

PORTFOLIO KOMPETENCIJA : KUHARSTVO - NIVO 3

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 :

Sažetak profesionalnih zadataka koje izvršavaju uposlenici koji rade na poslovima proizvodnje hrane na nivou 3

Profesionalni zadaci:	
<i>Ukazuju na minimalan obim profesionalnih zadataka za kvalifikovane radnike (nivo 3)</i>	
Zadaci	
1.	Posluživanje švedskog stola/bifea (doručak, ručak i večera)
2.	Provjeravanje načina na koji je hrana izložena
3.	Kontrola prehrambenog otpada
4.	Postavljanje švedskog stola/bifea i dopunjavanje
5.	Pripremanje i posluživanje za švedskim stolom/bifeom (posluživanje doručka, ručka i večere)
6.	Spremanje toplih i hladnih predjela
7.	Priprema a la carte jela tokom posluživanja
8.	Mariniranje i priprema mesa i povrća sa grila
9.	Priprema i spremanje jela od ribe
10.	Priprema i spremanje peradi
11.	Priprema i spremanje crvenog i bijelog mesa
12.	Dnevne predaje smjene kolegama u kuhinji
13.	Prijavlivanje odstupanja od operativnih standarda
14.	Primjena planiranja osnovnog jelovnika u kuhinji
15.	Kuhinjska tehnologija i tehnologija za proizvodnju hrane
16.	Primjena postupaka i sistema nabavke
17.	Vršenje inventure prostorija za suho i vlažno skladištenje
18.	Pravilno upravljanje isporukama
19.	Naručivanje potrepština iz prodavnica
20.	Pomagati i zamjenjivati glavnog kuhara
21.	Organizacija i vođenje dodjeljenog dijela kuhinje
22.	Poduzimanje radnji u hitnim slučajevima/slučajevima opasnosti po goste i uposlenike
23.	Organizacija i vođenje tima uposlenika
24.	Vođenje tima i komunikacija u timu
25.	Dodjeljivanje zadataka i podzadataka članovima tima na dužnosti
26.	Obuka na radnom mjestu zajedno sa odobrenim trenerom odjela

Kompetencije za radno mjesto: kuhar/ica

Zadaci	Primjeri/podzadaci	Potrebne vještine	Kompetencija ranije stečena (DA/NE)	Datum obuke	Datum kada je kompetencija stečena
1 Postavljanje švedskog stola/bifea i dopunjavanje	1. Pripremiti svježe sastojke prema uputama recepta	<ul style="list-style-type: none"> • Vođenje računa da jela odgovaraju narudžbama • Vođenje računa da se posuđe za posluživanje nalazi na mjestu • Razumijevanje politike dopunjavanja švedskog stola/bifea • Pravljenje i postavljanje hladnih jela • Održavanje urednosti i atraktivnosti švedskog stola/bifea tokom posluživanja • Vođenje računa da natpisi sa objašnjenjima na engleskom jeziku odgovaraju datim jelima • Jezičke vještine • Vještine rukovanja nožem i opremom 			
	2. Pomoći u postavljanju hrane na švedski sto/bife				
	3. Pomoći u održavanju čistoće i urednosti švedskog stola/bifea				
	4. Voditi računa da je posuđe na mjestu				
	5. U svakom trenutku provjeravati kako su jela izložena				
	6. Pomoći i provjeriti da gosti razumiju nazive i sastojke jela				
	7. Od gostiju dobiti povratne informacije o proizvodima na švedskom stolu/bifeu				
	8. Voditi računa da su oznake jela na svom mjestu				
	9. Redovno provjeravati temperaturu jela				
2 Provjeravanje načina na koji je hrana izložena	1. Očistiti prostor na kome se izlaže hrana (stolovi, pultovi, posuda za hlađenje)	<ul style="list-style-type: none"> • Čistoća u pogledu sastava i elemenata sastojaka • Održavanje čistoće i dobrog stanja opreme za posluživanje 			
	2. Provjeriti police i vitrine sa hranom i temperaturu potrebnu za zagrijavanje, odnosno hlađenje				
3	1. Provjeriti dijagrame proizvodnje hrane	<ul style="list-style-type: none"> • Utvrđivanje potencijalno opasne hrane 			

