



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

STANDARD ZANIMANJA

GLAVNI KUVAR/ GLAVNA KUVARICA

SADRŽAJ

1.	OPŠTE INFORMACIJE O ZANIMANJU.....	2
2.	TIPIČNI POSLOVI U OKVIRU ZANIMANJA	3
3.	KLJUČNI POSLOVI.....	4
3.1.	GRUPA POSLOVA: ANALIZA, PLANIRANJE I ORGANIZACIJA RADA	4
3.2.	GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA	5
3.3.	GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI	6
3.4.	GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI	11
3.5.	GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI.....	12
3.6.	GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	13
3.7.	GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA	14
3.8.	GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA.....	15
3.9.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	16
3.10.	GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA.....	17
3.11.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE.....	18
4.	OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI.....	20
5.	REFERENTNI PODACI.....	21

Napomena:

Svi izrazi koji se u ovom dokumentu koriste u muškom rodu, obuhvataju iste izraze u ženskom rodu.

1. OPŠTE INFORMACIJE O ZANIMANJU

NAZIV ZANIMANJA: GLAVNI KUVAR/ GLAVNA KUVARICA

NIVO: IV1

OPIS ZANIMANJA:

Glavni kuvar planira, organizuje, rukovodi i nadzire poslove kuvara i pomoćnog osoblja u kuhinjskom bloku. Glavni kuvar izrađuje radne naloge, obavlja i kontroliše realizaciju pripremljenih i završnih poslova u kuhinjskom bloku. Priprema, servira i izdaje gastronomske proizvode. Osigurava kvalitet rada i poštovanje standarda u gastronomiji, u ugostiteljskim objektima registrovanim za pružanje usluga ishrane.

KOMPETENCIJE

Glavni kuvar:

- Planira i organizuje poslove u kuhinjskom bloku
- Organizuje i kontroliše pripremljene poslove
- Vršiti obradu namirnica za izradu gastronomskih proizvoda
- Priprema gastronomske proizvode
- Servira i izdaje gastronomske proizvode
- Obavlja završne poslove u kuhinjskom bloku
- Vršiti promociju gastronomske ponude i nabavku robe
- Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
- Rukovodi radom kuvara i pomoćnog osoblja
- Nadzire rad kuvara i pomoćnog osoblja
- Obavlja poslove u skladu sa normativima, standardima struke i osigurava kvalitet sopstvenog rada, kuvara i pomoćnog osoblja
- Održava funkcionalnost uređaja, opreme i inventara
- Komunicira sa saradnicima i gostima
- Sprovodi postupke i mjere za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika
- Primjenjuje standarde zaštite radne i životne sredine

2. TIPIČNI POSLOVI U OKVIRU ZANIMANJA

Grupe poslova	Ključni poslovi
Analiza, planiranje i organizacija rada	- Planiranje i organizacija poslova u kuhinjskom bloku
Priprema posla i radnog mjesta	- Pripremni poslovi u kuhinjskom bloku
Operativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Obrada namirnica za izradu gastronomskih proizvoda - Priprema gastronomskih proizvoda - Serviranje i izdavanje gastronomskih proizvoda - Završni poslovi u kuhinjskom bloku
Komercijalni poslovi	- Promocija gastronomske ponude i nabavka robe
Administrativni poslovi	- Vođenje poslovne dokumentacije
Poslovi rukovođenja	- Rukovođenje radom kuvara i pomoćnog osoblja
Nadzor rada	- Nadzor rada kuvara i pomoćnog osoblja
Obezbjeđivanje kvaliteta	- Primjenjivanje normativa, standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada, kuvara i pomoćnog osoblja
Održavanje i popravke	- Održavanje funkcionalnosti uređaja, opreme i inventara
Komunikacija	- Komuniciranje sa dobavljačima, saradnicima i gostima
Očuvanje zdravlja i okoline	<ul style="list-style-type: none"> - Sprovođenje postupaka i mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštita zdravlja gostiju i saradnika - Primjena standarda zaštite radne i životne sredine

3. KLJUČNI POSLOVI

3.1. GRUPA POSLOVA: ANALIZA, PLANIRANJE I ORGANIZACIJA RADA

3.1.1. Ključni posao: Planiranje i organizacija poslova u kuhinjskom bloku

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Prikuplja informacije o vrstama i obimu poslova i aktivnostima/događajima u objektu
- Planira zalihe robe po vrstama i količini
- Procjenjuje vrijeme i resurse za realizaciju radnih zadataka
- Kreira radne naloge, u skladu sa potrebama i zahtjevima
- Organizuje rad kuvara i pomoćnog osoblja prema nalogu

