



## **STANDARD ZANIMANJA**

---

# **GLAVNI KUVAR/ GLAVNA KUVARICA**

Ovaj dokument je usvojen na XXI sjednici Savjeta za kvalifikacije, održanoj 27. februara 2018. godine  
Izmjene i dopune ovog dokumenta su usvojene na VII sjednici Savjeta za kvalifikacije, održanoj 6. avgusta 2025. godine

## 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.....	12
3.5.	GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI.....	13
3.6.	GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	14
3.7.	GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA .....	15
3.8.	GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA.....	16
3.9.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	17
3.10.	GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA.....	18
3.11.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE .....	19
4.	OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI .....	21
5.	REFERENTNI PODACI .....	22

**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 analizira, 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:**

- Analizira, planira i organizuje poslove u kuhinjskom bloku
- Organizuje i kontroliše pripremljene poslove u kuhinjskom bloku
- Učestvuje u radu i kontroliše obradu namirnica za izradu gastronomskih proizvoda
- Priprema gastronomske proizvode
- Obavlja pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih gastronomskih proizvoda
- Obavlja serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda
- Obavlja i kontroliše izvođenje završnih poslova u kuhinjskom bloku
- Izračunava utrošak namirnica, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka u kuhinjskom bloku
- Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
- Rukovodi radom osoblja u kuhinjskom bloku
- Nadzire rad osoblja u kuhinjskom bloku
- Obavlja poslove u skladu sa normativima, standardima struke i osigurava kvalitet sopstvenog rada i rada osoblja u kuhinjskom bloku
- Održava funkcionalnost alata, uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom bloku
- Komunicira sa dobavljačima, 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
<b>Analiza, planiranje i organizacija rada</b>	- Analiza, 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>- Obrada namirnica za izradu gastronomskih proizvoda</li> <li>- Priprema gastronomskih proizvoda</li> <li>- Pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih gastronomskih proizvoda</li> <li>- Serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda</li> <li>- Završni poslovi u kuhinjskom bloku</li> </ul>
<b>Komercijalni poslovi</b>	- Izračunavanje utroška namirnica, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka u kuhinjskom bloku
<b>Administrativni poslovi</b>	- Vođenje poslovne dokumentacije
<b>Poslovi rukovođenja</b>	- Rukovođenje radom osoblja u kuhinjskom bloku
<b>Nadzor rada</b>	- Nadzor rada osoblja u kuhinjskom bloku
<b>Obezbjedivanje kvaliteta</b>	- Primjenjivanje normativa, standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada i rada osoblja u kuhinjskom bloku
<b>Održavanje i popravke</b>	- Osnovno održavanje funkcionalnosti alata, uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom bloku
<b>Komunikacija</b>	- Komuniciranje sa dobavljačima, saradnicima i gostima
<b>Očuvanje zdravlja i okoline</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sprovođenje postupaka 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: Analiza, planiranje i organizacija poslova u kuhinjskom bloku

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Kreira radne naloge, u skladu sa potrebama i zahtjevima u kuhinjskom bloku
- Planira **resurse** za realizaciju radnih obaveza

**Resursi:** vrijeme, izvršioци radnog zadatka, namirnice, oprema, materijal, alat, uređajii dr.

- Vrší provjeru i prosljeđuje nadređenim osobama informacije o zalihama robe po vrsti i količini
- Usklađuje sopstveni rad i rad grupe na poslovima izrade **gastronomskih proizvoda** sa radom drugih grupa ili organizacionih jedinica u **kuhinjskom bloku**

**Gastronomski proizvodi:** izvedeni sosevi tople i hladne kuhinje, supe, čorbe, konsomei, potaži, salate, dresinzi, vinegreti, hladna predjela, topla predjela, gastronomski proizvodi na bazi tijesta i nadjeva, gotova jela, gastronomski proizvodi sa roštilja, jela po porudžbini, pečenja, nacionalna jela, internacionalna jela, jela bazirana na posebnom načinu ishrane i jela koja se pripremaju pred gostima, poslastičarski proizvodi na osnovu temperature serviranja, poslastičarski proizvodi na osnovu glavnih sastojaka, nacionalni poslastičarski proizvodi, sitni kolači, svečane torte, sladoledi i ledene poslastice i dr.

