

## Standard wymagań- egzamin czeładniczy

dla zawodu  
**KUCHARZ\*\***

*(dla absolwentów szkół ponadzasadniczych)*

Kod z klasyfikacji zawodów i specjalności dla potrzeb rynku pracy	Kod z klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego
<b>512201</b>	<b>512[02]**</b>

### **Egzamin przeprowadzany jest w dwóch etapach:**

etap praktyczny: polega na samodzielnym wykonaniu przez kandydata zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności praktyczne

etap teoretyczny: odbywa się w dwóch częściach; pisemnej i ustnej

1. w części pisemnej kandydat udziela odpowiedzi na pytania z zakresu tematów:
  - rachunkowość zawodowa
  - dokumentacja działalności gospodarczej
  - rysunek zawodowy
  - zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
  - podstawowe zasady ochrony środowiska
  - podstawowe przepisy prawa pracy
  - podstawowa problematyka prawa gospodarczego i zarządzania przedsiębiorstwem
2. w części ustnej kandydat odpowiada na pytania z zakresu następujących tematów:
  - technologia
  - maszynoznawstwo
  - materiałoznawstwo

Zadania do etapu praktycznego i pytania do etapu teoretycznego przygotowywane są na podstawie standardu wymagań ustalonego przez Związek Rzemiosła Polskiego  
(Ustawa o rzemiośle z dnia 22 marca 1989 r.

tekst jednolity: Dz. U. Z 2002r Nr 112, poz. 979, z późn. zm. Dz. U. z 2003 Nr 137, poz. 1304)

Zawód: kucharz

I. Etap teoretyczny (część pisemna i ustna) egzaminu obejmuje:

## **Zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla klasyfikacji w zawodzie**

**Kandydat na mistrza powinien umieć:**

### **1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:**

- 1.1. stosować nazwy, pojęcia i określenia właściwe dla kucharzy;
- 1.2. klasyfikować podstawowe surowce, półprodukty i gotowe wyroby w zależności od pochodzenia i wartości odżywczej;
- 1.3. rozróżniać surowce i półprodukty stosowane przez kucharzy
- 1.4. znać zasady przechowywania produktów
- 1.5. określać wartość odżywczą podstawowych surowców i półproduktów stosowanych przez kucharzy oraz znać ich wpływ na zdrowie człowieka;
- 1.6. rozpoznawać zmiany w surowcach i półproduktach zachodzące podczas obróbki wstępnej, cieplnej oraz przechowywania;
- 1.7. rozpoznawać narzędzia, naczynia, maszyny i urządzenia stosowane przez kucharzy
- 1.8. identyfikować i wykorzystywać informacje zawarte na opakowaniach produktów spożywczych wykorzystywanych przez kucharzy

### **2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:**

- 2.1. określać kolejność czynności w procesie obróbki produktów;
- 2.2. dobierać surowce i półprodukty do czynności z zakresu prac kucharza;
- 2.3. obliczać ilość surowców i półproduktów wykorzystywanych przy sporządzaniu potraw;
- 2.4. przeprowadzać kalkulację cenową sporządzanych potraw;
- 2.5. umieć przewidzieć czas potrzebny do wykonania sporządzenia potraw
- 2.6. dobierać narzędzia i naczynia, maszyny i urządzenia do wykonywanych operacji technologicznych
- 2.7. wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w półproduktach i wyrobach w procesie technologicznym i przechowywania;
- 2.8. obliczać wartość energetyczną i odżywczą potraw ;
- 2.9. dobierać surowce i techniki wykonania potraw kucharskich w zależności od rodzaju diety.

### **3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:**

- 3.1. stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej obowiązujące podczas prac kucharza;
- 3.2. wskazywać zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz środowiska naturalnego występujące podczas wykonywania prac kucharza;
- 3.3. wskazywać sposoby udzielania pomocy przedlekarskiej poszkodowanemu w wypadku na stanowiskach związanych z pracami kucharza;
- 3.4. wskazywać skutki niezgodnego z normą przechowywania surowców i półproduktów wykorzystywanych w kuchmistrzostwie;
- 3.5. wskazywać skutki niezgodnego z normą wykorzystywania surowców i półproduktów niepewnej jakości do sporządzania potraw.