Kontrola prehranbenog otpada	2. Koristiti ostatke za druge recepte	<ul style="list-style-type: none"> • Korištenje spremnika za ostatke hrane • Vještine vezane za HACCP • Primjena propisa vezanih za proizvodnju hrane • Vještine rukovanja hranom • Prepoznavanje i odabir potrebnih sredstava, pribora i opreme • Vještine održavanja higijene • Vještine održavanja sigurnosti • Organizacione vještine 			
	3. Kontrolisati porcije u receptima				
	4. Voditi računa o kvalitetu svih recepata				
	5. Pratiti opasnosti				
4 Posluživanje švedskog stola/bifea (doručak, ručak i večera)	1. Postaviti hranu na švedski sto/bife	<ul style="list-style-type: none"> • Postavljanje hladnog švedskog stola/bifea • Praćenje radnih vještina • Vještine rukovanja hranom • Prepoznavanje i odabir potrebnih sredstava, pribora i opreme • Vještine kuhanja • Vještine održavanja higijene • Vještine održavanja sigurnosti • Organizacione vještine • Vještine pripreme hrane • Vještine prezentacije švedskog stola/bifea 			
	2. Provjeriti mjesto priloga/ukrasa				
	3. Odabrati posuđe za posluživanje				
	4. Pomoći gostima tokom posluživanja				
	5. Pripremiti potrebna sredstva i pribor za svaku vrstu				
	6. Sposobnost kuhanja pred gostima				
	7. Primjena mjera sigurnosti prilikom kuhanja				
5 Pripremanje i posluživanje za švedskim stolom/bifeom	1. Sve stavke jelovnika koje se nalaze na tabli (ako se ista koristi) su ispravno i čitko napisane i odaju pozitivan utisak	<ul style="list-style-type: none"> • Održavanje sredstava i opreme u ispravnom stanju • Sposobnost utvrđivanja i ukrašavanja svih sastojaka za 			
	2. Svi jelovnici (ako se koriste) su tačni, ažurirani i u njima nema slovnih grešaka				

(posluživanje doručka, ručka i večere)	3. Biti u kontaktu sa ostalim uslužnim osobljem i voditi računa da su dovoljne količine pribora za posluživanje, odnosno hvataljki, pribora za jelo, čaša, salveta, posuda za umake i kutlača, ispolirane i pripremljene prije posluživanja kako bi se povećala efikasnost	posluživanje švedskog stola/bifea <ul style="list-style-type: none"> • Vještine rukovanja opremom • Vještine održavanja dobrih odnosa • Vještine vezane za HACCP i ličnu higijenu i sigurnost • Matematičke vještine • Vještine pisanja • Odlaganje otpada u skladu s propisima • Vještine rukovanja hranom • Prepoznavanje i odabir potrebnih sredstava, pribora i opreme • Vještine kuhanja • Vještine održavanja higijene • Vještine održavanja sigurnosti • Organizacione vještine • Vještine pripreme hrane • Vještine prezentacije švedskog stola/bifea 			
	4. Poslužavnici, ako se koriste, su čisti i nisu napukli niti oštećeni				
	5. Stolovi sa hranom, pultovi i vitrine su čisti i napunjeni pri početka posluživanja				
	6. Ohlađeni i topli dijelovi pultova za hranu su adekvatno pripremljeni i spremni za korištenje				
	7. Sva hrana je kvalitetna, tačne temperature i dobro izložena				
	8. Dovoljno osoblja zaduženog za proizvodnju, odnosno posluživanje hrane je na dužnosti kako bi se efikasno odgovorilo na broj gostiju				
	9. Koriste se efikasni sistemi čekanja i gosti ne moraju čekati neopravdano dugo				
	10. Tokom trajanja obroka spremno slušati zahtjeve gostiju				
	11. Objasniti jela i sastojke, te voditi računa da se gostima, prema potrebi, pomogne odgovarajućom uslugom				
	12. Po završetku posluživanja švedskog stola/bifea, hrana se odnosi u skladu sa procedurama				
6	1. Topla i hladna predjela se pripremaju u skladu s najvišim standardima				

Spremanje toplih i hladnih predjela	2. Prilikom pripreme jela vrši se odgovarajuća kontrola porcija i otpad se svodi na najmanju moguću mjeru	<ul style="list-style-type: none"> • Pridržavanje standarda kontrole porcija • Priprema odgovarajuće opreme i njena adekvatna primjena u procesu pripreme i serviranja toplih i hladnih predjela • Vještine rukovanja hranom • Prepoznavanje i odabir potrebnih sredstava, pribora i opreme • Vještine kuhanja • Vještine održavanja higijene • Vještine održavanja sigurnosti • Organizacione vještine • Vještine komunikacije • Vještine pripreme hrane • Vještine prezentacije hrane 			
	3. Zaposleni u kuhinji vode računa da se postigne tačna ravnoteža sastojaka, odnosno začina				
	4. Zaposleni u kuhinji vode računa da se topla i hladna predjela poslužuju s odgovarajućim umacima, kao i da su topla i hladna predjela sa priložima servirana na dopadljiv način				
	5. Umaci su odgovarajuće gustoće i okusa, a topla i hladna predjela su poslužena odgovarajuće temperature				
	6. Pripremljena jela su adekvatno ukrašena i postignuta je dobra uravnoteženost boja				
	7. Gotova jela su odgovarajuće veličine porcije i servirana na odgovarajućim toplim ili hladnim tanjirima ili posudama				
	8. Sve supe su svježije pripremljene od kvalitetnih sirovina, gdje je to prikladno				
	9. Voditi računa da se supe pripremaju od kvalitetnih sastojaka				
	10. Supe se kuhaju tačno određeno vrijeme, prema definiranim procedurama				
	11. Kada se koriste proizvodi spremni za konzumaciju, trebaju se poštivati smjernice proizvođača i, ako je potrebno, proizvode doraditi				
	12. Odabrati sastojke za pravljenje salata, garnirunga, dekoracija i hladnih predjela				
	13. Postavljanje hladnog bifea				
	14. Pomaganje gostima tokom posluživanja				

