



*Crna Gora*  
*Ministarstvo prosvjete*



CENTAR ZA STRUČNO  
OBRAZOVANJE

## STANDARD ZANIMANJA

---

# POMOĆNIK/ POMOĆNICA U KUHINJI

## 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 .....	8
3.5.	GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI.....	9
3.6.	GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	9
3.7.	GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA .....	9
3.8.	GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA.....	10
3.9.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	11
3.10.	GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA.....	12
3.11.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE.....	13
4.	OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI.....	15
5.	REFERENTNI PODACI.....	16

**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:** POMOĆNIK/ POMOĆNICA U KUHINJI

**NIVO:** II

**OPIS ZANIMANJA:**

Pomoćnik u kuhinji planira i organizuje sopstveni rad. Skladišti namirnice i vrši osnovnu obradu namirnica. Održava higijenu u kuhinjskom bloku, pere (ručno i mašinski), razvrstava i odlaže posuđe, alat i opremu i obavlja završne poslove, u skladu sa standardima u ugostiteljskim objektima registrovanim za pružanje usluga ishrane.

**KOMPETENCIJE**

**Pomoćnik u kuhinji:**

- Planira i organizuje pomoćne poslove u kuhinjskom bloku
- Obavlja pomoćne poslove u pripremi, u kuhinjskom bloku
- Održava higijenu u kuhinjskom bloku
- Pere i odlaže posuđe, alat i opremu
- Obavlja osnovnu obradu namirnica za izradu gastronomskih proizvoda
- Obavlja završne poslove u kuhinjskom bloku
- Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
- Obavlja poslove u skladu sa standardima struke i osigurava kvalitet sopstevnog rada
- Provjerava funkcionalnost uređaja, opreme i inventara
- Komunicira sa saradnicima
- 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
<b>Analiza, planiranje i organizacija rada</b>	- Planiranje i organizacija poslova u kuhinjskom bloku
<b>Priprema posla i radnog mjesta</b>	- Pripremni poslovi u kuhinjskom bloku
<b>Operativni poslovi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Osnovna obrada namirnica za izradu gastronomskih proizvoda</li> <li>- Pranje i odlaganje sitnog inventara</li> <li>- Završni poslovi u kuhinjskom bloku</li> </ul>
<b>Komercijalni poslovi</b>	- Nema komercijalnih poslova
<b>Administrativni poslovi</b>	- Vođenje poslovne dokumentacije
<b>Poslovi rukovođenja</b>	- Nema poslova rukovođenja
<b>Nadzor rada</b>	- Nema poslova nadzora rada
<b>Obezbeđivanje kvaliteta</b>	- Primjenjivanje standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada
<b>Održavanje i popravke</b>	- Održavanje funkcionalnosti uređaja, opreme i inventara
<b>Komunikacija</b>	- Komuniciranje sa saradnicima
<b>Očuvanje zdravlja i okoline</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sprovođenje postupka i mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika</li> <li>- Primjena standarda zaštite radne i životne sredine</li> </ul>

### 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, Pomoćnik u kuhinji:

- Preuzima radni nalog od pretpostavljenih
- Analizira radni nalog po stavkama sa ciljem utvrđivanja radnih obaveza
- Planira i organizuje poslove, u skladu sa preuzetim nalogima
- Prosljeđuje nadređenim osobama informacije o zalihama robe po vrsti i količini

###### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Planiranje i organizacija rada u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga hrane i pića
- Organizacija rada u kuhinji
- Sredstva za održavanje higijene u kuhinjskom bloku
- Sredstva za rad

### 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, Pomoćnik u kuhinji:

##### - Vršiti ličnu pripremu za rad

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

- Skladišti sredstva za higijenu i namirnice pri prijemu robe, u skladu sa standardima
- Preuzima i raspoređuje namirnice u priručne magacine i rashladne uređaje
- Preuzima sredstva za održavanje higijene
- Vršiti odabir sitnog inventara i sredstava za rad
- Primjenjuje osnovne higijenske standarde u pripremnim poslovima

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Lična i radna higijena
- Pripremni poslovi u kuhinji
- Alat i sredstva za rad
- Osnovni higijenski standardi u kuhinji

### 3.3. GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI

#### 3.3.1. Ključni posao: Osnovna obrada namirnica za izradu gastronomskih proizvoda

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik u kuhinji:

- Preuzima **namirnice biljnog i životinjskog porijekla** za osnovnu obradu, prema nalogu

