

# PORTFOLIO KOMPETENCIJA : KUHARSTVO - NIVO 1

## REGISTRACIJSKA FORMA ZA POLAZNIKA OBUKE

---

Ime i prezime  
polaznika obuke :

Grad/općina :

Telefon :

E-mail :

Imate više od 29  
godina? :  DA  NE

Pol :  M  Ž

---

Nivo :

Odjel :

Naziv  
hotela/restorana :

Potpis polaznika :

## Potrebne vještine na poslovima u odjelu kuharstva na nivou I

<b>Zadatak 1: Priprema salata</b>	<b>Kompetencija ranije stečena (DA/NE)</b>	<b>Datum obuke</b>	<b>Datum kada je kompetencija stečena</b>
1. Odabir odgovarajuće podloge za sjeckanje povrća i adekvatne noževe			
2. Čišćenje i pranje povrća			
3. Priprema garnirunga/dodataka			
4. Priprema začina/kondimenata			
5. Priprema zelene salate i miješanih salata			
6. Adekvatno čuvati salate na hladnom mjestu prije i tokom posluživanja			
<b>Zadatak 2: Priprema dresinga (preljeva) za salatu</b>	<b>Kompetencija ranije stečena (DA/NE)</b>	<b>Datum obuke</b>	<b>Datum kada je kompetencija stečena</b>
1. Priprema različitih vrsta dresinga			
2. Priprema dresinga na bazi majoneze			
3. Priprema posebnih/specijalnih hladnih začinskih dresinga			
4. Uskladiti odgovarajući dresinga sa odabranom vrstom salate			
5. Adekvatno spremanje salate za posluživanje, miješane ili sa dresingom			
<b>Zadatak 3: Kuhanje i priprema jela sa rižom</b>	<b>Kompetencija ranije stečena (DA/NE)</b>	<b>Datum obuke</b>	<b>Datum kada je kompetencija stečena</b>
1. Odabir odgovarajuće vrste riže			
2. Pranje riže			
3. Kuhanje riže i/ili proizvoda od riže			
4. Priprema riže i/ili proizvoda od riže			
5. Aranžiranje riže i/ili proizvoda od riže			
6. Odlaganje riže i/ili proizvoda od riže na siguran način uz označavanje datuma pripreme/proizvodnje			
<b>Zadatak 4: Kuhanje i priprema jela sa tjesteninom</b>	<b>Kompetencija ranije stečena (DA/NE)</b>	<b>Datum obuke</b>	<b>Datum kada je kompetencija stečena</b>
1. Priprema raznovrsnih tipova tjestenine potrebne za pripremu jela			
2. Kuhanje tjestenine prema receptu i standardima, te pravilno određivanje omjera veličine porcije			
3. Spremanje i aranžiranje tjestenine za posluživanje (švedski sto i jela po narudžbi sa jelovnika)			
4. Čuvanje jela od tjestenine na odgovarajućim mjestima i temperaturi			

