

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 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 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 | nadpriemerná |
| - Sebaistota | nadpriemerná |
| - Dominantnosť | bežná |
| - Sebaovládanie | 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	742 Eur	856 Eur	1167 Eur
Trnavský kraj	762 Eur	857 Eur	1066 Eur
Trenčiansky kraj	726 Eur	789 Eur	983 Eur
Nitriansky kraj	689 Eur	743 Eur	852 Eur
Žilinský kraj	720 Eur	809 Eur	1082 Eur
Banskobystrický kraj	736 Eur	776 Eur	888 Eur
Prešovský kraj	743 Eur	842 Eur	1139 Eur
Košický kraj	727 Eur	771 Eur	857 Eur
Slovenská republika	725 Eur	799 Eur	985 Eur

Doplňujúce informácie

Pracovné podmienky

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

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