**Kuhinjski blok:** prostorije za prijem namirnica, prostorije za skladištenje namirnica, prostorije za obradu namirnica, prostorije za pripremanje jela, pomoćne prostorije, prostorije za administraciju i osoblje i higijensko sanitarne prostorije

- Vrší analizu prikupljenih informacija o vrstama i obimu poslova i aktivnostima/događajima u ugostiteljskom objektu
- Planira zalihe robe po vrstama i količini
- Vrší planiranje i organizaciju poslova u kuhinjskom bloku, u skladu sa kapacitetom, organizacionom strukturom, vrstom i kategorijom ugostiteljskog objekta
- Vrší kalkulacije utroška materijala po recepturama
- Organizuje radne sastanke sa saradnicima i rad osoblja u kuhinjskom bloku prema nalogu
- Izrađuje plan za obavljanje radnog zadatka

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Radni nalozi
- Resursi za realizaciju radnih zadataka
- Planiranje i organizacija poslova u kuhinjskom bloku

### 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** u kuhinjskom bloku

**Lična priprema za rad:** radna odjeća i obuća, lična higijena i dr.

- Preuzima namirnice za izradu gastronomskih proizvoda
- Priprema naloge za trebovanje namirnica u odgovarajućoj formi
- Kontrolira **kvalitet trebovanih namirnica** pri prijemu u magacin

**Kvalitet trebovanih namirnica:** deklaracija, organoleptička svojstva i dr.

- Vršiti kontrolu i odabir **sitnog i krupnog inventara** za pripremanje i serviranje gastronomskih proizvoda, u skladu sa radnim nalogima

**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, aušteher, lijevak za dekorisanje, dresir kesa, rajf, radla, špahla, karton, kašika za sladoled, šam-rol-pleh, makaze, kazanče, forme i dr.

**Krupan 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, aparat za sladoled, mašina za orahe, aparat za pripremanje marcipana i dr.

- Vršiti kontrolu i pušta u rad uređaje i opremu, u skladu sa odgovarajućom procedurom i potrebom
- Vršiti kontrolu i primjenu **higijenskih standarda** u pripremim poslovima

**Higijenski standardi:** Sanitarno-higijenski standardi, HACCP - (**H**azard, **A**nalizis, **C**ritical, **C**ontrol, **P**oint) i dr.

- Vršiti preuzimanje i skladištenje namirnica iz magacina, u skladu sa standardima i FIFO procedurom

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Pripremni poslovi u kuhinjskom bloku
- Trebovanje namirnica
- Sitan i krupan inventar u kuhinjskom bloku
- Higijenski standardi

### 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:

- Izdaje nalog za pripremu namirnica biljnog i životinjskog porijekla
- Vršiti odabir **namirnica biljnog i životinjskog porijekla**, njihovih polupreradevina i prerađevina prema preuzetim nalogima
  - Namirnice biljnog porijekla:** žitarice, voće, povrće, gljive, začini i dr.
  - Namirnice životinjskog porijekla:** meso, ribe, rakovi, školjke, mlijeko, jaja i dr.
- Vršiti **grubu i finu obradu namirnica** biljnog i životinjskog porijekla za izradu gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima struke
  - Gruba obrada namirnica:** čišćenje, pranje, prosijavanje i dr.
  - Fina obrada namirnica:** filiranje, tranširanje, rasijecanje, oblikovanje, konfekcioniranje, porcionisanje, prosijavanje, filovanje, pasiranje, aromatizovanje i dr.
- Obavlja **pripremu poluproizvoda** biljnog i životinjskog porijekla za izradu gastronomskih proizvoda
  - Priprema poluproizvoda:** porcionisanje, soljenje, mariniranje, pajcovanje, sazrijevanje, rolovanje, špikovanje, filovanje i dr.
- Vršiti **termičku obradu namirnica** za izradu gastronomskih proizvoda
  - Termička obrada namirnica:** dinstanje, poširanje, prženje, pečenje, blanširanje, pohovanje, kuvanje na pari i dr.
- Odlaze namirnice na čuvanje, u skladu sa higijenskim standardima
- Vršiti obilježavanje i odlaganje namirnica biljnog i životinjskog porijekla za izradu gastronomskih proizvoda do serviranja, u skladu sa standardima
- Kontroliše osoblje u kuhinjskom bloku u postupku pripreme i obrade namirnica biljnog i životinjskog porijekla prema namjeni

