



STANDARD ZANIMANJA

KUVAR/ KUVARICA OSNOVNIH GASTRONOMSKIH PROIZVODA

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: KUVAR/ KUVARICA OSNOVNIH GASTRONOMSKIH PROIZVODA

NIVO: III

OPIS ZANIMANJA:

Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda planira, organizuje i rukovodi radom pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju. Obavlja poslove vezane za preuzimanje radnih naloga, obavlja pakovanje, deklarisanje, serviranje, dekorisanje, prezentovanje i izdavanje osnovnih gastronomskih proizvoda uz obavljanje pripremnih i završnih poslova. Osigurava kvalitet svoga rada i poštovanje standarda u gastronomiji, u ugostiteljskim objektima registrovanim za pružanje usluga ishrane.

KOMPETENCIJE

Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Planira i organizuje poslove u kuhinjskom odjeljenju
- Organizuje i kontroliše pripreme poslove u kuhinjskom odjeljenju
- Učestvuje u radu i kontroliše obradu namirnica za izradu osnovnih gastronomskih proizvoda
- Priprema osnovne gastronomske proizvode
- Obavlja pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih osnovnih gastronomskih proizvoda
- Obavlja serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih gastronomskih proizvoda
- Obavlja završne poslove u kuhinjskom odjeljenju
- Izračunava utrošak namirnica, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka u kuhinjskom odjeljenju
- Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
- Rukovodi radom pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju
- Nadzire rad pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju
- Obavlja poslove u skladu sa normativima, standardima struke i osigurava kvalitet sopstvenog rada i rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju
- Održava funkcionalnost alata, uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom odjeljenju
- 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 odjeljenju
Priprema posla i radnog mjesta	- Pripremni poslovi u kuhinjskom odjeljenju
Operativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Obrada namirnica za izradu osnovnih gastronomskih proizvoda - Priprema osnovnih gastronomskih proizvoda - Pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih osnovnih gastronomskih proizvoda - Serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih gastronomskih proizvoda - Završni poslovi u kuhinjskom odjeljenju
Komercijalni poslovi	- Izračunavanje utroška namirnica, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka u kuhinjskom odjeljenju
Administrativni poslovi	- Vođenje poslovne dokumentacije
Poslovi rukovođenja	- Rukovođenje radom pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju
Nadzor rada	- Nadzor rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju
Obezbjedivanje kvaliteta	- Primjenjivanje normativa, standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada i rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju
Održavanje i popravke	- Osnovno održavanje funkcionalnosti alata, uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom odjeljenju
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 odjeljenju

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Vršiti preuzimanje i analiziranje radnog naloga po stavkama sa ciljem utvrđivanja radnih obaveza
- Planira **resurse** za realizaciju radnih obaveza

Resursi: vrijeme, izvršioци radnog zadatka, namirnice, oprema, materijal, alat, uređaji i dr.

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

Osnovni gastronomski proizvodi: osnovni fondovi i sosevi hladne i tople 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 i nacionalna jela, poslastičarski proizvodi na osnovu temperature serviranja, poslastičarski proizvodi na osnovu glavnih sastojaka, nacionalni poslastičarski proizvodi, sitni kolači i dr.

Kuhinjski blok: topla kuhinja, hladna kuhinja, odjeljenje poslastičarnice, odjeljenje za izradu jela na bazi tijesta i nadjeva, odjeljenje za izradu jela sa roštilja, odjeljenje za obradu namirnica, magacinski prostori, kantina i dr.

- Vršiti planiranje i organizaciju poslova, u skladu sa obimom i preuzetim nalogima
- Planira sa nadređenim ili samostalno, dopunu zaliha namirnica po vrstama i količini
- Planira poslove skladištenja namirnica, u skladu sa kapacitetom i vrstom ugostiteljskog objekta
- Organizuje rad pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju prema radnom nalogu
- Prikuplja informacije o vrstama, obimu poslova i aktivnostima/ događajima u objektu
- Vršiti raspored izvršilaca, u skladu sa obimom posla i procesom rada u kuhinjskom odjeljenju

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 odjeljenju

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Vršiti **ličnu pripremu za rad** u kuhinjskom odjeljenju

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

- Preuzima namirnice za izradu osnovnih gastronomskih proizvoda
- Učestvuje u pripremi naloga za trebovanje namirnica u odgovarajućoj formi
- Vršiti **kvalitativnu i kvantitativnu kontrolu** preuzetih namirnica

Kvalitativna kontrola: organoleptička svojstva, rokovi trajanja i dr.

Kvanitativna kontrola: mjerenje, prebrojavanje i dr

- Vršiti kontrolu i odabir **sitnog i krupnog inventara** za pripremanje i serviranje osnovnih 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.

