu - Vagati namirnice - Čuvati namirnice na odgovarajući način - Vršiti pripremu namirnica za termičku obradu - Obrađivati dekorativno namirnice
	Pripremanje predjela, supa i čorbi	<ul style="list-style-type: none"> - Obrađivati termički namirnice - Rashlađivati namirnice - Kombinovati odgovarajuće namirnice - Pripremati hladna i topla predjela - Pripremati supe / čorbe
	Pripremanje glavnih jela	<ul style="list-style-type: none"> - Obrađivati termički namirnice - Pripremati jela po narudžbi - Pripremati gotova jela - Pripremati jela sa roštilja - Pripremati priloge, variva i jela od povrća

	Pripremanje salata	<ul style="list-style-type: none"> - Pripremati prelive za salate - Izrađivati različite vrsta salata - Obradivati namirnice (termički po potrebi)
	Pripremanje poslastica	<ul style="list-style-type: none"> - Pripremati različita tijesta - Pripremati različite vrste krema - Pripremati tople poslastice - Pripremati hladne / ledene poslastice
	Primanje narudžbe, serviranje i izdavanje jela	<ul style="list-style-type: none"> - Formirati porciju jela u skladu sa normativima - Servirati i dekorisati jelo - Izdavati jelo na osnovu narudžbe
	Održavanje urednosti i čistoće kuhinje	<ul style="list-style-type: none"> - Čistiti i pospremati radne površine - Čistiti i pospremati upotrebljene alate i uređaje - Sortirati i pospremati preostale namirnice i otpad
Administrativni poslovi	Vođenje propisane evidencije	<ul style="list-style-type: none"> - Voditi evidenciju o stanju namirnica u kuhinji - Voditi evidenciju pripremljenih i izdatih jela - Voditi evidenciju inventara - Obavljati prijem / predaju smjene
Komercijalni poslovi	Nema	Nema
Komunikacija i saradnja sa drugima	Uspostavljanje kvalitetne komunikacije sa saradnicima i gostima	<ul style="list-style-type: none"> - Rješavati probleme u organizaciji i realizaciji poslova - Razvijati poslovnu saradnju sa nadređenima, saradnicima i pomoćnim osobljem - Savjetovati goste pri izboru jela (po potrebi)
Osiguranje kvaliteta	Osiguranje kvaliteta i kontrola pruženih usluga / rada	<ul style="list-style-type: none"> - Kontrolisati kvalitet namirnica - Kontrolisati procedure pripreme jela - Upotrebljavati inventar, koristiti materijal, vrijeme i energiju u skladu sa propisanim standardima (HACCP i drugi) - Kontrolisati i ocjenjivati rezultate vlastitog rada
Zaštita zdravlja i životne okoline	Primjena zdravstvenih, sanitarnih i higijenskih propisa i mjera zaštite na radu	<ul style="list-style-type: none"> - Održavati prostor i inventar u skladu sa postojećim sanitarno-higijenskim propisima - Primjenjivati mjere zaštite na radu - Odlagati otpadni materijal u skladu sa propisima - Održavati ličnu higijenu

3. Poželjni stavovi

Poslovi kuhara zahtijevaju efektivno korištenje radnog vremena i spremnost na produženo i neujednačeno trajanje radnog vremena. Za ovo zanimanje je poželjna kreativnost i prilagodljivost.

Potrebno je da posjeduje inicijativnost i samostalnost u radu, organizatorske sposobnosti u okviru posla, odgovornost, preciznost, efikasnost i spremnost za timski rad. Svjestan je značaja očuvanja i zaštite životne sredine i primjene sanitarnih i zdravstvenih mjera. Pokazuje spremnost za primjenu i sticanje novih znanja, učenje stranih jezika i primjenu savremenih tehnologija.

4. Radno okruženje i uslovi rada

Kuhar radi u raznim ugostiteljskim objektima i kuhinjama različitih ustanova i institucija, u različitim uslovima koji odgovaraju važećim propisima. Kuhar radi u specifičnim i često otežanim uslovima izložen temperaturnim promjenama, vlazi i produktima isparavanja. Kuhar često radi u smjenama, noću, kao i vikendima i praznicima.