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla
- Konzerviranje i čuvanje namirnica

### 3.3.2. Ključni posao: Priprema gastronomskih proizvoda

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Izdaje radni nalog izradu gastronomskih proizvoda
- Vršiti kontrolu i mjerenje potrebnih namirnica, u skladu sa standardima i normativima za izradu gastronomskih proizvoda
- Priprema **izvedene soseve hladne i tople kuhinje** u skladu sa standardima, recepturama i naprednim tehnikama
 

**Izvedeni sosevi tople i hladne kuhinje:** viski sos, bordolez, ruzmarin, šumsko voće, šofroa, tartar i dr.
- Priprema **supe, čorbe i potaže**, u skladu sa standardima, recepturom i naprednim tehnikama
 

**Supe:** bujoni i konsomei

**Čorbe:** od mesa, od ribe, od povrća, nacionalne, internacionalne i dr.

**Potaž:** krem, pasirani i nepasirani
- Priprema **salate, dresinge i vinegrete**, u skladu sa standardima, recepturom i naprednim tehnikama
 

**Salate:** jednostavne, miješane, povezane, obrok i dr.

**Dresinzi:** na bazi jogurta, na bazi majoneza i dr.

**Vinegret:** francuski, bečki, španski i dr.
- Priprema **hladna i topla predjela**, u skladu sa standardima, recepturom i naprednim tehnikama
 

**Hladna predjela:** na bazi mesa, na bazi jaja, na bazi školjki, na bazi mekušaca, na bazi ribe, na bazi povrća i dr.

**Topla predjela:** na bazi tjestenina, na bazi žitarica, na bazi povrća, na bazi mesa, na bazi ribe, na bazi školjki, na bazi mliječnih proizvoda i dr.
- Priprema **gastronomske proizvode na bazi tijesta**, u skladu sa standardima, recepturama i osnovnim tehnikama
 

**Gastronomski proizvodi na bazi tijesta:** standardne vrste pica, piroške, tortilje, kiflicei dr.
- Priprema **gastronomske proizvode sa roštilja, gotova jela, jela po porudžbini, pečenja, nacionalna jela Crne Gore i internacionalna jela**, u skladu sa standardima, recepturom i naprednim tehnikama
 

**Gastronomski proizvodi sa roštilja:** od mljevenog mesa, od živinskog mesa, od svinjskog mesa, od jagnječeg mesa od goveđeg mesa, od mesa divljači, od riba i morskih plodova

**Gotova jela:** gulaš, paprikaš, ćufte i dr.

**Jela po porudžbini:** od telećeg mesa, od goveđeg mesa, od svinjskog mesa, od pilećeg mesa i dr.

**Pečenja:** praseće, teleće, jagnjeće, pileće, ćureće i dr.

**Nacionalna jela Crne Gore:** jagnjetina u mlijeku, kuvana jagnjetina, kačamak, popeci, japraci, njeguški stek, pašticada, krap sa suvim šljivama, brodet i dr.

### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

**Internacionalna jela:** lasanje, saltimboka, španska paelja, španske grudi, marmitako, cordon blue i dr.

- Priprema jela pred gostima i **jela bazirana na posebnom načinu ishrane**, u skladu sa standardima, recepturama i naprednim tehnikama:

**Jela bazirana na posebnom načinu ishrane:** niskokalorična dijetalna jela, vegeterijanska jela, veganska jela, jela bez alergena, jela bazirana na halal ishrani i dr.