	15. Tokom posluživanja voditi računa da je švedski sto/bife uredan i atraktivno izgleda			
	16. Pratiti standard serviranja hrane			
	17. Primjena postupaka korištenja toplih i hladnih tanjira za serviranje toplih i hladnih predjela			
7 Priprema a la carte jela tokom posluživanja	1. Pripremiti i sastaviti pojedinačna jela po narudžbi ili u skladu sa standardom jelovnika	<ul style="list-style-type: none"> • Postavljanje hladnog bifea • Održavanje švedskog stola/bifea urednim i atraktivnim tokom posluživanja • Pridržavanje standarda serviranja hrane • Pridržavanje standarda recepata 		
	2. Pripremiti hladna jela			
	3. Sastaviti hladni bife			
	4. Vratiti i odložiti neiskorištene namjernice na odgovarajuće mjesto (sigurnost i higijena)			
	5. Pripremiti crveno i bijelo meso i namjernice za porcije mesa uz što manje otpada a u skladu sa jelima u jelovniku i kontroli porcija			
	6. Voditi računa da su <i>mise en place</i> pripremljeni u skladu s jelovnikom i poslovnim potrebama			
8 Mariniranje i priprema mesa i povrća sa grila	1. Prije mariniranja odabrati marinadu koja se koristi za crveno meso, ribu i piletinu, vodeći računa o lokalnoj kulturi ili preferencijama gostiju.	<ul style="list-style-type: none"> • Odabir sredstava, pribora i opreme • Odabir sastojaka i praćenje postupaka rada • Održavanje radnog prostora sigurnim, čistim i urednim • Održavanje sredstava i opreme u ispravnom stanju • Poznavanje sastojaka, svojstava i izgleda namjernica • Rukovanje i odlaganje namjernica 		
	2. Prilikom spremanja pratiti recept			
	3. Pomoći gostima u odabiru jela i priloga			
	4. Odabrati odgovarajuće vrijeme i temperaturu spremanja jela			

9 Priprema i spremanje jela od ribe	1. Pridržavati se svih standardnih recepata i standardna operativnih postupaka, prema potrebi	<ul style="list-style-type: none"> • Prepoznavanje svježe i zamrznute ribe • Vještine pripremanja ribe nakon odmrzavanja • Vođenje računa o primjeni HACCP-a i dobrih higijenskih praksi • Vještine praćenja postupaka pripreme svježe ribe za spremanje • Razumijevanje i primjena vještina u okviru svakog glavnog procesa kuhanja • Razumijevanje glavnih odlika spremljenih i nedovoljno spremljenih jela od ribe • Vještine rukovanja hranom • Prepoznavanje i odabir potrebnih sredstava, pribora i opreme za kuhanje • Vještine održavanja higijene • Vještine održavanja sigurnosti • Organizacione vještine • Vještine pripreme hrane • Vještine prezentacije hrane 			
	2. Pobrnuti se da je odabrana riba prošla provjeru kvaliteta prije prikazivanja				
	3. Voditi računa o tehnikama filetiranja i uređivanja te proizvesti što manje otpada				
	4. Primjena odgovarajuće vrste i količine začina				
	5. Plitko prženje ribe: <ul style="list-style-type: none"> • Riba se uvalja u malo brašna prije spremanja i sprema se u pročišćenom maslacu ili ulju • Zaposleni u kuhinji vode računa da je tiganj odgovarajuće temperature • Riba se prvo stavlja na tiganj, strane koja će se servirati okrenute prema dolje • Riba se sprema na laganoj vatri i okreće se jednom tokom spremanja 				
	6. Duboko prženje ribe: <ul style="list-style-type: none"> • Riba se uvalja u brašno, jaja, prezlu ili odgovarajući premaz prije spremanja i sprema se u čistom ulju • Zaposleni u kuhinji vode računa da je ulje odgovarajuće temperature • Riba se prži u komadima, koji odgovaraju veličini posude za prženje • Riba se prži dok ne dobije zlatno-smeđu boju • Riba se vadi iz ulja kada je gotova i pravilno se ocijedi 				
	7. Poširanje ribe:				

	<ul style="list-style-type: none"> • Riba se pošira u temeljcu ili court bouillonu, prema potrebi • Voditi računa da se primjenjuje ispravan postupak spremanja i voditi računa o vremenu spremanja • Koristiti i dodavati riblji temeljac drugom temeljcu kako bi se spremile različite vrste umaka • Pravilno pripremiti, kuhati i servirati sve umake, i tople i hladne, u skladu sa receptom i zahtjevima gostiju 				
10 Priprema i spremanje peradi	1. Pratiti sve standardne recepte i standardne operativne postupke, prema potrebi	<ul style="list-style-type: none"> • Praćenje vremena i temperature spremanja jela (termostat za ćurku) kako bi se jelo spremilo po izboru gosta • Prakticovanje odgovarajućih postupaka odmrzavanja zamrznute peradi • Priprema svježe piletine i primjena odgovarajućeg postupka kuhanja • Prepoznavanje, odabir i provjera opreme i pribora za pripremu i spremanje piletine • Vještine kontrole porcija • Odlaganje otpada od hrane • Vještine rukovanja hranom • Prepoznavanje i odabir potrebnih sredstava, pribora i opreme za vještine kuhanja • Vještine kuhanja • Vještine održavanja higijene • Vještine održavanja sigurnosti 			
	2. Voditi računa da je perad svježa, odgovarajuće boje i kvaliteta, čvrstih mesnatih prsa i savitljive grudne kosti				
	3. Voditi računa da na peradi nema modrica				
	4. Voditi računa da se perad ispravno odledi, izvadi iz ambalaže i opere				
	5. Pripremljena perad se ostavlja u frižider odvojeno od pripremljenog mesa				
	6. Pripremiti perad na odgovarajući način i meso peradi podijeliti na porcije, uz minimalan otpad i poštivanje smjernica vezanih za kontrolu porcija				
	7. Plitko prženje peradi: <ul style="list-style-type: none"> • Voditi računa da je tiganj zagrijan do odgovarajuće temperature • Perad se prvo stavlja u tiganj, strane za serviranje okrenute prema dolje • Perad se prži na laganoj vatri i prema potrebi se okreće 				
	8. Duboko prženje peradi:				