<b>Zadatak 5: Provjera frižidera i prostorija za čuvanje hrane</b>	<b>Kompetencija ranije stečena (DA/NE)</b>	<b>Datum obuke</b>	<b>Datum kada je kompetencija stečena</b>
1. Provjera uređaja za nadzor temperature u frižideru/skladištu za čuvanje hrane			
2. Provjera da li postoje znaci štetočina u suhom skladištu			
3. Provjera čistoće u frižideru/skladištu za čuvanje hrane			
4. Primjena smjernica HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point / Proces analize opasnosti i kritičnih kontrolnih tačaka) standarda i zadataka			
<b>Zadatak 6: Priprema osnovnih jela od ribe, mesa i piletine</b>	<b>Kompetencija ranije stečena (DA/NE)</b>	<b>Datum obuke</b>	<b>Datum kada je kompetencija stečena</b>
1. Održavanje opreme, pribora i radnih površina čistim			
2. Odabir odgovarajućih sirovina iz prostorija za čuvanje hrane i/ili frižidera			
3. Primjena odgovarajućeg načina pripreme individualnih jela			
4. Određivanje tačnog omjera porcija			
5. Aranžirati i pripremiti jela za posluživanje			
<b>Zadatak 7: Priprema svježih voćnih salata</b>	<b>Kompetencija ranije stečena (DA/NE)</b>	<b>Datum obuke</b>	<b>Datum kada je kompetencija stečena</b>
1. Prokuhati vodu sa šećerom, ohladiti, dodati sok od limuna i svjež ili konzerviran sok od narandže			
2. Odabrati čvrsto, ne mekano niti spužvasto voće (voće ne treba imati mrlje i treba biti jednake veličine i oblika)			
3. Voće oprati korištenjem sanitarnih tableta ili u pitkoj vodi			
4. Oguliti voće i baciti otpad			
5. Izrezati i oguliti narandžu			
6. Izrezati i oguliti jabuku na kriške			
7. Prerezati grožđe napola i otkloniti košpice			
8. Dodati sirup i pomiješati sve zajedno			
9. Dodati bananu prije posluživanja			

**POTPIS DJELATNIKA** \_\_\_\_\_

**POTPIS TRENERA** \_\_\_\_\_

**POTPIS KOORDINATORA** \_\_\_\_\_

## Potrebno znanje na poslovima u odjelu kuharstva na nivou I

<b>Zadatak 1: Način kuhanja i pripreme hrane</b>	<b>Kompetencija ranije stečena (DA/NE)</b>	<b>Datum obuke</b>	<b>Datum kada je kompetencija stečena</b>
1. Poznavanje kuhinjskog pribora, opreme i pomagala			
2. Vještine i organizacija rada u kuhinji			
3. Vještine pripreme hrane, optimalno vrijeme i odgovarajuća temperatura za pripremu ribe, mesa i piletine			
4. Poznavanje recepata za pripremu glavnih jela od mesa, ribe i piletine			
5. Razumijevanje postupaka pripreme hrane, kao što su kuhanje, dinstanje, pečenje, prženje i grilovanje			
<b>Zadatak 2: Zdravlje, sigurnost i higijena na radnom mjestu</b>	<b>Kompetencija ranije stečena (DA/NE)</b>	<b>Datum obuke</b>	<b>Datum kada je kompetencija stečena</b>
1. Pridržavanje i poznavanje propisanih standarda za održavanje adekvatne higijene i čistoće radnih površina, opreme i prostora za rad			
2. Pridržavanje standarda i zahtjeva lične i radne higijene na poslu			
3. Praćenje rasporeda čišćenja kuhinje i drugih područja prema datim upustvima			
4. Poznavanje HACCP-a (Hazard Analysis Critical Control Point / Proces analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka) i razumijevanje uloge sanitarnog inspektora			
<b>Zadatak 3: Osnovni načini pripreme hrane</b>	<b>Kompetencija ranije stečena (DA/NE)</b>	<b>Datum obuke</b>	<b>Datum kada je kompetencija stečena</b>
1. Savladati različite načine sjeckanja povrća			
2. Primjena profesionalnih tehnika i pridržavanje standarda u procesu rada u kuhinji			
3. Primjena prikladnih vještina; odgovarajuće temperature i vremena kuhanja u procesu pripreme odrađenih jela			
4. Poznavanje recepata za pripremu glavnih jela i priloga sa jelovnika			
5. Upotreba riže i tjestenine u pripremi jela sa jelovnika			
6. Poznavanje sastava, svojstva, izgleda i načina pripreme ribe, mesa i piletine			
7. Poznavanje pravilnog procesa i načina odmrzavanja zamrznutog mesa, ribe i piletine			
8. Primjenjivanje osnovnih tehnika prženja, dinstanja, pečenja i kuhanja u procesu pripreme hrane			