- Priprema **poslastičarske proizvode na osnovu temperature serviranja, poslastičarske proizvode na osnovu glavnih sastojaka, nacionalne poslastičarske proizvode Crne Gore, sitne kolače, svečane torte, sladolede i ledene poslastice**, u skladu sa standardima i naprednim tehnikama u poslastičarstvu

**Poslastičarski proizvodi na osnovu temperature serviranja:** hladni i topli

**Poslastičarski proizvodi na osnovu glavnih sastojaka:** na bazi voća, na bazi povrća, na bazi prerađevina od žitarica i dr.

**Nacionalni poslastičarski proizvodi Crne Gore:** Kotorska krempita, Bokeljška rožada, Dobrotska torta, Peraška torta i dr.

**Sitni kolači:** praline, trufle, profiterole i dr.

**Svečane torte:** na bazi pavlake, na bazi čokolade, na bazi voća i dr.

**Sladoledi:** voćni, mlječni i dr.

**Ledene poslastice:** parfei, sorbei, semifredo i dr.

### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Termička obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla u gastronomiji
- Fondovi, sosevi tople i hladne kuhinje
- Supe, konsomei, čorbe i potaži
- Salate, dresinzi i vinegreti
- Topla i hladna predjela
- Gastronomski proizvodi na bazi tijesta
- Gotova jela
- Gastronomski proizvodi sa roštilja
- Jela po porudžbini
- Pečenja
- Nacionalna jela Crne Gore
- Internacionalna kuhinja
- Jela bazirana na posebnom načinu ishrane
- Priprema jela pred gostom
- Poslastičarski proizvodi

### 3.3.4. Ključni posao: Pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih gastronomskih proizvoda

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Vršiti siječenje i porcionisanje pripremljenih gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
- Obavlja mašinsko i ručno pakovanje gotovih gastronomskih proizvoda, u odgovarajuću **ambalažu**, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji

**Ambalaža:** kese, folije, kutije i dr.

- Vršiti popunjavanje **podataka u deklaraciji** za gotove gastronomske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji

**Podaci u deklaraciji:** sastav namirnica, alergeni, nutritivna vrijednost, naziv proizvoda, datum pripreme, rok trajanja, ime i prezime radnika i dr.

- Kontroliše **parametre rada uređaja za skladištenje** gastronomskih proizvoda, u skladu sa uputstvom o radu uređaja

**Parametri rada:** temperatura, vrijeme, vlažnost i protok vazduha

**Uređaji za skladištenje:** frižideri, komore, rashladne vitrine, kolica za regeneraciju i konvektomat za održavanje temperature gastronomskih proizvoda i dr.

- Skladišti gotove i dekorisane gastronomske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Ambalaža u gastronomiji
- Deklaracije u gastronomiji
- Uređaji za skladištenje

### 3.3.5. Ključni posao: Serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Vršiti kontrolu i odabir **podloge za dekorisanje i serviranje** pripremljenog gastronomskog proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji

**Podloge za dekorisanje i serviranje:** staklo, keramika, drvo, porcelan, melamin i dr.

- Kontroliše kvalitet pripremljenog gastronomskog proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
- Servira gastronomski proizvod na pripremljenu dekorisanu podlogu, prema standardima i normativima u gastronomiji
- Vršiti kreiranje, kontrolu i izradu **dekoracija**, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji

**Dekoracije:** od povrća, od tijesta, od voća i dr.

- Vršiti prezentaciju i izdavanje gastronomskih proizvoda osoblju i/ili gostima u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga hrane i pića
- Utvrđuje standard serviranja i prezentovanja gastronomskih proizvoda
- Kontroliše način pravilnog serviranja i izdavanja gastronomskih proizvoda

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda
- Dekoracije u gastronomiji
- Prezentacija gastronomskih proizvoda

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

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Kontroliše pravilno pakovanje, deklarisanje i skladištenje namirnica, poluproizvoda i gastronomskih proizvoda
- Vršiti kontrolu razvrstavanja, čišćenja i odlaganja sitanog inventara, u skladu sa standardima
- Vršiti kontrolu higijene i urednosti radnog mjesta i prostora u kuhinjskom bloku, u skladu sa standardima
- Vršiti kontrolu rada za vrijeme izvođenja završnih poslova pomoćnog osoblja u kuhinjskom bloku
- Obavlja primopredaju smjene u kuhinjskom bloku