	<ul style="list-style-type: none"> • Perad se uvalja u brašno, jaja, prezlu ili odgovarajući premaz prije prženja i prži se u čistom ulju • Voditi računa da je ulje odgovarajuće temperature • Perad se prži u komadima, koji odgovaraju veličini posude za prženje • Perad se vadi iz ulja kada je gotova i pravilno se ocijedi 	<ul style="list-style-type: none"> • Organizacione vještine • Vještine pripreme hrane • Vještine prezentacije hrane 			
	<p>9. Pečenje peradi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voditi računa da je pećnica zagrijana na odgovarajuću temperaturu za pečenje • Perad se peče odgovarajuće vrijeme i tokom pečenja se, prema potrebi, preliva 				
<p style="text-align: center;">II Priprema i spremanje crvenog i bijelog mesa</p>	<p>1. Pratiti sve standardne recepte i standardne operativne postupke, prema potrebi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pripremanje mesa nakon procesa odmrzavanja • Kontrola porcija mesa • Izlaganje i prikazivanje istranžiranog mesa • Primjena postupka odmrzavanja zaleđenog mesa u skladu sa standardom • Sortiranje različitih komada mesa • Primjena zahtjeva standarda HACCP u pripremi i serviranju • Prepoznavanje, odabir i provjera opreme i pribora za pripremu i spremanje svježeg i zaleđenog crvenog i bijelog mesa • Vještine rukovanja hranom 			
	<p>2. Voditi računa da je meso na odgovarajući način skladišteno, odnosno označeno datumom u skladu sa hotelskim procedurama</p>				
	<p>3. Prije pripreme, osoblje zaduženo za proizvodnju hrane mora voditi računa da je svo meso dobrog kvaliteta, mekano i na odgovarajući način obješeno, gdje je to potrebno</p>				
	<p>4. Pripremiti crveno i bijelo meso i podijeliti meso na porcije uz minimalan otpad</p>				
	<p>5. Meso se treba začiniti i poklopiti prije spremanja</p>				
	<p>6. Plitko prženje mesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osoblje zaduženo za proizvodnju mesa vodi računa da je tiganj zagrijan do odgovarajuće temperature 				

	<ul style="list-style-type: none"> • Meso se prvo stavlja u tiganj, strane za serviranje okrenute prema dolje, prži se na laganoj vatri i po potrebi se okreće 	<ul style="list-style-type: none"> • Prepoznavanje i odabir potrebnih sredstava, pribora i opreme za kuhanje • Vještine kuhanja • Vještine održavanja higijene • Vještine održavanja sigurnosti • Organizacione vještine • Vještine pripreme hrane • Vještine prezentacije hrane 			
	<p>7. Pečenje mesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Meso se stavlja debljom stranom prema dolje i peče se odgovarajuće vrijeme, a tokom pečenja se, po potrebi, prelijeva. • Nakon pečenja meso treba da odstoji određeno vrijeme, potom se meso pravilno siječe pri čemu se vodi računa o veličini porcije i otpad se svodi na najmanju mjeru. • Sos/umak se pravi od sokova od mesa. • Osoblje zaduženo za proizvodnju hrane vodi račun da su sva mesna jela na atraktivan način servirana i u skladu s utvrđenim postupcima. • Gotova jela su pravilne veličine porcije i servirana na odgovarajućim toplim tanjirima, odnosno posudama. 				
12 Dnevne predaje smjene kolegama u kuhinji	1. Provjeriti raspored kuhinje	<ul style="list-style-type: none"> • Određivanje radnih obaveza i poslova • Pravedno i efikasno dodjeljivanje dužnosti • Pisanje izvještaja • Vještine komunikacije 			
	2. Provjeriti prisustvo uposlenika				
	3. Prikupiti informacije				
	4. Obavijestiti uposlenike o narednoj smjeni				
	5. Dodijeliti dužnosti i koordinirati radna zaduženja				
13 Prijavljivanje odstupanja od operativnih standarda	1. Brzo poduzimanje korektivnih radnji u pogledu bilo kojih odstupanja	<ul style="list-style-type: none"> • Provedba potrebnog standarda za svaki zadatak • Obuka na radnom mjestu i van njega • Vještine izvještavanja • Vještine zapažanja • Vještine praćenja 			
	2. Saznati razloge odstupanja i obučiti osoblje tako da izbjegavaju neusklađenost				