U radu koristi kuhinjske mašine, uređaje, opremu i posuđe različite namjene. Za obavljanje posla koristi radnu odjeću i obuću.

5. Povezanost sa ostalim zanimanjima

Zanimanju *kuhar* su bliska zanimanja (imaju zajedničke – generičke stručne kompetencije): kulinarski tehničar, poslastičar i konobar.

Zanimanje *kuhar* je povezano sa zanimanjima koja su vezana za radna mjesta: šef kuhinje, menadžment restorana/hotela, ugostiteljski tehničar, pekar, mesar, pomoćni kuhar, pomoćno osoblje, osoblje na održavanju i sa ostalim zanimanjima iz oblasti ugostiteljstva i turizma.

II dio:

IDENTIFIKACIJA STRUČNIH KOMPETENCIJA (znanja, vještina i stavova)

Za uspješno izvođenje poslova / zadataka / aktivnosti, opisanih u *dijelu I*, potrebna su znanja, vještine i lične kompetencije (stavovi):

Znanje - lice mora znati da:	Vještine - lice mora biti sposobno da:	Lične kompetencije:
<p><u>Planiranje, organizovanje i analiziranje vlastitog rada</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Definiše strukturu poslova u kuhinji- Navede osnovna pravila organizacije rada- Razlikuje namirnice i ostali materijal potreban za rad kuhinje	<ul style="list-style-type: none">- Predvidi vrijeme potrebno za određene poslove- Izvede efikasnu podjelu radnih zadataka pomoćnom osoblju- Procijeni potrebe namirnica i ostalog materijala za rad kuhinje	<ul style="list-style-type: none">- <i>Racionalno koristi resurse</i>- <i>Preuzme odgovornost za svoj rad</i>- <i>Pokaže spremnost za sticanje novih znanja i iskustava</i>- <i>Ispolji kreativnost u radu</i>- <i>Pokaže prilagodljivost različitim uslovima rada</i>- <i>Posjeduje spremnost za timski rad</i>- <i>Ispolji komunikativnost</i>- <i>Posjeduje svijest o značaju mjera zaštite na radu i značaju očuvanja i zaštite životne sredine</i>- <i>Ispolji spremnost da prati nove trendove u kulinarsstvu</i>- <i>Ispolji pozitivan odnos prema</i>
<p><u>Pripremanje radnog mjesta i opreme</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Navede opremu i aparate za rad- Objasni značaj higijene kuhinje- Navede načine pravilnog skladištenja namirnica- Definiše parametre za određivanje kvaliteta namirnica	<ul style="list-style-type: none">- Primijeni pravila rukovanja opremom, uređajima i inventarom- Primijeni pravila o skladištenju namirnica na odgovarajući način- Pripremi radno mjesto u skladu sa zahtjevima procesa rada	

<p><u>Pripremanje jelovnika</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje hranljive i energetske vrijednosti različitih namirnica - Opiše načine pravilnog kombinovanja namirnica - Klasificira jela po različitim kriterijumima - Opiše strukturu različitih jelovnika 	<ul style="list-style-type: none"> - Primijeni načela pravilnog kombinovanja namirnica i jela u jelovniku - Sastavi jelovnike za posebne režime ishrane - Analizira i pravovremeno ažurira jelovnik 	<p><i>profesionalno-etičkim normama i vrijednostima</i></p>	
<p><u>Pripremanje namirnica</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje tehnike i uređaje za čišćenje namirnica - Navede mjerne instrumente i mjerne jedinice - Objasni načine pravilnog čuvanja različitih namirnica - Razlikuje tehnike primarne termičke obrade namirnica - Objasni pravila i tehnike dekorativne obrade namirnica 	<ul style="list-style-type: none"> - Primijeni pravilno tehnike pripreme namirnica - Koristi mjerne instrumente - Primijeni pravila ispravnog razvrstavanja i čuvanja namirnica - Primijeni tehnike dekorativne obrade namirnica 		
<p><u>Pripremanje predjela, supa i čorbi</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Definiše predjela, supe i čorbe - Nabroji namirnice pogodne za pripremu predjela, supa i čorbi - Objasni načine kombinovanja namirnica u pripremi predjela, supa i čorbi - Navede tehnike rashlađivanja i termičke obrade namirnica - Navede alate za dekorativnu obradu namirnica - Objasni pravila i tehnike dekorisanja predjela, supa i čorbi 	<ul style="list-style-type: none"> - Primijeni tehnike rashlađivanja i termičke obrade namirnica - Kombinuje namirnice za pripremu predjela, supa i čorbi - Pripremi hladna i topla predjela - Pripremi supe i čorbe - Primijeni pravila čuvanja predjela, supa i čorbi do upotrebe - Koristi racionalno neutrošene namirnice i jela 		