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Planiranje i organizacija rada u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga hrane i pića
- Organizacija rada u kuhinjskom bloku
- Radni nalozi (jelovnik, meni i dr.)
- Normativi u kulinarstvu
- Kalkulacije troškova

3.2. GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA

3.2.1. Ključni posao: Pripremni poslovi u kuhinjskom bloku

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Vršiti ličnu pripremu za rad

Lična priprema za rad: priprema i oblačenje radne odjeće i obuće, adekvatno pranje ruku i održavanje lične higijene

- Priprema naloge za trebovanje namirnica u odgovarajućoj formi

- Kontrolirše **kvalitet trebovanih namirnica** (robe)

Kvalitet trebovanih namirnica: rok upotrebe, organoleptička svojstva i dr.

- Vršiti odabir **sitnog i krupnog inventara** za pripremanje i serviranje gastronomskih proizvoda

Sitni inventar: sve vrste noževa za obradu i sječenje mesa, morskih plodova, voća i povrća, kuvarska viljuška, lopatica, kutlača, sve vrste kuhinjskih kašika, plastični strugar, lopatica, varjača, mješalica, cjediljka, kineska cjediljka, đevđir, žica za lupanje, tučak za lupanje mesa, lonci, šerpe, tave za soseve, tiganj, posuda za kuvanje ribe, pleh za pečenje, tepsije, četka za brašno, četka za premazivanje, sito, kesa za špricanje, lijevci za dekorisanje, lopata, oklagija, mjere za zapreminu, vaga, radne daske i dr.

Krupni inventar: štednjaci, pećnica, nosač za plehove, salamander, parni kazan, friteza, kiper, roštilj, ražanj, univerzalna kuhinjska mašina, mašina za ljuštenje krompira, frižider, uređaj za duboko zamrzavanje, radni stolovi, topli sto, ben-mari, mašina za pranje posuđa i dr.

- Vršiti nadzor poslova na pripremi i puštanju u rad uređaja i opreme

- Primjenjuje i kontrolirše primjenu **higijenskih standarda** u pripremnim poslovima

Higijenski standardi: Sanitarno-higijenski standardi, HACCP - (**H**azard), **A**naliza (**A**nalizis), **K**ritičnost (**C**ritical), **K**ontrola (**C**ontrol), **T**ačke rizičnosti (**P**oint)

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Lična i radna higijena
- Trebovanje namirnica
- Pripremni poslovi u kuhinjskom bloku
- Alat, inventar i posuđe za izradu gastronomskih proizvoda
- Oprema i uređaji u kuhinjskom bloku
- Kvalitet namirnica u gastronomiji
- Sanitarno – higijenski standardi
- HACCP standard

3.3. GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI

3.3.1. Ključni posao: Obrada namirnica za izradu gastronomskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Učestvuje u radu i kontroliše poslove na odabiru namirnica **biljnog i životinjskog porijekla** prema nalogu
 - Namirnice biljnog porijekla:** voće, povrće, žitarice, polupreradevine i preradevine
 - Namirnice životinjskog porijekla:** sve vrste životinjskog mesa, riba (riječna, jezerska i morska), plodovi mora i mekušci koji se koriste u standardnoj ishrani, polupreradevine i preradevine
- Vrš **grubu obradu** i pripremu namirnica biljnog i životinjskog porijekla
 - Gruba obrada:** čišćenje, pranje i dr.
- Vrš **finu obradu** namirnica biljnog i životinjskog porijekla
 - Fina obrada:** filiranje, tranširanje, rasijecanje, oblikovanje, konfekcioniranje, porcionisanje, prosijavanje
- Obavlja **pripremu poluproizvoda** za izradu jela
 - Priprema poluproizvoda:** soljenje, mariniranje, pajcovanje, sazrijevanje mesa, rolovanje, špikovanje, filovanje
- Vrš **termičku obradu** namirnica
 - Termička obrada:** dinstanje, poširanje, prženje, pečenje, hlađenje, zamrzavanje, blanširanje, pohovanje
- Obilježava i održava hranu do serviranja, u skladu sa standardima

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Namirnice u gastronomiji
- Obrada namirnica u gastronomiji
- Procedure primopredaje smjene