14 Primjena planiranja osnovnog jelovnika u kuhinji	1. Poznavanje cijena hrane, rada, kao i operativnih troškova i cijene porcije	<ul style="list-style-type: none"> • Planiranje dobro sastavljenog jelovnika vodeći računa o sezonskom karakteru namjernica • Vještine pisanja jelovnika • Upoznatost s raspoloživošću proizvoda na tržištu • Sposobnost i smisao za posao • Planiranje dobro sastavljenog jelovnika vodeći računa o sezonskom karakteru namjernica • Vještine određivanja cijene 			
	2. Uzeti u obzir konkurenciju kao sredstvo za planiranje jelovnika				
	3. Uvrstiti stavke kojima želite postići veću prodaju				
	4. Planirati jelovnik u skladu sa lokalnom raspoloživošću proizvoda				
	5. Sačiniti jelovnike za jedan dan ili sedmicu				
	6. Od glavnog kuhara zatražiti budžetske parametre za stavke na jelovniku				
	7. Raditi sa drugim odjelima na pisanju jelovnika				
	8. Napisati funkcionalne jelovnike, gdje je to potrebno				
	9. Informisati glavnog kuhara o viškovima zaliha koje treba staviti na posebne jelovnike				
	10. Pripremiti cijene stavki na jelovniku				
15 Kuhinjska tehnologija i tehnologija za proizvodnju hrane	1. Koristiti tehnologiju radi boljeg razumijevanja i primjene principa kuhanja	<ul style="list-style-type: none"> • Rad u aplikacijama Microsoft Office-a • Vještine rada u sistemu vođenja skladišta i inventara • Korištenje i kalibracija uređaja potrebnih u kuhinji • Vještine održavanja sigurnosti • Organizacione vještine 			
	2. Redovno pripremati informacije za mentora				
	3. Napraviti formatiran obrazac za određivanje cijena jela sa formulama				
	4. Primjenjivati obrasce evidencije standarda HACCP				
	5. Koristiti modernu opremu radi stvaranja efikasnosti u kuhinji				
	6. Koristiti tehnologiju za vođenje inventara i narudžbi od dobavljača				
16	1. Postoje sistematske procedure za nabavku i dosljedno se primjenjuju				

Primjena postupaka i sistema nabavke	2. Napravljene specifikacije za nabavku za svu robu i proizvode koji se redovno nabavljaju	<ul style="list-style-type: none"> • Principi i provedba higijene hrane (HACCP) • Postupci dostave • Vještine komunikacije • Sposobnost primjene osnovnih matematičkih operacija • Vještine pisanja 			
	3. Pripremljeni spiskovi odobrenih dobavljača				
	4. Nabavka se obavlja na efikasan način				
17 Vršenje inventure prostorija za suho i vlažno skladištenje	1. Od glavnog kuhara dobiti obrasce zaliha	<ul style="list-style-type: none"> • Vještine komunikacije • Vještine pisanja • Sposobnost primjene osnovnih matematičkih operacija 			
	2. U obrazac zaliha metodično unijeti nivo zaliha po količini, težini i veličini				
	3. Provjeriti težinu prije unošenja u obrazac zaliha				
	4. Skrenuti pažnju glavnog kuhara na odstupanja				
	5. Kada se ispune, vratiti obrasce zaliha glavnom kuharu				
18 Pravilno upravljanje isporukama	1. Provjeriti isporuku u odnosu na fakturu, odnosno proizvode i količine u odnosu na narudžbenicu	<ul style="list-style-type: none"> • Higijena hrane • Postupci dostave • Vještine komunikacije • Vještine pisanja 			
	2. Provjeriti kvalitet proizvoda				
	3. Provjeriti datum upotrebljivosti i šifru serije i evidentirati ih				
	4. Izmjeriti temperaturu proizvoda i evidentirati je				
	5. Provjeriti cijenu proizvoda i skrenuti pažnju glavnog kuhara u slučaju problema				
	6. Provjeriti dostavno vozilo i uniformu vozača				
	7. Provjeriti da li ima oštećenih paketa				
19	1. Pregledati jelovnik i ustanoviti potrebe za namjericama	<ul style="list-style-type: none"> • Higijena hrane • Postupci dostave 			
	2. Sačiniti narudžbenicu				