<p><u>Pripremanje glavnih jela</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasificira glavna jela - Nabroji namirnice pogodne za pripremu glavnih jela - Objasni načine kombinovanja namirnica u pripremi glavnih jela - Navede tehnike rashlađivanja i termičke obrade namirnica 	<ul style="list-style-type: none"> - Primijeni tehnike rashlađivanja i termičke obrade namirnica - Kombinuje namirnice za pripremu glavnih jela - Primijeni tehnike pripreme jela po narudžbi - Primijeni tehnike pripreme gotovih jela - Primijeni tehnike pripreme jela sa roštilja - Primijeni tehnike pripreme priloga, variva i jela od povrća - Primijeni pravila čuvanja jela do upotrebe - Koristi racionalno neutrošene namirnice i jela 	
<p><u>Pripremanje salata</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Objasni način kombinovanja namirnica u salatama - Navede tehnike rashlađivanja i termičke obrade namirnica - Objasni sastav različitih preliva za salate - Objasni načine čuvanja i održavanja svježine salata 	<ul style="list-style-type: none"> - Primijeni tehnike rashlađivanja i termičke obrade namirnica - Kombinuje namirnice za pripremu salata - Pripremi odgovarajuće prelive za salate 	

<p><u>Pripremanje poslastica</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Navede namirnice za pripremanje poslastica - Objasni načine kombinovanja namirnica pri pripremanju poslastica - Navede tehnike rashlađivanja i termičke obrade namirnica - Opiše tehnike pripreme različitih tijesta i krema - Navede načine čuvanja i održavanja svježine poslastica - Objasni pravila i tehnike dekorisanja poslastica 	<ul style="list-style-type: none"> - Sastavi različite namirnice u samostalan ili kombinovan desert odgovarajuće energetske vrijednosti - Primijeni pravilno tehnike rashlađivanja / termičke obrade namirnica - Primijeni tehnike pripreme različitih tijesta i krema - Primijeni tehnike pripreme toplih poslastica - Primijeni tehnike pripreme hladnih / ledenih poslastica - Primijeni pravila i tehnike dekorisanja poslastica 	
<p><u>Primanje narudžbe, serviranje i izdavanje jela</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Definiše normative za pripremu porcija - Navede pravila serviranja, slaganja i kombinovanja pojedinih jela na tanjiru - Objasni pravila i tehnike dekorisanja jela 	<ul style="list-style-type: none"> - Primijeni normative za formiranje porcije jela - Primijeni pravila i tehnike serviranja jela - Primijeni pravila i tehnike dekorisanja jela - Izda jelo na osnovu narudžbe 	
<p><u>Održavanje urednosti i čistoće kuhinje</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Objasni značaj higijene radnih površina i opreme u kuhinji - Razumije važnost mjera higijenske zaštite 	<ul style="list-style-type: none"> - Odabere odgovarajuća sredstva za čišćenje - Provodi mjere pravilnog čišćenja i pospremanja radne površine, alata i uređaja - Primijeni mjere higijenske zaštite 	
<p><u>Vođenje propisane evidencije</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Navede vrste evidencija - Opiše proceduru evidentiranja pripremljenih i izdatih jela - Opiše način i postupak prijema i predaje smjene 	<ul style="list-style-type: none"> - Primijeni pravila vođenja evidencije - Identifikuje odgovarajuće i tačne podatke iz radnog procesa - Unese podatke u propisane obrasce - Provede proceduru prijema / predaje smjene 	