3.3.2. Ključni posao: Priprema gastronomskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Preuzima ili izdaje radni nalog za pripremu gastronomskih proizvoda
- Kontrolira ispravnost naloga
- Priprema **izvedene soseve tople i hladne kuhinje**, u skladu sa standardima, recepturom i naprednim tehnikama
 - Izvedeni sosevi tople i hladne kuhinje:** aspik, šofroa, karbonara, bordolez, ruzmarin, šumsko voće i dr.
- Priprema **supe, čorbe, konsomee i potaže**, u skladu sa standardima, recepturom i naprednim tehnikama
 - Supe i čorbe:** pileće, teleće, juneće, riblje (riječna, jezerska i morska), od povrća, hladne supe, nacionalne supe i čorbe i dr.
 - Kosomei:** od mesa, ribe i povrća sa dodacima (kosome sa palačinkom)
 - Potaži:** složeni potaži od mesa (piletina i grašak), ribe (riba, šargarepa i đumbir) i povrća (zeleni potaž) i dr.
- Priprema **salate, dresinge i vinegrete**, u skladu sa standardima, recepturom i naprednim tehnikama
 - Salate:** jednostavne, miješane i složene (obrok salata)
 - Dresinzi:** na bazi jogurta i majoneza, majoneza i konjaka – american i dr.
 - Vinegrete:** francuski sa đumbirom, bečki sa crvenom paprikom, španski sa artičokama i dr.
- Priprema **hladna i topla predjela**, u skladu sa standardima, recepturom i naprednim tehnikama
 - Hladna predjela:** hladna predjela na bazi mesa, školjki, mekušaca, ribe, povrća i dr.
 - Topla predjela:** topla predjela od tjestenina, žitarica, povrća i mesa ribe, školjki i mliječnih proizvoda i dr.
- Priprema **gotova jela**, u skladu sa standardima, recepturom i naprednim tehnikama
 - Gotova jela:** gulaš, paprikaš, perkelt, ćufte i dr.
- Priprema **jela sa roštilja**, u skladu sa standardima, recepturom i naprednim tehnikama
 - Jela sa roštilja:** od mljevenog mesa (pljeskavica, ćevapi, uštipci, šiš ćevap i dr.), od živinskog mesa (file grill, batac, ražnjići, krilca i dr.), svinjskog mesa (file, vješalica, krmenadla, vrat i dr.), od jagnječeg mesa (kotlet, čop i dr.), od telećeg mesa (ramstek, biftek i dr.)
- Priprema **jela po porudžbini**, u skladu sa standardima, recepturom i naprednim tehnikama
 - Jela po porudžbini:** stroganof, pariška šnicla, bečka šnicla, imperijal, biftek i dr.
- Priprema **pečenja** u skladu sa standardima, recepturama i odgovarajućim tehnikama
 - Pečenja:** praseće, teleće, jagnjeće, pileće, ćureće i dr.
- Priprema **nacionalna jela**, u skladu sa standardima, recepturama i odgovarajućim tehnikama
 - Nacionalna jela:** jagnjetina u mlijeku, kuvana jagnjetina, kačamak, popeci, japraci, nježuški stek i dr.
- Priprema **internacionalna jela**, u skladu sa standardima, recepturama i odgovarajućim tehnikama
 - Internacionalna jela:** garnitura - meso ili riba, prilog, sos, sa novim tehnikama rada (vakum, sous vide) – moderna jela (meksička, italijanska, španska, francuska i dr.)

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

- Priprema **jela bazirana na posebnom načinu ishrane**, u skladu sa standardima, recepturama i odgovarajućim tehnikama:
Jela bazirana na posebnom načinu ishrane: niskokalorična dijetalna jela, vegeterijanska jela, veganska jela, jela bez alergena, jela bez glutena, jela bazirana na halal ishrani i dr.
- Priprema jela pred gostima

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Termička obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla u gastronomiji
- Sosevi tople i hladne kuhinje
- Supe, konsomei, čorbe i potaži
- Salate
- Dresinzi i vinegrete
- Topla i hladna predjela
- Gotova jela
- Jela sa roštilja
- Jela po porudžbini
- Pečenja i prateći saftovi
- Nacionalna jela
- Internacionalna kuhinja
- Jela bazirana na posebnom načinu ishrane
- Izrada gastronomskih proizvoda po recepturama i jelovniku

