

# Šéfkuchár



## Charakteristika

Šéfkuchár **zabezpečuje odborné najnáročnejšie činnosti v kuchyni**. Zodpovedá za organizovanie práce a kontrolu tímu pracovníkov v kuchyni, kvalitu pripravovaných pokrmov a dodržiavanie gastronomických pravidiel. Aplikuje v praxi klasické i moderné trendy gastronómie.

## Alternatívne názvy

- Hlavný kuchár
- Šéf kuchyne
- Chef

## Požadovaný stupeň vzdelania

- Úplné stredné odborné vzdelanie

## Optimálne školské vzdelanie

- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore hotelová akadémia
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore služby a súkromné podnikanie-hotelierstvo
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore kuchár
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore hotelová akadémia
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore hotelová akadémia
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore služby a súkromné podnikanie - hotelierstvo
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore kuchár
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore kuchár

## Alternatívne vzdelávacie cesty

- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore kuchár a čašník (servírka)

## Právny predpis

Výkon tohto zamestnania je regulovaný nasledovným právnym predpisom:

- Zákon č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon) v znení neskorších predpisov

## Certifikáty a osvedčenia

Na výkon tohto zamestnania sa vyžaduje nasledovný certifikát:

- Osvedčenie o odbornej spôsobilosti na epidemiologicky závažné činnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov (zdravotný, potravinársky preukaz) podľa zákona č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov (§ 16 ods. 1)

Na výkon tohto zamestnania sa odporúčajú nasledovné certifikáty:

- Vodičské oprávnenie na vedenie motorových vozidiel skupiny B podľa zákona č. 8/2009 Z.z. o cestnej premávke a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov
- Doklady o odbornej spôsobilosti na účely prevádzkovania remeselnej živnosti, ktorá sa preukazuje výučným listom alebo iným dokladom o riadnom ukončení príslušného učebného odboru alebo príslušného študijného odboru podľa zákona č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon) v znení neskorších predpisov (§ 21)

## Kompetencie

### Všeobecné spôsobilosti

- Analyzovanie a riešenie problémov	Nutná	Pokročilá
- Komunikácia (jednanie s ľuďmi)	Nutná	Pokročilá
- Manuálna zručnosť	Nutná	Pokročilá
- Organizovanie a plánovanie práce	Nutná	Pokročilá
- Osobnostný rozvoj	Nutná	Pokročilá
- Prezentovanie	Nutná	Pokročilá
- Rozhodovanie	Nutná	Pokročilá
- Samostatnosť	Nutná	Pokročilá
- Tímová práca	Nutná	Pokročilá
- Tvorivosť (kreativita)	Nutná	Pokročilá
- Vedenie ľudí	Nutná	Pokročilá
- Environmentálna (prírodovedná) gramotnosť	Nutná	Elementárna
- Finančná a ekonomická gramotnosť	Nutná	Elementárna
- Fyzická zdatnosť	Nutná	Elementárna
- Informačná gramotnosť	Nutná	Elementárna
- Kultivovaný písomný prejav	Nutná	Elementárna
- Kultivovaný slovný prejav, schopnosť vyjadrovania sa	Nutná	Elementárna
- Matematická gramotnosť	Nutná	Elementárna
- Motivovanie ľudí	Nutná	Elementárna
- Pružnosť v myslení (adaptabilita, flexibilita, improvizračné spôsobilosti)	Nutná	Elementárna
- Technická gramotnosť	Nutná	Elementárna
- Informačná gramotnosť	Výhodná	Pokročilá
- Motivovanie ľudí	Výhodná	Pokročilá
- Pružnosť v myslení (adaptabilita, flexibilita, improvizračné spôsobilosti)	Výhodná	Pokročilá

- Technická gramotnosť	Výhodná	Pokročilá
- Digitálna gramotnosť (počítačové spôsobilosti)	Výhodná	Elementárna
- Komunikácia v cudzom jazyku	Výhodná	Elementárna

### Odborné vedomosti

- Postupy skladovania a ochrany tovaru	nutná
- Prevádzka reštaurácií, vinární a ďalších zariadení verejného stravovania	nutná
- Prevádzka školského stravovacieho zariadenia	nutná
- Rýchle formy občerstvenia	nutná
- Technológia varenia	nutná
- Hotelierstvo	výhodná
- Stolovanie, servírovanie jedál, obsluha hostí	výhodná