- Pušta u rad uređaje i opremu, u skladu sa odgovarajućom procedurom i potrebom
- Primjenjuje **higijenske standarde** u pripremnim 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 odjeljenju
- Trebovanje namirnica
- Sitan i krupan inventar u kuhinjskom odjeljenju
- Higijenski standardi

3.3. GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI

3.3.1. Ključni posao: Obrada namirnica za izradu osnovnih gastronomskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Preuzima 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 osnovnih 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 osnovnih gastronomskih proizvoda
 - Priprema poluproizvoda:** porcionisanje, soljenje, mariniranje, pajcovanje, sazrijevanje, rolovanje, špikovanje, filovanje i dr.
- Vršiti **termičku obradu namirnica** za izradu osnovnih 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 osnovnih gastronomskih proizvoda do serviranja, u skladu sa standardima
- Kontroliraju pomoćno osoblje u kuhinjskom odjeljenju 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 osnovnih gastronomskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Preuzima nalog za izradu osnovnih gastronomskih proizvoda
- Vršiti kontrolu i mjerenje potrebnih namirnica, u skladu sa standardima i normativima za izradu osnovnih gastronomskih proizvoda
- Priprema **osnovne fondove i soseve hladne i tople kuhinje**, u skladu sa standardima, recepturama i osnovnim tehnikama
 - Osnovni fondovi i sosevi hladne kuhinje:** uljni, sirćetni i specijalni
 - Osnovni fondovi i sosevi tople kuhinje:** mesni, tamni, crveni, svijetli i specijalni
- Priprema **supe, čorbe i potaže**, u skladu sa standardima, recepturama i osnovnim 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, recepturama i osnovnim tehnikama
 - Salate:** jednostavne, miješane 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, recepturama i osnovnim 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 **gastronomске proizvode na bazi tijesta**, u skladu sa standardima, recepturama i osnovnim tehnikama
 - Gastronomски proizvodi na bazi tijesta:** standardne vrste pica, piroške, tortilje, kiflice, nadjeve i dr.
- Priprema **gastronomске proizvode sa roštilja, gotova jela, jela po porudžbini i pečenja**, u skladu sa standardima, recepturama i osnovnim tehnikama
 - Gastronomски 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.
- Priprema **nacionalna jela Crne Gore**, u skladu sa standardima, recepturama i osnovnim tehnikama
 - Nacionalna jela Crne Gore:** jagnjetina u mlijeku, kuvana jagnjetina, kačamak, popeci, japraci, nješuški stek i dr.

- Priprema **osnovne poslastičarske proizvode na osnovu temperature serviranja, na osnovu glavnih sastojaka, nacionalne poslastičarske proizvode Crne Gore i sitne kolače** u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu

Osnovni poslastičarski proizvodi na osnovu temperature serviranja: hladni i topli

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

Nacionalni poslastičarski proizvodi Crne Gore: patišpanj, ruštule, sirnica, urmašice, orasnice i dr.

Sitni kolači: breskvice, bajadere, vanilice, štangle 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
- Poslastičarski proizvodi

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

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Vršiti siječenje i porcionisanje pripremljenih osnovnih gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
- Obavlja mašinsko i ručno pakovanje gotovih osnovnih 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 osnovne 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.

- Kontroliraju **parametre rada uređaja za skladištenje** osnovnih 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 osnovne 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 osnovnih gastronomskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Vršiti odabir **podloge za dekorisanje i serviranje** pripremljenog osnovnog gastronomskog proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
Podloge za dekorisanje i serviranje: staklo, keramika, drvo, porcelan, melamin i dr.
- Kontrolirati kvalitet pripremljenog osnovnog gastronomskog proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
- Servirati osnovni gastronomski proizvod na pripremljenu dekorisanu podlogu
- Vršiti kreiranje i izradu **dekoracija**, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
Dekoracije: od povrća, od tijesta, od voća i dr.
- Vršiti prezentaciju i izdavanje osnovnih gastronomskih proizvoda osoblju i/ili gostima u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga hrane i pića

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

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

3.3.6. Ključni posao: Završni poslovi u kuhinjskom odjeljenju

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Vršiti pakovanje, deklarisanje i skladištenje namirnica, poluproizvoda i osnovnih gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima
- Vršiti razvrstavanje i odlaganje sitnog, u skladu sa standardima
- Vršiti kontrolu higijene i urednosti radnog mjesta i prostora u kuhinjskom odjeljenju, u skladu sa standardima
- Vršiti kontrolu rada za vrijeme izvođenja završnih poslova pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju
- Učestvuje u primopredaji smjene u kuhinjskom odjeljenju

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Pakovanje, deklarisanje i skladištenje namirnica
- Sitan i krupan inventar
- Higijena u kuhinjskom odjeljenju
- 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 odjeljenju

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Vršiti trebovanje HTZ opreme potrebne za realizaciju radnog zadatka
- Učestvuje u promotivnim aktivnostima 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 osnovnih gastronomskih proizvoda
- Izračunava utrošak sredstava za održavanje higijenskih uslova u kuhinjskom odjeljenju na osnovu dnevne i nedjeljne proizvodnje, u skladu sa tekstualnim i slikovnim uputstvima
- Određuje vremensku dinamiku izvođenja poslova, u skladu sa standardima, normativima i dnevnim i nedjeljnim nalogom
- Izračunava potrebnu količinu ambalažnog materijala, u skladu sa realizacijom proizvodnje osnovnih gastronomskih proizvoda