Naručivanje potrepština iz prodavnica	3. Kontaktirati prodavnicu ili dobavljača i naručiti namjernice	<ul style="list-style-type: none"> • Propisi o higijeni • Vještine komunikacije • Vještine pisanja 			
	4. Sve ponoviti da se umanju mogućnost greške				
	5. Preuzeti isporuku robe i provjeriti oznake datuma, temperaturu, kvalitet i količine				
	6. Prijaviti nepravilnosti				
20 Pomagati i zamjenjivati glavnog kuhara	1. Obaviti razgovor sa glavnih kuharom na početku smjene	<ul style="list-style-type: none"> • Vještine komunikacije • Proaktivnost • Motivacijske vještine • Vještine izvođenja obuke na radnom mjestu • Organizacione vještine • Vještine izvođenja grupne obuke • Stručnjak i poznavalac svih postupka spremanja jela • Higijena hrane • Operativno upravljanje • Vještine organizacije vremena 			
	2. Izvršavati zadatke koje dodjeli glavni kuhar				
	3. Nazirati rad kuhinje				
	4. Timu delegirati zadatke koji se trebaju izvršiti				
	5. Biti u vezi sa rukovodstvom zaduženim za posluživanje hrane u vezi jelovnika, broja porcija i funkcijama				
	6. Biti u vezi s drugim odjelima i vršiti provjere prije početka posluživanja				
	7. Pratiti proizvodnju hrane, voditi računa o grijaćim pločama za usluživanje, primati račune i naručivati hranu, te pratiti kvalitet				
	8. Pratiti obim posla svih odjela				
	9. Provjeriti da li je sve očišćeno nakon završetka posluživanja				
	10. Potpisati dokumentaciju vezanu za HACCP				
	11. Svo osoblje obavijestiti o radu i dati im povratne informacije u vezi pružene usluge				
21 Organizacija i vođenje dodjeljenog dijela kuhinje	1. Na početku smjene primiti upustva od glavnog kuhara	<ul style="list-style-type: none"> • Vještine komunikacije • Sposobnost praćenja upustava • Motivacijske vještine • Vještine izvođenja obuke na radnom mjestu 			
	2. Informisati se o jelovniku za dati dan				
	3. Ustanoviti koji <i>mis en place</i> treba postaviti				
	4. Delegirati zadatke drugim kuharima zaduženim za isti dio kuhinje				

	5. Tokom dana pratiti napredak rada tima	<ul style="list-style-type: none"> • Organizacione vještine • Pisana komunikacija • Stručnjak i poznavalac svih postupka spremanja jela • Higijena hrane • Vještine nadzora i vođenja tima • Vještine organizacije vremena • HACCP 			
	6. Prenijeti sva pitanja glavnom kuharu				
	7. Voditi rad datog dijela kuhinje				
	8. Zatvaranje na kraju posluživanja				
	9. Obučiti članove tima tako da steknu vještine koje su im potrebne				
	10. Organizovati tim tako da dati dio kuhinje bude spreman za posluživanje				
22 Poduzimanje radnji u hitnim slučajevima/slučajevima opasnosti po goste i uposlenike	1. Rješavati situacije iznenadne bolesti	<ul style="list-style-type: none"> • Organizacija privremenog centra za komunikaciju • Prepoznavanje opasnosti od požara i njeno rješavanje • Korištenje vatrogasne opreme • Vještine kontrolisanja dotoka gasa, električne energije i vode • Adekvatno korištenje aparata za gašenje požara • Rukovanje alarmnim uređajem • Vještine pružanja prve pomoći 			
	2. Rješavati situacije nezgoda gostiju				
	3. Rješavati situacije kada se oglase požarni alarmi				
	4. Prijaviti hitne slučajeve				
	5. Pozvati policiju, vatrogasce, hitnu pomoć				
	6. Poduzeti mjere predostrožnosti				
	7. Izgasiti električnu energiju i plin				
	8. Podići uzbunu				
	9. Koristiti aparat za gašenje požara				
	10. Ograničiti područje zahvaćeno požarom				
	11. Evakuisati zgradu po primitku obavještenja od menadžera i u skladu sa sigurnosnim procedurama				
	12. Evakuisati restoran u hitnim slučajevima i na odgovarajući način organizovati goste				
23 Organizacija i vođenje tima uposlenika	1. Delegirati posao drugima	<ul style="list-style-type: none"> • Liderske vještine • Vještine nadzora • Sposobnost dobrog rada sa timom • Motivacijske vještine • Planiranje obima posla • Vještine komunikacije 			
	2. Organizovati posao za osoblje				
	3. Efikasno i efektivno obavještavati o posebnim zadacima, stavkama na jelovniku i zadacima posluživanja				
	4. Provjeravati standarde i organizaciju rada				
	5. Voditi računa da svi uposlenici dobro razumiju standardne operativne procedure				

	6. Redovno provjeravati učinke rada osoblja			
	7. Ispravljati i trenirati uposlenike radi obezbjeđivanja dosljednosti i profesionalnog pružanja standarda			
	8. Obezbjediti pozitivnu i profesionalnu radnu kulturu u restoranu			
	9. Obezbjediti da svi članovi tima imaju kompetencije neophodne za obavljanje poslova			
24 Vođenje tima i komunikacija u timu	1. Objasniti zaduženja vezano za rad smjene	<ul style="list-style-type: none"> • Utvrđivanje i korištenje odgovarajućih vještina komunikacije • Sposobnost vođenja kratkog informativnog sastanka nakon smjene • Sposobnost vođenja kratkog informativnog sastanka nakon smjene • Vještine slušanja • Sposobnost rada sa ljudima iz različitih zemalja i lokalne kulture • Postupati sa timom pravedno i sa integritetom • S timom dijeliti ideje u vezi svih potencijalnih poboljšanja • Vještine komunikacije 		
	2. Obavijestiti članove tima o očekivanjima			
	3. Obavijestiti pojedince i tim o glavnim dužnostima			
	4. Poticati profesionalizam, kreativnost i inovacije kod svih članova tima u kuhinji			
	5. Poticati tim u restoranskom dijelu da iznose ideje za poboljšanja			
	6. Pokazati poštovanje za mišljenja i informacije od tima			
25 Dodjeljivanje zadataka i podzadataka članovima tima na dužnosti	1. Raspodijeliti obim posla u skladu sa kompetencijama, starješinstvom i iskustvom članova tima	<ul style="list-style-type: none"> • Voditi raspored dužnosti tima • Dodjeljivati zadatke i podzadatke tako da odgovaraju kompetencijama članova tima 		
	2. Napraviti akcioni plan i tako se postarati da članovi tima efikasnije ispunjavaju svoje ciljeve i svrhe			