**Namirnice biljnog porijekla:** voće, povrće, žitarice i dr.

**Namirnice životinjskog porijekla:** sve vrste životinjskog mesa, riba (riječna, jezerska i morska), plodovi mora i mekušci koji se koriste u standardnoj ishrani

- Vršiti **grubu i finu obradu namirnica** za izradu gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima i po instrukcijama kuvara

**Gruba obrada namirnica:** čišćenje, pranje i dr.

**Fina obrada namirnica:** sjeckanje, oblikovanje, pakovanje u skladu sa normativima i nalogom kuvara

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Namirnice u kuvarstvu
- Obrada namirnica od biljnog i životinjskog porijekla

### 3.3.2. Ključni posao: Pranje i odlaganje sitnog inventara

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik u kuhinji:

- Sortira **sitni inventar** po vrsti i količini, na radnoj površini

**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.

- Priprema sitni inventar za pranje
- Pere sitni inventar - mašinski ili ručno
- Odlaze sitni inventar na odgovarajuće mjesto nakon pranja

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Posuđe i oprema u kuhinji
- Pranje i odlaganje posuđa



### 3.3.3. Ključni posao: Završni poslovi u kuhinjskom bloku

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik u kuhinji:

- Pakuje i skladišti namirnice, u skladu sa higijenskim standardima i uslovima skladištenja
- Razvrstava i odlaže sitan inventar, u skladu sa standardima
- Održava higijenu sitnog i **krupnog inventara** i prostora, u skladu sa standardima

**Krupni inventar:** štednjaci, pečnica, 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.

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Rukovanje i skladištenje namirnica u gastronomiji
- Rad sa alatom, inventarom i posuđem
- Higijenski standardi u kuhinji
- Sredstva za održavanje higijene
- Oprema i uređaji u kuhinji

### 3.4. GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI

- Nema komercijalnih poslova

### 3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI

#### 3.5.1. Ključni posao: Vođenje poslovne dokumentacije

<b>Aktivnosti za realizaciju ključnog posla</b>
<b>Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik u kuhinji:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vodi evidenciju utroška sredstava za održavanje higijene, u odgovarajućoj formi</li><li>- Vodi evidenciju utrošenih namirnica prema nalogu, u odgovarajućoj formi</li><li>- Učestvuje u popisu sredstava, namirnica, uređaja, opreme, alata, inventara i posuđa</li></ul>
<b>Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Poslovna dokumentacija (vrste i forme)</li><li>- Primjena računara u poslovnoj korespondenciji</li></ul>

### 3.6. GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA

- Nema poslova rukovođenja

### 3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA

- Nema poslova nadzora rada

### 3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA

#### 3.8.1. Ključni posao: Primjenjivanje standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik u kuhinji:

- Obavlja aktivnosti, u skladu sa uputstvima i zahtjevima pretpostavljenog u cilju obezbjeđenja kvaliteta sopstvenog rada i **standarda u kuhinji**

**Standardi u kuhinji:** higijenski standardi i standardi usluge

- Koristi inventar, u skladu sa uputstvima nadređenog

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Standardi u sektoru hrane

### 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, Pomoćnik u kuhinji:

- Provjerava ispravnost uređaja, opreme i inventara za rad u kuhinji
- 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

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik u kuhinji:

- Komunicira sa saradnicima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije i timskog rada
- Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna komunikacija (verbalna, neverbalna, konflikti)
- Stručna terminologija

### 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, Pomoćnik u kuhinji:

- Primjenjuje higijensko-tehničke mjere, mjere zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite
- Primjenjuje mjere protivpožarne zaštite, u skladu sa standardnim procedurama i uputstvima

##### 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, Pomoćnik u kuhinji:

- 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 i odlaganje

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Osnove ekologije i zaštita sredine

#### 4. OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI

<b>Sektor i podsektor prema NOK-u</b>	Sektor: Trgovina, turizam i ugostiteljstvo Podsektor: Ugostiteljstvo
<b>Šifra i naziv zanimanja ili grupe zanimanja prema SKZ/ ISCO-u</b>	941 Pomoćnici u pripremi hrane
<b>Tipično radno okruženje i uslovi rada</b>	Pomoćnik u kuhinji 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.
<b>Srodna zanimanja</b>	Pripremač pica, Roštiljdžija
<b>Ostale informacije</b>	



## 5. REFERENTNI PODACI

---

**Naziv dokumenta:** Standard zanimanja Pomocnik/ Pomoćnica u kuhinji

**Kod dokumenta:** SZ-100120-POMUK

**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