### Odborné zručnosti

- Organizácia a riadenie činnosti pracovníkov zverených úsekov v oblasti stravovania (kuchyne, reštaurácie)	nutná
- Preberanie potravinárskych surovín	nutná
- Príprava a pečenie múčnikov	nutná
- Príprava a úprava jedál na diétne stravovanie	nutná
- Príprava jedál na rýchle občerstvenie	nutná
- Príprava jedál národných kuchýň a ďalších špecialít	nutná
- Príprava minútkových jedál a špecialít	nutná
- Príprava produktov bežnej studenej kuchyne	nutná
- Príprava surovín na výrobu jedál	nutná
- Príprava teplých jedál podľa receptov	nutná
- Príprava, úprava a aranžovanie jedál na slávnostné príležitosti	nutná
- Skladovanie potravinárskych surovín	nutná
- Spracovanie a úprava polotovarov	nutná
- Stanovovanie cien poskytovaných služieb a tovaru (cenové kalkulácie)	nutná
- Úprava jedál pred expedíciou	nutná
- Úprava teplých jedál na tanieroch alebo táckach pred podávaním	nutná
- Úprava zabíjačkového mäsa, hydiny, rýb a zveriny na kuchynské spracovanie	nutná
- Vybavovanie objednávok hostí	nutná
- Vybavovanie sťažností a reklamácií zákazníkov	nutná
- Výpočty množstva jednotlivých surovín na pripravované jedlá	nutná

## Odborná prax

Na výkon tohto zamestnania sa odporúča odborná prax:

- aspoň 3 roky

## Osobnostné predpoklady

- Cieľavedomosť	nadpriemerná
- Iniciatívnosť	nadpriemerná
- Komunikatívnosť	nadpriemerná
- Pamäť	nadpriemerná
- Pozornosť	nadpriemerná
- Praktické myslenie	nadpriemerná
- Precíznosť (presnosť)	nadpriemerná

- Predstavivosť
- Sebaistota
- Dominantnosť
- Sebaovládanie

nadpriemerná  
 nadpriemerná  
 bežná  
 bežná

## Osobnostný typ

- Prakticko-technický typ
- Podnikateľský typ

## Zdravotné obmedzenia

### Choroby obmedzujúce výkon zamestnania

- Alergia na alergény (látky vyvolávajúce alergické prejavy) v pracovnom prostredí
- Duševné poruchy
- Poruchy správania
- Závažné endokrinné choroby (choroby štítnej žľazy, diabetes mellitus a ostatných endokrinných žliaz)
- Poruchy čuchu
- Prognosticky závažné poruchy čuchu

## Mzdy v regiónoch

Kraj	Od	Medián	Do
Bratislavský kraj	699 Eur	817 Eur	1142 Eur
Trnavský kraj	722 Eur	816 Eur	1088 Eur
Trenčiansky kraj	697 Eur	762 Eur	937 Eur
Nitriansky kraj	655 Eur	709 Eur	799 Eur
Žilinský kraj	686 Eur	760 Eur	1032 Eur
Banskobystrický kraj	693 Eur	744 Eur	851 Eur
Prešovský kraj	716 Eur	811 Eur	1277 Eur
Košický kraj	673 Eur	722 Eur	811 Eur
Slovenská republika	689 Eur	756 Eur	974 Eur

## Doplňujúce informácie

### Pracovné podmienky

- Psychická pracovná záťaž
  - Záťaž teplom
  - Nepravidelný pracovný čas, práca na zmeny
  - Práca v uzavretom alebo polouzavretom priestore
- čiasťočná  
 čiasťočná

### Charakter práce

#### **Charakter činností**

- Odborné nemanuálne práce

#### **Vedenie podriadených pracovníkov**

- Vedenie tímu vo výrobe, službách a pod. (napr. dielne, malej prevádzky a pod.)

## Zodpovednosť za výsledky a hodnoty

- Nízka zodpovednosť, prípadné straty sú malé alebo ľahko odstrániteľné (nahraditeľné)

Ďalšie informácie

## Klasifikácie

ISCO-08

3434 Šéfkuchári

SK ISCO-08

3434000 Šéfkuchár

Sekcia SK NACE Rev. 2

I Ubytovacie a stravovacie služby

Divízia SK NACE Rev. 2

56 Činnosti reštaurácií a pohostinstiev

Európsky kvalifikačný rámec

Úroveň 4