	3. Dogovoriti vremenske rokove			
	4. Mjeriti učinak rada članova tima u pogledu dodjeljenih zadataka i podzadataka			
26 Obuka na radnom mjestu zajedno sa odobrenim trenerom odjela	1. Utvrditi potrebu tima za obukom	<ul style="list-style-type: none"> • Vještine izvođenja obuke i razvoja • Praćenje rezultata rada u odnosu na standardne operativne procedure • Vještine ocjenjivanja rezultata rada • Vještine komunikacije • Praćenje portfolija kompetencija za radno mjesto uposlenika 		
	2. Trenirati i biti mentor članovima tima kojima su potrebna nova znanja i vještine			
	3. Provoditi ocjenjivanje rezultata rada kolega, davati smjernice i trenirati			

POTPIS DJELATNIKA _____ POTPIS TRENERA _____ POTPIS KOORDINATORA _____

Potrebno znanje na poslovima proizvodnje hrane na nivou 3

Potrebno znanje na poslovima proizvodnje hrane	Primjeri	Kompetencija ranije stečena (DA/NE)	Datum obuke	Datum kada je kompetencija stečena
Način pripreme hrane	• Razumijevanje i prepoznavanje sastava popularnih jela na jelovniku			
	• Poznavanje i korištenje kuhinjskih sredstava, pribora i opreme			
	• Tehnike serviranja modernih jela			
	• Vrste postupaka kuhanja, kao što su suha toplinska i vlažna toplinska obrada			
	• Princip planiranja i osmišljavanja jelovnika			
	• Poznavanje i razumijevanje rada na računaru i pratećih softvera			
	• Poznavanje savremene opreme za kuhanje			
	• Razumijevanje sastojaka i elemenata hladnih predjela			
	• Poznavanje naprednih postupaka kuhanja			
	• Primjenjivanje tačnog proces odmrzavanja ribe			
Zdravlje, sigurnost i higijena	• Standardi higijene i sigurnosti			
	• Kontrola temperature za spremanje jela			
	• Tehnologija i higijena hrane i instrumenti za provjeru hrane			
	• Prakse čišćenja i upotreba hemikalija u kuhinji			
	• Zaštitne mjere pri spremanju toplih jela i utvrđivanje opasnosti kao što su ulje za kuhanje i plinski aparati			
Nabavka i čuvanje hrane	• Poznavanje postupaka kontrole zaliha			
	• Poznavanje rada frižidera i zamrzivača			
	• Poznavanje primjene principa HACCP-a			

Proizvodnja hrane	• Utvrđivanje i kontrola porcija za različite vrste jela			
	• Priprema, dekorisanje i prezentacija švedskog stola/bifea za posluživanje			
	• Sastavljanje bifea			
	• Tehnike prezentacije i serviranja glavnih jela			
	• Smjernice za pripremu predjela			
	• Priprema, dekorisanje i predstavljanje toplih i hladnih jela			
	• Postupci rukovanja hranom u svrhe njenog izlaganja			
	• Prepoznavanje svježih, obrađene i sirove ribe, mesa, piletine			
	• Poznavanje većeg broja stranih jela			
	• Razumijevanje jelovnika			
Vođenje tima	• Disciplinski postupci u kuhinji			
	• Tehnike vođenja tima			
	• Komunikacija i motivacija tima			
	• Najbolje tehnike izvođenja obuke na radnom mjestu			
	• Moderni pristupi treniranja i mentorstva za zaposlene na poslovima proizvodnje hrane			

POTPIS DJELATNIKA_____

POTPIS TRENERA_____

POTPIS KORDINATORA_____

Obaveze na poslovima proizvodnje hrane na nivou 3

	Primjeri	Kompetencija ranije stečena (DA/NE)	Datum obuke	Datum kada je kompetencija stečena
Obaveze na poslovima proizvodnje hrane	• Lična higijena			
	• Efikasan pristup radu			
	• Saradnja sa drugim osobljem u kuhinji			
	• Efektivan timski igrač i vođa tima			
	• Preuzimanje inicijative			
	• Vođenje računa o preciznosti			
	• Urednost u radu			
	• Odgovornost			
	• Dobra organizacija vremena			
	• Obraćanje pažnje na detalje			
	• Pozitivan stav prema gostima			
	• Dobar sagovornik – sposobnost prenošenja i razmjene informacija			
	• Biti pravedan i fleksibilan u radu sa uposlenicima			

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.