<p><u>Uspostavljanje kvalitetne komunikacije sa saradnicima i gostima</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Navede osnovne principe poslovne komunikacije - Prepozna način za rješavanje problema u kolektivu - Ukaže na značaj timskog rada - Kratko opiše načine reagovanja na žalbe i prigovore gosta 	<ul style="list-style-type: none"> - Koristi stručnu terminologiju - Uspostavlja korektne odnose u komunikaciji sa saradnicima i gostima - Odabere način prevazilaženja nesporazuma u komunikaciji - Primijeni načine pravilnog reagovanja na žalbe i prigovore gosta 	
<p><u>Osiguranje kvaliteta i kontrola pruženih usluga / rada</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Navede standarde osiguranja kvaliteta (HACCP i dr.) - Opisuje parametre kvaliteta namirnica - Objasni značaj racionalnog korištenja vremena i energije - Prepozna značaj kontrole i ocjene vlastitog rada 	<ul style="list-style-type: none"> - Procijeni kvalitet namirnica - Primijeni standarde kvaliteta (HACCP i dr.) - Primijeni pravila korištenja inventara, materijala, vremena i energije - Primijeni propisane procedure za ocjenjivanje, kontrolu i procjenu vlastitog rada - Primijeni nove trendove u kulinarstvu 	
<p><u>Primjena zdravstvenih, sanitarnih i higijenskih propisa i mjera zaštite na radu</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Navede sanitarno-higijenske propise - Navede mjere zaštite na radu - Objasni uticaj sredstava za dezinfekciju i održavanje higijene na životnu sredinu - Objasni osnove zaštite okoline - Kratko opiše način pravilnog sortiranja otpadaka u procesu rada 	<ul style="list-style-type: none"> - Primijeni sanitarno-higijenske propise za održavanje prostora i inventara - Primijeni mjere zaštite na radu - Primijeni uputstva o korištenju opreme i uređaja - Provede mjere lične higijene i čistoće radnog prostora - Primijeni pravila o odlaganju otpadnog materijala - Primijeni pravila i uputstva za upotrebu sredstava za dezinfekciju i održavanje higijene 	

<p>Članovi radne grupe za izradu standarda zanimanja</p>	<p><u>Privreda i obrazovanje:</u></p> <p>Dragana Šobota, dipl. ekonomista - sekretar sektora ugostiteljstvo i trgovina Privredne komore RS</p> <p>Goran Grozdanić, kuhar - Hotel Palas, restoran Leonardo Banja Luka</p> <p>Mate Križanac, dipl. ing. - Hercegbosanska županija, Ministarstvo znanosti, prosvjete, kulture i športa</p> <p>Silva Dobraš, profesor - Republički pedagoški zavod RS</p> <p>Violeta Jeftić, profesor - JU Ugostiteljsko-ekonomska škola, Prijedor</p> <p>Mehmed Rahmanović, direktor - JU Mješovita srednja škola, Zenica</p> <p><u>Lokalni eksperti:</u></p> <p>Sanja Lulo Vesna Jevtić</p> <p><u>Agencija za POiS obrazovanje, PJ za SSO:</u></p> <p>Dragana Graonić, dipl.pedagog - zamjenica direktorice Agencije za POiS obrazovanje i rukovodilac PJ za srednje stručno obrazovanje</p> <p>Ljiljana Bošković, dipl. ing. - stručni savjetnik za NPP u SSO</p> <p>Dušan Sarajlić, dipl. ing. - šef odsjeka za VETIS, obrazovanje odraslih i cjeloživotno učenje</p>
<p>Datum izrade standarda zanimanja</p>	<p>2014. godina</p>
<p>Predlagač standarda zanimanja</p>	<p>Radna grupa</p>