

## STANDARD ZANIMANJA

<b>Naziv porodice zanimanja</b>	<i>Ugostiteljstvo i turizam</i>
<b>Naziv zanimanja</b>	<b>Kuhar</b>
<b>Nivo</b>	<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 sa 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* su poželjne 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 je obavezan sanitarni pregled.

## 2. Grupe poslova, ključni poslovi i aktivnosti

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

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

<b>Zaštita zdravlja i životne okoline</b>	Primjena zdravstvenih, sanitarnih i higijenskih propisa i mjera zaštite na radu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Održavati prostor i inventar u skladu sa postojećim sanitarno-higijenskim propisima</li> <li>- Primjenjivati mjere zaštite na radu</li> <li>- Odlagati otpadni materijal u skladu sa propisima</li> <li>Održavati ličnu higijenu</li> </ul>
---	---	--

### 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):**

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

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

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

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



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

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