# **Zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą**

**Kandydat powinien umieć:**

## **1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:**

- 1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z obszaru funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;
- 1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.

## **2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:**

- 2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz z podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy.

**II. Etap praktyczny egzaminu obejmuje praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematem – przygotowanie wskazanych potraw z kucharstwa z określonych surowców i półproduktów.**

**Kandydat powinien umieć:**

## **1. Planować czynności związane z wykonaniem zadania:**

- 1.1. sporządzić plan działania;
- 1.2. sporządzić wykaz niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno-pomiarowego, narzędzi;
- 1.3. wykonać niezbędne obliczenia, rysunki lub szkice pomocnicze.

## **2. Organizować stanowisko pracy:**

- 2.1. zgromadzić i rozmieścić na stanowisku pracy materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej;
- 2.2. sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu;
- 2.3. dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.

## **3. Wykonać zadanie egzaminacyjne z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i wykazać się umiejętnościami objętymi tematem:**

- 3.1. Przygotowanie wskazanych potraw z określonych surowców i półproduktów:
  - 3.1.1. przygotować zgodnie z recepturą surowce i półprodukty potrzebne do wykonania wskazanych potraw;
  - 3.1.2. zabezpieczyć surowce, półprodukty i gotowe potrawy przed działaniem czynników zewnętrznych;
  - 3.1.3. przeprowadzić obróbkę wstępną surowców;
  - 3.1.4. przeprowadzić obróbkę termiczną surowców i półproduktów;
  - 3.1.5. przeprowadzić zabiegi wykończenia potraw;
  - 3.1.6. ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy;
  - 3.1.7. przygotować potrawy i wydać konsumentom;
  - 3.1.8. utrzymywać ład i porządek na stanowisku;
  - 3.1.9. wykonać zadanie w przewidzianym czasie;
  - 3.1.10. uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia i sprzęt, rozliczyć materiały, zagospodarować odpady.

#### **4. Prezentować efekt wykonanego zadania:**

- 4.1. uzasadnić sposób wykonania zadania;
- 4.2. ocenić jakość wykonanego zadania.

**Niezbędne wyposażenie stanowisk do wykonania zadań egzaminacyjnych objętych tematem – przygotowanie wskazanych potraw małej gastronomii z określonych surowców i półproduktów:**

Pomieszczenie spełniające wymagania sanitarno-epidemiologiczne. Stół produkcyjny do przygotowania potraw, kuchenka gazowa lub elektryczna, kuchenka mikrofalowa. Zlewozmywak z dostępem do bieżącej zimnej i ciepłej wody, pojemnik na odpadki. Sprzęt i wyposażenie stosownie do przygotowywanych potraw i napojów gastronomicznych: piekarnik, formy i foremki do pieczenia, frytownica, grill, toster, lodówka, zamrażarka, piec konwekcyjny, zmywarka, wagi, robot (mały i duży) z przystawkami, miksery, miski i pojemniki ze stali nierdzewnej, garnki z pokrywkami, patelnie dwóch wielkości, zestaw noży i deski do krojenia. Drobnny sprzęt kuchenny: łopatki, widelce, stolnice i wałki, łyżki kuchenne, szumówki i sitka różnej wielkości, sita i cedzaki, dwa rodzaje trzepaczek, tarki, otwieracz do konserw, naświetlacz do jaj. Surowce i półprodukty zgodnie z warunkami zadania. Zastawa do ekspedycji potraw: talerze płytkie, głębokie, zakąskowe i deserowe, bulionówki; sztucce, szkło do deserów i napojów. Zestaw bielizny stołowej. Środki ochrony indywidualnej. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń. Apteczka.