
Kuharski mojster/kuharska mojstrica

Izbrane kvalifikacije

Ime kvalifikacije Kuharski mojster/kuharska mojstrica

Tip kvalifikacije Mojster

Vrsta kvalifikacije Izobrazba

Vrsta izobraževanja Srednje strokovno izobraževanje

Vstopni pogoji

Izpolnjevanje enega izmed naslednjih pogojev:

- kandidat je pridobil srednjo poklicno izobrazbo (katerekoli smeri) in ima vsaj tri leta izkušenj s strokovnega področja,
- kandidat je pridobil srednjo strokovno izobrazbo (katerekoli smeri) in ima vsaj dve leti izkušenj s strokovnega področja,
- kandidat je pridobil višjo ali visoko strokovno izobrazbo (katerekoli smeri) in ima vsaj eno leto izkušenj s strokovnega področja.

ISCED področje Storitve

ISCED podpodročje Hotelirstvo in gostinstvo

Raven kvalifikacije SOK 5
EOK 4

Učni izidi

Kandidat je zmožen:

- samostojno načrtovati, pripraviti in kontrolirati lastno delo ter odgovorno organizirati in strokovno usmerjati delo osebja v kuhinji pri pripravi zahtevnejših jedi pri rednih in izrednih obrokih,
- odgovorno in ekonomično uporabljati surovine, energijo, naprave in čas pri delu v kuhinji,
- celovito in odgovorno voditi in spremljati izvajanje predpisov in standardov glede varnosti in zdravja pri delu ter okoljevarstvenih načel v svoji poslovni enoti,
- odgovorno vzdrževati osebno higieno ter zagotavljati higieno in urejenost kuhinje ter odgovorno skrbeti za izvajanje predpisov sistema HACCP pri pripravi zahtevnejših jedi pri rednih in izrednih obrokih,
- mojstrsko pripravljati vse vrste jedi s strokovnim obvladovanjem vseh kuharskih postopkov, jih smiselno in inovativno povezovati in kombinirati ter pri tem zagotavljati kakovost skladno s standardi dela v gostinstvu,
- samostojno nabavljati in sprejemati naročena živila z uporabo sodobne informacijsko-komunikacijske tehnologije,
- samostojno in strokovno pripravljati jedilnike in razvijati recepte z opisom tehnik in postopkov v sodelovanju z drugimi službami ob upoštevanju pravil stroke, specifik restavracije in sodobnih trendov v kulinariki,
- samostojno pripravljati jedi pred gosti in jih strokovno predstaviti gostom v slovenskem in vsaj enem tujem jeziku ob upoštevanju načel uspešne komunikacije in bontona ter načel dobrega prodajalca,
- samostojno organizirati in voditi sodelavce v svoji poslovni enoti ob upoštevanju predpisov s področja delovnopravne zakonodaje, pravil timskega dela in veščin vodenja,
- komunicirati s sodelavci in poslovnimi partnerji ob upoštevanju načel uspešne komunikacije in poslovnega bontona z uporabo sodobne informacijsko-komunikacijske tehnologije v slovenskem in vsaj enem tujem jeziku,
- nadzorovati procese dela v svoji poslovni enoti za doseganje standardov kakovosti in izvajati ukrepe za izboljševanje kakovosti skladno s standardi kakovosti in strategijo poslovne enote,
- zagotavljati rentabilnost poslovanja poslovne enote v sodelovanju z drugimi službami, ob upoštevanju zakonitosti poslovnega okolja in predpisov s finančnoekonomskega področja,
- načrtovati in izvajati praktično izobraževanje dijakov in uvajanje novih sodelavcev v kuhinji (vsebinsko, metodično, didaktično in tehnično).

Ocenjevalci

So člani izpitnih odborov za vsako izpitno enoto posebej. Imenuje jih minister, pristojen za šolstvo. Imenovanje se lahko obnovi vsaka 4 leta.

Ocenjevanje in zaključevanje

Kandidat opravlja mojstrski izpit, ki vsebuje 4 enote:

- praktični del,
- strokovno teoretični del,
- poslovodno ekonomski del,
- pedagoško andragoški del.

Pogoji za pridobitev javne listine

Kandidat mora za pridobitev naziva mojster opraviti vse (štiri) izpitne enote mojstrskega izpita.

Izvajalci kvalifikacije

Obrtno-podjetniška zbornica Slovenije

URL

<http://www.ozs.si/>