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Pakovanje, deklarisanje i skladištenje namirnica
- Sitan i krupan inventar
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Procedure rada

### 3.4. GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI

#### 3.4.1. Ključni posao: Izračunavanje utroška namirnica, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka u kuhinjskom bloku

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Vršiti trebovanje HTZ opreme potrebne za realizaciju radnog zadatka
- Vršiti promociju usluga i gastronomskih proizvoda
- Vršiti promociju ugostiteljskog objekta za pružanje usluga hrane i pića
- Izračunava potrebnu količinu namirnica i sredstava, u skladu sa standardima i normativima za proizvodnju gastronomskih proizvoda
- Izračunava utrošak sredstava za održavanje higijenskih uslova u kuhinjskom bloku na osnovu dnevne i nedjeljne proizvodnje, u skladu sa tekstualnim i slikovnim uputstvima
- Određuje vremensku dinamiku izvođenja poslova u kuhinjskom bloku, u skladu sa standardima, normativima i dnevnim i nedjeljnim nalogom
- Izračunava potrebnu količinu ambalažnog materijala, u skladu sa realizacijom proizvodnje 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

- Trebovanje
- 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:

- Izrađuju raspored i plan rada osoblja po smjenama, u skladu sa organizacijom rada, obimom i opisom poslova
- Sastavlja izvještaje o prometu robe i usluga u kuhinjskom bloku, u odgovarajućoj formi
- Vršiti kontrolu i vođenje evidencije utrošenih namirnica prema nalogu, u odgovarajućoj formi
- Vršiti kontrolu i vođenje evidencije rashodovanih sirovina, u odgovarajućoj formi
- Vršiti kontrolu i vođenje evidencije izdatih gastronomskih proizvoda, u odgovarajućoj formi
- Vršiti kontrolu i vođenje evidencije radnih naloga, u odgovarajućoj formi
- Vršiti kontrolu popisa namirnica, uređaja, opreme, alata i posuđa, u odgovarajućoj formi
- Vršiti kontrolu izvještaja o radu radne grupe kojom rukovodi u kuhinjskom bloku, u odgovarajućoj formi

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna dokumentacija
- Primjena računara u poslovnoj korespondenciji
- Softveri za ugostiteljsko poslovanje

### 3.6. GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA

#### 3.6.1. Ključni posao: Rukovođenje radom osoblja u kuhinjskom bloku

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Organizuje sopstveni rad i rad osoblja u kuhinjskom bloku, u skladu sa radnim nalogom
- Daje instrukcije radnoj grupi, u skladu sa dnevnim ili nedjeljnim radnim zadacima u procesu proizvodnje gastronomskih proizvoda, u kuhinjskom bloku
- Koordinira radom osoblja u kuhinjskom bloku tokom procesa proizvodnje gastronomskih proizvoda
- Usklađuje rad osoblja u kuhinjskom bloku sa ostalim učesnicima i grupama tokom realizacije radnog zadatka
- Izdaje naloge za rad osoblju u kuhinjskom bloku, u skladu sa podjelom poslova u kuhinji i pravilima timskog rada

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Organizacija rada i rukovođenje poslovima u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga hrane i pića
- Poslovna komunikacija
- Timski rad

### 3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA

#### 3.7.1. Ključni posao: Nadzor rada osoblja u kuhinjskom bloku

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Pojašnjava uputstva i dnevna zaduženja pomoćnom osoblju kojim rukovodi u kuhinjskom bloku
- Vršiti nadzor rada pomoćnog osoblja prilikom preuzimanja, skladištenja i obrade namirnica za kuhinjski blok
- Vršiti nadzor rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom bloku u toku svih faza tehnološkog procesa proizvodnje gastronomskih proizvoda
- Vršiti nadzor primjene **zaštitnih mjera** pomoćnog osoblja u kuhinjskom bloku u toku realizacije radnog procesa  
**Zaštitne mjere:** korišćenje HTZ opreme, mjere za zaštitu na radu, mjere zaštite okoline i očuvanja zdravlja
- Pojašnjava osoblju u kuhinjskom bloku recepture i naloge koje koriste u realizaciji radnih zadataka