3.3.3. Ključni posao: Serviranje i izdavanje gastronomskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Kontrolira kvalitet pripremljenog gastronomskog proizvoda
- Utvrđuje standard serviranja i prezentiranja gastronomskih proizvoda
- Kontrolira način pravilnog serviranja i izdavanja gastronomskih proizvoda
- Prezentuje hranu gostima

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Serviranje i izdavanje jela
- Prezentacija jela

3.3.4. Ključni posao: Završni poslovi u kuhinjskom bloku

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Kontrolira pravilno pakovanje, deklarisanje i skladištenje namirnica, poluproizvoda i gastronomskih proizvoda
- Vršiti kontrolu čišćenja, pravilnog razvrstavanja i odlaganja alata, inventara i posuđa
- Kontrolira higijenu i urednost radnih mjesta
- Kontrolira rad za vrijeme izvođenja završnih poslova
- Obavlja primopredaju smjene

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Pakovanje, deklarisanje i skladištenje namirnica u gastronomiji
- Rad sa alatom, inventarom i posuđem
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Oprema i uređaji u kuhinjskom bloku
- Procedure rada
- Organizacija rada

3.4. GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI

3.4.1. Ključni posao: Promocija gastronomske ponude i nabavka robe

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Učestvuje u promotivnim aktivnostima usluga i proizvoda
- Vršiti promociju ugostiteljskog objekta
- Vršiti promociju gastronomskih proizvoda
- Istražuje tržište sa ciljem pribavljanja ponude za nabavku robe
- Pregovara sa dobavljačima oko nabavke namirnica, opreme i inventara

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Osnove marketinga
- Komercijalni poslovi

3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI

3.5.1. Ključni posao: Vođenje poslovne dokumentacije

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Učestvuje u izradi rasporeda rada radnog osoblja i plana rada po smjenama, u skladu sa obimom poslova, organizacijom rada i opisom poslova
- Sastavlja izvještaje o prometu robe i usluga u kuhinjskom bloku, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju utrošenih namirnica, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju rashodovanih sirovina, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju izdatih gastronomskih proizvoda, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju radnih naloga, u odgovarajućoj formi
- Vršiti popis namirnica, uređaja, opreme, alata inventara i posuđa, u odgovarajućoj evidenciji

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna dokumentacija (vrste i forme)
- Primjena računara u poslovnoj korespondenciji
- Softveri za kuhinjsko poslovanje

3.6. GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA

3.6.1. Ključni posao: Rukovođenje radom kuvara i pomoćnog osoblja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Izdaje naloge za rad kuvaru i pomoćnom osoblju u kuhinjskom bloku, u skladu sa podjelom poslova u kuhinji i pravilima timskog rada
- Koordinira radom kuvara i pomoćnog osoblja tokom realizacije radnog zadatka
- Zahtijeva od izvršioca da ga informiše o realizaciji pojedinačnih radnih zadataka

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Organizacija rada u ugostiteljskim objektima sa uslugama hrane i pića i rukovođenje poslovima
- Poslovna komunikacija
- Timski rad

3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA

3.7.1. Ključni posao: Nadzor rada kuvara i pomoćnog osoblja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Pojašnjava kuvaru i pomoćnom osoblju recepturu i naloge koje koristi u realizaciji radnog zadatka
- Nadzire rad kuvara i pomoćnog osoblja po obimu, kvalitetu i dinamici rada
- Vršiti nadzor nad sprovođenjem mjera za zaštitu na radu, zaštitu okoline i očuvanja zdravlja u toku realizacije radnog zadatka

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Standardi rada u ugostiteljstvu
- Procedure rada u kuhinjskom bloku
- Sigurnosne mjere prilikom rada

3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA

3.8.1. Ključni posao: Primjenjivanje normativa, standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada, rada kuvara i pomoćnog osoblja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Vršiti obuku novog osoblja u kuhinjskom bloku za izvođenje poslova i kontrolirati njihov rad
- Osigurava kvalitet sopstvenog rada, rada kuvara i pomoćnog osoblja poštujući **standarde** i **normative** u sektoru hrane

Standardi u kuhinji: higijenski standardi i standardi usluge, u skladu sa kategorizacijom i vrstom objekta

Normativi: radni normativi, normativi hrane

- **Prikuplja informacije** od osoblja i gostiju po pitanju kvaliteta pruženih usluga na adekvatan način

