

Výkonové štandardy vychádzajúce z kvalifikačného štandardu pre príslušné povolania,
na ktoré sa žiaci pripravujú v študijnom odbore 6421 L spoločné stravovanie

Kvalifikačný štandard pre povolania:

Čašník, Servírka, Kuchár, Zmenový kuchár, Predavač rýchleho občerstvenia, Pracovník výdaja jedla, Barman

Vedomosti:

- gastronomické predpisy v zostavovaní menu a jedálnych lístkov, normovania jedál, podmienok skladovania, práce na progresívnom strojno-technologickom zariadení, hygienické a bezpečnostné predpisy i HACCP.
- hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu
- tovaroznalectvo potravín
- technológia varenia pre prevádzky školského stravovacieho zariadenia
- metódy uskladnenia a manipulácie s potravinami
- zabezpečovanie hygieny prostredia, dezinfekcia, sterilizácia
- veľkokapacitné strojno-technologické zariadenia v gastronómii
- charakterizovať stravovacie služby
- popísať druhy potravín a nápojov, ich vlastnosti a spôsobe uskladnenia
- definovať spôsoby obsluhy, servírovanie jedál a nápojov, obsluhu hostí
- popísať gastronomické pravidlá a zásady pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov
- popísať technologické postupy pri príprave jednoduchých pokrmov
- charakterizovať zásady tovaroznalectva, predovšetkým o potravinách, nápojoch a o technológii ich výroby a manipulácie s nimi
- charakterizovať používané potraviny a nápoje pri príprave nápojov
- popísať základy somelierstva a druhy vín
- definovať evidenciu tovaru, inventarizáciu a vysporiadanie inventarizačných rozdielov
- definovať stroje a zariadenia v stravovacej prevádzke
- popísať základné štandardy a pravidlá komunikácie so zákazníkom
- opísať zásady ochrany spotrebiteľa v prevádzke pohostinských prevádzok
- postupy preberania tovaru
- postupy skladovania a ochrany tovaru
- receptúry na prípravu rôznych nápojov
- metódy obsluhy barových zariadení
- stolovanie, servírovanie jedál, obsluha hostí
- psychológia predaja

Zručnosti:

- ošetrovanie kuchynského náradia a vybavenia
- príprava surovín na výrobu jedál
- príprava produktov bežnej studenej kuchyne
- spracovanie a úprava polotovarov
- príprava jedál na rýchle občerstvenie
- úprava jedál pred expedíciou
- príprava teplých jedál podľa receptov
- príprava a úprava jedál na diétne stravovanie
- príprava a pečenie múčnikov
- príprava minútkových jedál a špecialít

- obsluha zariadení na ohrev a ochladzovanie polotovarov a výrobkov pri tepelnom a chemicko-tepelnom spracovaní
- výpomoc pri výrobe jedál
- obsluha veľkokapacitných kuchynských strojov na výrobu jedál
- obsluha bežných kuchynských strojov na výrobu jedál
- výpočty množstva jednotlivých surovín na pripravované jedlá
- výpočty ceny jedla a výšky stravej jednotky
- kontrola dodržiavania noriem na výrobu jedál, spôsobu a formy nakladania s jedlom, potravinami, spôsobu ich ďalšieho uchovávanía a skladovania surovín
- zostavovanie jedálneho lístka a postupnosti jedál
- pripravovať miešané nápoje a iné nápoje
- účtovať za jedlá, nápoje a služby zákazníkom
- obsluhovať pokladničný systém
- viesť predpísanú administratívu prevádzky
- riešiť reklamácie a sťažnosti zákazníkov
- evidovať skladové zásoby potravín, zeleniny, pomocného materiálu a prostriedkov
- pripravovať teplé a studené jedlá v prevádzke rýchleho občerstvenia upravovať teplé jedlá na tanieroch alebo táckach pred podávaním
- podávať jedlá a nápoje zákazníkom/hostom
- odporúčať zákazníkovi nápoje pri výbere z nápojového lístka
- pripravovať miešané nápoje
- obsluhovať barové zariadenia
- čistiť strojové zariadenia a iné vybavenie baru
- evidovanie skladových zásob potravín, bielizne, pomocného materiálu a prostriedkov
- výpomoc pri podávaní jedál a nápojov hostom pri bufetovom usporiadaní
- servírovanie vína
- vybavovanie objednávok hostí
- príjem hotovostných platieb od zákazníkov za poskytnuté služby a tovar, vrátane vystavovania príslušných dokladov
- výpomoc pri podávaní jedál a nápojov jednoduchou obsluhou
- predaj doplnkového sortimentu a tovaru
- zabezpečovanie odbytu výrobkov a služieb

Kompetencie:

- manuálna zručnosť
- schopnosť komunikovať s ľuďmi
- digitálna gramotnosť (počítačové spôsobilosti)
- finančná a ekonomická gramotnosť
- informačná gramotnosť
- matematická gramotnosť
- technická gramotnosť
- tímová práca
- fyzická zdatnosť
- komunikácia (jednanie s ľuďmi)
- samostatnosť pri plnení pracovných úloh
- zodpovednosť o zverený majetok a starostlivosť v manipulácii s ním
- zodpovednosť za kvalitu svojej práce
- zvládnuť psychickú a fyzickú záťaž pri výkone zamestnania
- pružnosť v myslení (adaptabilita, flexibilita, improvizračné spôsobilosti)
- tvorivosť (kreativita)

- organizovanie a plánovanie práce
- prezentovanie
- rozhodovanie