Profili radnih mjesta na poslovima proizvodnje hrane

Sektor	Hoteli i restorani	
Nazivi radnih mjesta po nivou	Naziv radnog mjesta	Nivo (od nivoa I do nivoa 4)
	▪ Glavni kuhar/kuharica	4
	▪ Zamjenik glavnog kuhara/kuharice	4
	▪ Kuhar/kuharica	3
	▪ Pomoćni kuhar/kuharica	2
	▪ Pomoćno osoblje; pripravnik/pripravnica	1

Obim posla na nivoima 2 i 3	<p>Uposlenici na poslovima proizvodnje hrane na nivou 2 i 3 će izvršavati poslove kao što su sljedeći:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Primanje i skladištenje zaliha • Čuvanje hrane u objektima sa kontrolisanom temperaturom • Čišćenje prostora i opreme za pripremu hrane • Regulisanje temperature pećnica, roštilja i druge opreme za kuhanje • Pripremanje hrane za kuhanje • Kuhanje hrane na različite načine (prženje, prženje, pečenje ili poširanje) • Vježbanje kontrole porcija • Briga o kuhinji kako bi bila čista i funkcionalna • Pripremanje hrane koja ispunjava posebne zahtjeve u ishrani • Obučavanje i nadziranje pomoćnih kuhara na svim nivoima • Provjera kvaliteta hrane
------------------------------------	--

Obim posla na nivou I	<p>Kompetencije nivoa I za osobe na obuci: Osoba na nivou I obično u ugostiteljski sektor dolazi sa <u>diplomom srednje škole</u>. Ove osobe dolaze u ugostiteljski sektor i sa nizom kompetencija i sposobnosti za obavljanje osnovnih poslova, među kojima su i sljedeći:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Zadaci</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Razumjevanje upravljanja i organizacije kuhinje</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Korištenje osnovne kuhinjske opreme i ručnog alata</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Razumjevanje rada dijelova/sekcija u kuhinji</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Primjena lične i radne higijene u svim aspektima proizvodnje hrane</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Čišćenje i dezinfekcija povrća i voća</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Rezanje voća i povrća prema standardima</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Provođenje procedura i smjernica skladištenja hrane</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Vježbanje osnovnih metoda kuhanja</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Priprema osnovnih temeljaca i umaka</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Priprema sastojaka za supe, salate i jela od povrća</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Priprema niza toplih i hladnih sendviča za posluživanje u restoranima i salonima</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Blanširanje, kuhanje i dorada povrća i voća</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">✓</td><td>Priprema doručka na bazi švedskog stola i jela za poslužu u sobi</td></tr> </tbody> </table>	Zadaci		✓	Razumjevanje upravljanja i organizacije kuhinje	✓	Korištenje osnovne kuhinjske opreme i ručnog alata	✓	Razumjevanje rada dijelova/sekcija u kuhinji	✓	Primjena lične i radne higijene u svim aspektima proizvodnje hrane	✓	Čišćenje i dezinfekcija povrća i voća	✓	Rezanje voća i povrća prema standardima	✓	Provođenje procedura i smjernica skladištenja hrane	✓	Vježbanje osnovnih metoda kuhanja	✓	Priprema osnovnih temeljaca i umaka	✓	Priprema sastojaka za supe, salate i jela od povrća	✓	Priprema niza toplih i hladnih sendviča za posluživanje u restoranima i salonima	✓	Blanširanje, kuhanje i dorada povrća i voća	✓	Priprema doručka na bazi švedskog stola i jela za poslužu u sobi
Zadaci																													
✓	Razumjevanje upravljanja i organizacije kuhinje																												
✓	Korištenje osnovne kuhinjske opreme i ručnog alata																												
✓	Razumjevanje rada dijelova/sekcija u kuhinji																												
✓	Primjena lične i radne higijene u svim aspektima proizvodnje hrane																												
✓	Čišćenje i dezinfekcija povrća i voća																												
✓	Rezanje voća i povrća prema standardima																												
✓	Provođenje procedura i smjernica skladištenja hrane																												
✓	Vježbanje osnovnih metoda kuhanja																												
✓	Priprema osnovnih temeljaca i umaka																												
✓	Priprema sastojaka za supe, salate i jela od povrća																												
✓	Priprema niza toplih i hladnih sendviča za posluživanje u restoranima i salonima																												
✓	Blanširanje, kuhanje i dorada povrća i voća																												
✓	Priprema doručka na bazi švedskog stola i jela za poslužu u sobi																												

	<p>Također, osobe na nivou I imaju završen program edukacije i stečeno odgovarajuće znanje potrebno za ispunjavanje profesionalnih obaveza, odnosno obavljanja niza poslova na radnom mjestu.</p>
--	---

Uposlenici, odnosno pripravnici koje dolaze direktno u sektor ugostiteljstva moraju imati minimalni niz kompetencija i moraju predočiti dovoljno dokaza kojima pokazuju da su sposobni da napreduju do nivoa 2 u okviru programa obuke, kao i da postignu dati nivo kompetencije.