Prikupljanje informacija: intervju, anketa, knjiga žalbi, knjiga utisaka

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Normativi u gastronomiji
- Standardi u sektoru hrane
- Tehnike i instrumenti prikupljanja informacija

3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE

3.9.1. Ključni posao: Održavanje funkcionalnosti uređaja, opreme i inventara

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Provjerava ispravnost uređaja, opreme i inventara za rad u kuhinji
- Vršiti preventivno čišćenje opreme i inventara
- Obavještava pretpostavljene i servisne službe o neispravnosti uređaja, opreme i inventara, u skladu sa procedurom

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Uređaji, oprema i inventar u kuhinji
- Procedure rada u kuhinji

3.10. GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA

3.10.1. Ključni posao: Komuniciranje sa dobavljačima, saradnicima i gostima

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Komunicira sa saradnicima i gostima na maternjem i najmanje jednom svjetskom jeziku, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije, timskog rada, protokola i bontona
- Komunicira sa dobavljačima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije
- Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji
- Učestvuje u rješavanju nesporazuma između kuvara i gosta u odsustvu nadležnog lica

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna komunikacija (verbalna, neverbalna, konflikti)
- Psihologija (poremećaji ponašanja)
- Stručna terminologija u ugostiteljstvu
- Strani jezik
- Bonton

3.11. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE

3.11.1. Ključni posao: Sprovođenje postupaka i mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Primjenjuje higijensko-tehničke mjere, mjere zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite, u skladu sa važećim zakonima i propisima
- Primjenjuje pravila protivpožarne zaštite, u skladu sa procedurama i uputstvima
- Kontrolira primjenu mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika od strane kuvara i pomoćnog osoblja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Higijensko-tehnički standardi u ugostiteljstvu
- Zaštita na radu u oblasti ugostiteljstva
- Sanitarna zaštita
- Protivpožarna zaštita
- Zakoni iz oblasti zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite

3.11.2. Ključni posao: Primjena standarda zaštite radne i životne sredine

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Sortira i na **odgovarajući način** odlaže otpatke u procesu rada

Odgovarajući način: razdvajanje organskog, neorganskog i otpada za recikliranje koji nastaje u procesu rada i njegovo pravilno sortiranje

- Kontrolirše primjenu standarda zaštite radne i životne sredine od strane kuvara i pomoćnog osoblja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Osnove ekologije i zaštita sredine

4. OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI

Sektor i podsektor prema NOK-u	Sektor: Trgovina, turizam i ugostiteljstvo Podsektor: Ugostiteljstvo
Šifra i naziv zanimanja ili grupe zanimanja prema SKZ/ ISCO-u	543 Stručni saradnici u oblasti umjetnosti, kulture i kulinarstva
Tipično radno okruženje i uslovi rada	Glavni kuvar radi u zatvorenom, poluotvorenom ili otvorenom prostoru. Rad se obavlja stojeći. Proces rada zahtijeva najčešće rad u smjenama. Radi sa alatima i uređajima koji mogu biti potencijalni izvor opasnosti usljed neadekvatnog rukovanja. Izložen je udisanju raznih mirisa i isparenja.
Srodna zanimanja	Pripremač pica, Roštiljdžija, Mesar u ugostiteljstvu, Kuvar jednostavnih gastronomskih proizvoda
Ostale informacije	

5. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Glavni kuvar/ Glavna kuvarica

Kod dokumenta: SZ-100141-GKUV

Datum usvajanja dokumenta: 27. februar 2018. godine

Sjednica nadležnog Savjeta na kojoj je dokument usvojen: XXI sjednica Savjeta za kvalifikacije

Radna grupa za izradu dokumenta:

1. Dušan Mitrović, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Queen of Montenegro“
2. Slađana Šoć, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Hilton“
3. Stefan Đukanović, tehničar kulinarstva, šef kuhinje, hotel „CentreVille“
4. Aleksandar Stanković, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Splendid“
5. Mladen Dabanović, VKV kuvar, šef kuhinje, restoran „Per Sempre“

Koordinator:

Dušan Bošković, diplomirani geograf-turizmolog, menadžer hotelijerstva, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, Centar za stručno obrazovanje

Ostale informacije:

Lektura: Magdalena Jovanović, samostalni savjetnik I za odnose sa javnošću, organizaciju događaja i lektorisanje, Centar za stručno obrazovanje

Dizajn i tehnička obrada: Danilo Gogić, savjetnik I – administrator, Centar za stručno obrazovanje