**POTPIS DJELATNIKA** \_\_\_\_\_

**POTPIS TRENERA** \_\_\_\_\_

**POTPIS KOORDINATORA** \_\_\_\_\_

## Osnovne obaveze na poslovima u odjelu kuharstva na nivou I

Obaveze	Kompetencija ranije stečena (DA/NE)	Datum obuke	Datum kada je kompetencija stečena
1. Prikladan način oblačenja, održavanje higijene i briga o ličnom izgledu na radnom mjestu			
2. Imati efikasan pristup radu			
3. Uspješno saradivati sa ostalim osobljem u kuhinji			
4. Biti pouzdan i stručan vođa i član tima			
5. Voditi računa o preciznosti u procesu izvršavanja radnih obaveza			
6. Održavati adekvatnu higijenu i voditi računa o čistoći na radnom mjestu			
7. Odgovorno rukovati priborom, opremom i kuhinjskim pomagalicama tokom rada			
8. Obraćati pažnje na detalje u ličnoj i radnoj praksi			
9. Pozitivan pristup i stav prema klijentima/gostima			
10. Imati dobre komunikacijske vještine			

**POTPIS DJELATNIKA** \_\_\_\_\_

**POTPIS TRENERA** \_\_\_\_\_

**POTPIS KOORDINATORA** \_\_\_\_\_

## Smjernice za korištenje Portfolija kompetencija za radno mjesto

Profesionalni standardi će biti mjerilo i osnova za utvrđivanje potreba za obukom, kao i kasnijeg razvoja plana obuke za svaku osobu individualno koja se registruje za Profi program.

Kroz niz zadataka, primjera, odgovarajućih obaveza i znanja koje će svaka osoba na obuci morati uvrstiti u svoj Portfolio kompetencija za radno mjesto, treneri po odjelima i koordinatori Profi programa u sklopu hotela ili restorana će pratiti i ocjenjivati ova područja rada. Nakon profesionalnog usavršavanja u određenom području, primjena znanja/ponašanja mora se pratiti određeno vrijeme, sve dok se osoba na obuci ne smatra kompetentnom u tom području.

Portfolio se mora kontinuirano održavati kako bi se osigurao aktivan razvoj osoba na obuci. Portfolio je podijeljen u tri dijela: vještine, znanja i ponašanje (na radnom mjestu). Kada polaznik započne s programom, treba otvoriti novi portfolio i popuniti ga relevantnim informacijama. Trener popunjava portfolio kompetencija tokom obuke i procjene kompetencija (kolone: Kompetencija ranije stečena (DA/NE); Datum obuke; Datum kada je kompetencija stečena). Po popunjavanju portfolija kompetencija, isti se ovjerava potpisom polaznika obuka, trenera i Profi koordinatora.

Povremeno bi Profi koordinator trebao evaluirati sve procjene kako bi osigurao da su polaznici obuke stvarno kompetentni u područjima za koja se smatra da jesu. Također je važno napomenuti da ne samo da se Portfolio kompetencija za radno mjesto treba kontinuirano održavati, već bi uvijek trebao biti uredan i čitak.

### Sažetak profesionalnih kompetencija za uposlenike u odjelu kuharstva na nivou I

<b>Profesionalna kompetencija:</b>	
<i>Ukazuju na minimalan obim profesionalnih zadataka za polukvalifikovane radnike (nivo I)</i>	
<b>Zadaci</b>	
1.	Priprema salata
2.	Priprema dresinga (preljeva) za salatu
3.	Kuhanje i priprema jela sa rižom
4.	Kuhanje i priprema jela sa pastom
5.	Provjera frižidera i prostorija za čuvanje hrane
6.	Priprema osnovnih jela od ribe, mesa i piletine
7.	Priprema svježih voćnih salata
8.	Načini kuhanja i pripreme hrane
9.	Zdravlje, sigurnost i higijena na radnom mjestu
10.	Osnovni načini pripreme hrane