



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

STANDARD ZANIMANJA

KUVAR/ KUVARICA JEDNOSTAVNIH GASTRONOMSKIH PROIZVODA

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	10
3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI.....	11
3.6. GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	12
3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA	12
3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA.....	13
3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	14
3.10. GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA.....	15
3.11. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE.....	16
4. OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI.....	18
5. REFERENTNI PODACI.....	19

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: KUVAR/ KUVARICA JEDNOSTAVNIH GASTRONOMSKIH PROIZVODA

NIVO: III

OPIS ZANIMANJA:

Kuvar jednostavnih gastronomskih proizvoda planira, organizuje i rukovodi radom pomoćnog osoblja u kuhinjskom bloku. Obavlja poslove vezane za preuzimanje radnih naloga, zatim priprema, servira, dekoriše i izdaje jednostavne gastronomske proizvode, uz obavljanje pripremni i završnih poslova. Osigurava kvalitet svoga rada i poštovanje standarda u gastronomiji, u ugostiteljskim objektima registrovanim za pružanje usluga ishrane.

KOMPETENCIJE

Kuvar jednostavnih gastronomskih proizvoda:

- Planira i organizuje poslove u kuhinjskom bloku
- Obavlja pripremne poslove u kuhinjskom bloku
- Obrađuje namirnice za izradu gastronomskih proizvoda
- Priprema jednostavne gastronomske proizvode
- Servira i izdaje gastronomske proizvode
- Obavlja završne poslove u kuhinjskom bloku
- Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
- Rukovodi radom pomoćnog osoblja
- Obavlja poslove u skladu sa normativima, standardima struke i osigurava kvalitet sopstvenog rada 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 jednostavnih gastronomskih proizvoda - Serviranje i izdavanje gastronomskih proizvoda - Završni poslovi u kuhinjskom bloku
Komercijalni poslovi	- Nema komercijalnih poslova
Administrativni poslovi	- Vođenje poslovne dokumentacije
Poslovi rukovođenja	- Rukovođenje radom pomoćnog osoblja
Nadzor rada	- Nema poslova nadzora rada
Obezbjedivanje kvaliteta	- Primjenjivanje normativa, standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada i pomoćnog osoblja
Održavanje i popravke	- Održavanje funkcionalnosti uređaja, opreme i inventara
Komunikacija	- Komuniciranje sa saradnicima i gostima
Očuvanje zdravlja i okoline	<ul style="list-style-type: none"> - Sprovođenje postupaka i mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu 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, Kuvar jednostavnih gastronomskih proizvoda:

- Preuzima radne naloge od pretpostavljenog
- Analizira radni nalog po stavkama sa ciljem utvrđivanja radnih obaveza i i planiranje ljudskih resursa za realizaciju radnih zadataka
- Procjenjuje vrijeme i resurse za realizaciju radnih zadataka
- Prosljeđuje informacije pretpostavljenom o zalihama robe po vrstama i količini
- Organizuje rad 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, normativi u kulinarsvu

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, Kuvar jednostavnih gastronomskih proizvoda:

- Vršiti ličnu pripremu za rad

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

- Preuzima namirnice za izradu gastronomskih proizvoda

- Kontrolira kvalitet preuzetih namirnica (robe)

Kvalitet preuzetih namirnica: rok upotrebe, organoleptička svojstva

- 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.

- Pušta u rad uređaje i opremu, u skladu sa odgovarajućom procedurom i potrebom

- Primjenjuje higijenske standarde u pripremnim poslovima

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Lična i radna higijena

- Trebovanje namirnica

- Pripremni poslovi u kuhinjskom bloku

- Alat, inventar i posuđe za izradu jela

- Oprema i uređaji u kuhinjskom bloku

- Kvalitet namirnica u kulinarstvu

- Osnovni higijenski standardi u kuhinji

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, Kuvar jednostavnih gastronomskih proizvoda:

- Vršiti odabir **namirnica biljnog i životinjskog porijekla** prema preuzetim nalogima
 - 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 koje se koriste u standardnoj ishrani, polupreradevine i preradevine
- Vršiti **grubu obradu** i pripremu namirnica biljnog i životinjskog porijekla
 - Gruba obrada:** čišćenje, pranje i dr.
- Vršiti **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
- Vršiti **termičku obradu** namirnica
 - Termička obrada:** dinstanje, poširanje, prženje, pečenje, hlađenje, zamrzavanje, blanširanje, pohovanje
- Obilježava i održava hranu do serviranja, u skladu sa standardima
- Kontrolira pomoćno osoblje u postupku pripreme i obrade namirnica biljnog i životinjskog porijekla prema namjeni

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Namirnice u gastronomiji
- Obrada namirnica u gastronomiji
- Začini

3.3.2. Ključni posao: Priprema jednostavnih gastronomskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar jednostavnih gastronomskih proizvoda:

- Preuzima nalog za pripremu gastronomskih proizvoda
- Kontrolira ispravnost naloga
- Priprema **osnovne fondove i soseve hladne i tople kuhinje**, u skladu sa standardima, recepturama i osnovnim tehnikama
 - Osnovni fondovi:** riblji, mesni bijeli i tamni, od povrća i dr.
 - Osnovni sosevi hladne kuhinje:** uljni (majonez), sirćetni (vinigret)
 - Osnovni sosevi tople kuhinje:** mesni (meso i riba), svijetli (bešamel, velute), tamni (espanjol, glasdevijan, fond od divljači i demiglas), ružičasti (paradajz sos, sos od paprika)
- Priprema **supe, čorbe, konsomee i potaže**, u skladu sa standardima, recepturama i odgovarajućim tehnikama
 - Supe i čorbe:** pileće, teleće, juneće, riblje (riječna, jezerska i morska), od povrća i dr.
 - Kosomei:** od mesa, ribe, povrća i dr.
 - Potaži:** jednostavni potaži od mesa (bijeli pileći potaž), ribe (potaž od gambora) i povrća (potaž od jedne vrste povrća) i dr.
- Priprema **salate, dresinge i vinegrete**, u skladu sa standardima, recepturama i odgovarajućim tehnikama
 - Salate:** jednostavne i miješane
 - Dresinzi:** od jogurta, majoneza i dr.
 - Vinegrete:** francuski, bečki, španski i dr.
- Priprema **hladna predjela i topla predjela**, u skladu sa standardima, recepturama i odgovarajućim tehnikama
 - Hladna predjela:** na bazi mesa, školjki, mekušaca, ribe, povrća i dr.
 - Topla predjela:** od tjestenina, žitarica, povrća i mesa ribe, školjki i mliječnih proizvoda i dr.
- Priprema **gotova jela**, u skladu sa standardima, recepturama i odgovarajućim tehnikama
 - Gotova jela:** gulaš, paprikaš, perkelt, ćufte i dr.
- Priprema **jela sa roštilja** u skladu sa standardima, recepturama i odgovarajućim tehnikama
 - Jela sa roštilja:** od mljevenog mesa (pljeskavica, ćevapi, uštipci, šiš ćevap i dr.), od živinskog mesa (file grill, batak, ražnjići, krilca i dr.), svinjskog mesa (file, vješalica, krmnadla, 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, recepturama i odgovarajućim 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, njeguški stek i dr.

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Prijem radnog naloga
- Termička obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla u gastronomiji
- Sosevi tople i hladne kuhinje
- Supe, konsomei, čorbe i potaži
- Salate
- Dresinzi i vinegreti
- Topla i hladna predjela
- Gotova jela
- Jela sa roštilja
- Jela po porudžbini
- Pečenja i prateći saftovi
- Nacionalna jela
- Izrada gastronomskih proizvoda po recepturama i jelovniku
- Organizacija rada u kuhinjskom bloku

3.3.3. Ključni posao: Serviranje i izdavanje gastronomskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar jednostavnih gastronomskih proizvoda:

- Kontrolira kvalitet pripremljenog gastronomskog proizvoda
- Servira i izdaje gastronomske proizvode
- Prezentuje gastronomske proizvode

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Serviranje i izdavanje jela
- Prezentacija gastronomskih proizvoda

3.3.4. Ključni posao: Završni poslovi u kuhinjskom bloku

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar jednostavnih gastronomskih proizvoda:

- Pakuje, deklarira i skladišti namirnice, poluproizvode i gastronomske proizvode, u skladu sa standardima
- Razvrstava i odlaže alat, inventar i posuđe, u skladu sa standardima
- Održava higijenu i urednost radnog mjesta i prostora
- Kontrolira rad pomoćnog osoblja za vrijeme izvođenja završnih poslova
- Učestvuje u primopredaji 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

- Nema komercijalnih poslova

3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI

3.5.1. Ključni posao: Vođenje poslovne dokumentacije

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar jednostavnih gastronomskih proizvoda:

- Sastavlja izvještaje o prometu robe i usluga u kuhinji, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju utrošenih namirnica, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju rashodovanih sirovina, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju izdatih jela, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju radnih naloga, u odgovarajućoj formi
- Vršiti popis namirnica, uređaja, opreme, alata, inventara i posuđa

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 pomoćnog osoblja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla
Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar jednostavnih gastronomskih proizvoda: <ul style="list-style-type: none">- Organizuje rad pomoćnog osoblja, u skladu sa zadacima- Rukovodi radom pomoćnog osoblja u kuhinjskom bloku, u skladu sa podjelom poslova u kuhinji i pravilima timskog rada
Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla
<ul style="list-style-type: none">- Organizacija rada u ugostiteljskim objektima sa uslugama hrane i pića i rukovođenje poslovima- Poslovna komunikacija- Timski rad

3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA

- Nema poslova nadzora rada

3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA

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

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar jednostavnih gastronomskih proizvoda:

- Osigurava kvalitet sopstvenog rada i rada pomoćnog osoblja poštujući **standarde** i **normative** u sektoru hrane
 - Standardi:** 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, Kuvar jednostavnih gastronomskih proizvoda:

- Provjerava ispravnost uređaja, opreme i inventara za rad u kuhinji
- Vršiti preventivno čišćenje opreme i inventara
- Obavještava nadležne osobe 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 saradnicima i gostima

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar jednostavnih gastronomskih proizvoda:

- Komunicira sa saradnicima i gostima na maternjem i najmanje jednom svjetskom jeziku, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije, timskog rada, protokola i bontona
- Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna komunikacija (verbalna, neverbalna, konflikti)
- Psihologija (poremećaji ponašanja)
- Stručna terminologija
- 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, Kuvar jednostavnih gastronomskih proizvoda:

- Primjenjuje higijensko-tehničke mjere, mjere zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite, u skladu sa važećim zakonima i propisima
- Kontrolira primjenu mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika od strane 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, Kuvar jednostavnih gastronomskih proizvoda:

- 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 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	512 Kuvari
Tipično radno okruženje i uslovi rada	Kuvar jednostavnih gastronomskih proizvoda radi u zatvorenom, poluotvorenom ili otvorenom prostoru. Rad se obavlja stojeći. Proces rada zahtijeva najšehće 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	Roštiljdžija, Mesar u ugostiteljstvu, Glavni kuvar
Ostale informacije	

5. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Kuvar/ Kuvarica jednostavnih gastronomskih proizvoda

Kod dokumenta: SZ-100130-KJGP

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