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Standardi i procedure rada u kuhinjskom bloku
- Zaštitne mjere
- Organizacija rada u kuhinjskom bloku
- Normativi i standardi za proizvodnju gastronomskih proizvoda

### 3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA

#### 3.8.1. Ključni posao: Primjenjivanje normativa, standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada i rada osoblja u kuhinjskom bloku

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Osigurava kvalitet sopstvenog rada i rada osoblja u kuhinjskom bloku poštujući **standarde i normative u gastronomiji** u skladu sa kategorizacijom i vrstom objekta
  - Standardi u gastronomiji:** higijenski standardi, standardi usluge i dr.
  - Normativi u gastronomiji:** radni normativi, normativi gastronomskih proizvoda i dr.
- Vršiti prikupljanje informacija od gostiju i osoblja u kuhinjskom bloku, po pitanju kvaliteta pruženih usluga, koristeći odgovarajuće **metode za prikupljanje podataka**
- **Metode za prikupljanje podataka:** intervju, anketa, knjiga žalbi, knjiga utisaka i dr. Vršiti kontrolu upotrebe sredstava za rad koja se koriste u procesu proizvodnje gastronomskih proizvoda, u skladu sa preporukama proizvođača
- Sprovodi procese rada, u skladu sa odgovarajućim procesom proizvodnje i tehnološkim postupcima
- Obavlja procesnu i završnu kontrolu kvaliteta i kvantiteta rada tokom sprovođenja tehnološkog procesa pripreme gastronomskih proizvoda u kuhinjskom bloku
- Kontroliše zadate **parametre skladištenja** namirnica, poluproizvoda i gotovih gastronomskih proizvoda u kuhinjskom bloku
  - Parametri skladištenja:** temperatura, vrijeme, vlažnost, protok vazduha i svjetlost
- Vršiti kontrolu i obuku novog osoblja u kuhinjskom bloku

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Normativi i standardi u gastronomiji
- Tehnike i instrumenti prikupljanja informacija
- Kontrola kvaliteta tehnološkog procesa pripreme gastronomskih proizvoda
- Stručna terminologija u gastronomiji

### 3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE

#### 3.9.1. Ključni posao: Osnovno održavanje funkcionalnosti alata, uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom bloku

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Kontrolirane ispravnost i funkcionalnost uređaja, opreme i inventara za rad u kuhinjskom bloku vizuelnom kontrolom
- Kontrolirane održavanje uređaja, opreme i inventara za rad u kuhinjskom bloku, po uputstvu proizvođača
- Kontrolirane pravilno odlaganje alata, opreme i uređaja nakon upotrebe, vodeći računa o **uslovima skladištenja**  
**Uslovi skladištenja:** temperatura, vlaga, prašina, svjetlost i dr.
- Obavještava pretpostavljene i servisne službe o neispravnosti alata, uređaja, opreme i inventara, u skladu sa propisanom procedurom i uputstvima proizvođača

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Uređaji, oprema i inventar u kuhinjskom bloku
- Procedure rada u kuhinjskom bloku

### 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:

- Vršiti komunikaciju sa dobavljačima, saradnicima i gostima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije, timskog rada, protokola i bontona
- Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji sa zaposlenima u kuhinjskom bloku
- Obavlja komunikaciju sa nadređenima i saradnicima, koristeći pravila poslovne komunikacije
- Izvještava nadređenog o završenom poslu na odgovarajući način usmeno ili pisanim putem

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna komunikacija
- 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, Glavni kuvar:

- Kontrolira primjenu higijensko-tehničke mjere, mjere lične zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite, u skladu sa važećim zakonima i propisima
- Identifikuje sve opasnosti iz procesa rada u svom zanimanju i umanjuje rizike za nastanak povreda na radu, kao i profesionalnih oboljenja
- Učestvuje, po potrebi, u pružanju prve pomoći povrijeđenom saradniku, u skladu sa propisanom procedurom
- Učestvuje u evakuaciji i spašavanju saradnika u slučaju opšte opasnosti, u skladu sa propisanom procedurom
- Kontrolira primjenu pravila protivpožarne zaštite, u skladu sa procedurama i uputstvima
- Kontrolira primjenu mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika
- Provjerava **uslove rada** na radnom mjestu, u skladu sa opštim mjerama zaštite i zdravlja na radu  
**Uslovi rada:** osvjjetljenje, buka, isparavanja, hemijski uslovi i izvori fizičke opasnosti
- Preduzima mjere za obezbjeđenje radnog mjesta, u skladu sa propisima o zaštiti i zdravlju na radu

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Higijensko-tehnički standardi u ugostiteljstvu
- Zaštita na radu u ugostiteljstvu

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

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

##### Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Kontroliše propise i mjere iz oblasti zaštite radne i životne sredine
- Izvodi poslove u kuhinjskom bloku efikasno, bez nepotrebnog utroška materijala i ugrožavanja okoline
- Kontroliše sortiranje različitog **otpadnog materijala** na odgovarajući način, u skladu sa propisom o zaštiti životne sredine, procedurama kompanije i uputstvima proizvođača opreme

**Otpadni materijal:** organski, neorganski i dr.

- Kontroliše pravilno odlaganje otpada, u skladu sa standardima u gastronomiji
- Kontroliše primjenu standarda zaštite radne i životne sredine od strane osoblja u kuhinjskom bloku

#### 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: Turizam, trgovina i ugostiteljstvo Podsektor: Ugostiteljstvo
<b>Šifra i naziv zanimanja ili grupe zanimanja prema SKZ/ ISCO-u</b>	512 Kuvari 543 Stručni saradnici u oblasti umjetnosti, kulture i kulinarstva 7512 Pekari, poslastičari i proizvođači konditorskih proizvoda
<b>Tipično radno okruženje i uslovi rada</b>	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.
<b>Srodna zanimanja</b>	Pomoćnik u kuhinji, Pripremač pica, Roštiljdžija i Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda
<b>Ostale informacije</b>	

## **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, JU Centar za stručno obrazovanje

**Ostale informacije:**

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

**Dizajn i tehnička obrada:** Danilo Gogić, samostalni savjetnik II za administriranje i dizajn, JU Centar za stručno obrazovanje

**Naziv dokumenta:** Standard zanimanja Glavni kuvar/Glavna kuvarica

**Kod dokumenta:** SZ-100141-GKUV

**Datum usvajanja izmjena i dopuna dokumenta:**

**Sjednica nadležnog Savjeta na kojoj su usvojene izmjene i dopune dokumenta:** VII sjednica Savjeta za kvalifikacije

**Radna grupa za izmjene i dopune dokumenta:**

1. Nikola Čelić, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Ramada“ Podgorica
2. Dragan Vujović, master menadžer, šef kuhinje, hotel „Splendid“ Budva
3. Veselin Stijepović, tehničar kulinarstva, šef kuhinje, hotel „Avala“ Budva
4. Đorđe Ratković, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, restoran „Gradska kafana“ Herceg Novi
5. Milan Čekerevac, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Slovenska plaža“ Budva
6. Aleksandar Spajić, menadžer u kulinarstvu, zamjenik šefa kuhinje, hotel „Slovenska plaža“ Budva
7. Darko Stojanović, hotelijerstvo i menadžment-smjer gastronomija, demonstrator poslastičar, d.o.o. „Panonka“
8. Dušan Mitrović, master menadžer, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
9. Bogdan Krsmanović, menadžer u kulinarstvu, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
10. Mirjana Vukčević, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
11. Nikola Simović, magistar hemijske tehnologije, nastavnik, JU Srednja stručna škola Bijelo Polje

**Koordinator:**

Miljan Mitrović, specijalista hotelijerstva, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za razvoj kvalifikacija u stručnom obrazovanju, JU Centar za stručno obrazovanje

**Ostale informacije:**

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

**Dizajn i tehnička obrada:** Danilo Gogić, savjetnik I - administrator, JU Centar za stručno obrazovanje