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, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Učestvuje u izradi rasporeda i plana rada osoblja po smjenama, u skladu sa organizacijom rada, obimom i opisom poslova
- Učestvuje u izradi izvještaja o prometu robe i usluga u kuhinjskom odjeljenju, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju utrošenih namirnica prema nalogu, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju rashodovanih sirovina, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju izdatih osnovnih gastronomskih proizvoda, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju radnih naloga, u odgovarajućoj formi
- Vršiti popis namirnica, uređaja, opreme, alata i posuđa, u odgovarajućoj formi
- Sastavlja izvještaj o svom radu i radu radne grupe kojom rukovodi u kuhinjskom odjeljenju, 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 pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Organizuje sopstveni rad i rad pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za izradu osnovnih gastronomskih proizvoda, u skladu sa radnim nalogom
- Daje instrukcije pomoćnom osoblju, u skladu sa uputstvom nadređenih i dnevnim ili nedjeljnim radnim zadacima u procesu proizvodnje osnovnih gastronomskih proizvoda, u kuhinjskom odjeljenju
- Koordinira radom pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju tokom procesa proizvodnje osnovnih gastronomskih proizvoda
- Usklađuje rad pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju, sa ostalim učesnicima i grupama tokom realizacije radnog zadatka

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 pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Pojašnjava uputstva i dnevna zaduženja pomoćnom osoblju kojim rukovodi u kuhinjskom odjeljenju
- Vršiti nadzor rada pomoćnog osoblja prilikom preuzimanja, skladištenja i obrade namirnica za kuhinjsko odjeljenje
- Vršiti nadzor rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju u toku svih faza tehnološkog procesa proizvodnje osnovnih gastronomskih proizvoda
- Vršiti nadzor primjene **zaštitnih mjera** pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju u toku realizacije radnog procesa

Zaštitne mjere: korišćenje HTZ opreme, mjere za zaštitu na radu, mjere zaštite okoline i očuvanja zdravlja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

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

3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA

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

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Osigurava kvalitet sopstvenog rada i rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju, 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 osnovnih gastronomskih proizvoda i dr.

- Vršiti prikupljanje informacija od gostiju i osoblja u kuhinjskom odjeljenju, po pitanju kvaliteta pruženih usluga, koristeći odgovarajuće **metode za prikupljanje podataka**

Metode za prikupljanje podataka: intervju, anketa, knjiga žalbi, knjiga utisaka i dr.

- Vršiti pravilnu upotrebu i kontrolu sredstava za rad koja se koriste u procesu proizvodnje osnovnih 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 osnovnih gastronomskih proizvoda u kuhinjskom odjeljenju
- Kontroliše zadate **parametre skladištenja** namirnica, poluproizvoda i gotovih osnovnih gastronomskih proizvoda u kuhinjskom odjeljenju

Parametri skladištenja: temperatura, vrijeme, vlažnost, protok vazduha i svjetlost

- Vršiti kontrolu i obuku novog osoblja u kuhinjskom odjeljenju

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Normativi i standardi u gastronomiji
- Tehnike i instrumenti prikupljanja informacija
- Kontrola kvaliteta tehnološkog procesa pripreme osnovnih 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 odjeljenju

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Redovno provjerava ispravnost i funkcionalnost uređaja, opreme i inventara za rad u kuhinjskom odjeljenju vizuelnom kontrolom
- Vršiti kontrolu i održavanje uređaja, opreme i inventara za rad u kuhinjskom odjeljenju, po uputstvu proizvođača
- Pravilno odlaže alat, opremu i uređaje nakon upotrebe, vodeći računa o **uslovima skladištenja**

Uslovi skladištenja: temperatura, vlaga, prašina, svjetlost i dr.

- Obavještava nadležne osobe 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 odjeljenju
- Procedure rada u kuhinjskom odjeljenju

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 osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Vršiti komunikaciju sa saradnicima i gostima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije, timskog rada, protokola i bontona
- Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji sa zaposlenima u kuhinjskom odjeljenju
- 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, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Vršiti primjenu i kontrolu 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
- Vršiti primjenu i kontrolu pravila protivpožarne zaštite, u skladu sa procedurama i uputstvima
- Vršiti primjenu i kontrolu 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: osvijetljenje, buka, isparavanja, hemijski uslovi i izvori fizičke opasnosti
- Preduzima mjere za obezbjeđenje radnog mjesta, u skladu sa propisima o zaštiti i zdravlju na rad

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, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Vršiti primjenu i kontrolu propisa i mjera iz oblasti zaštite radne i životne sredine
- Vršiti primjenu i kontrolu poslova u kuhinjskom odjeljenju efikasno, bez nepotrebnog utroška materijala i ugrožavanja okoline
- Vršiti sortiranje i kontrolu 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.

- Primjenjuje pravila pri odlaganju otpada koja su utvrđena standardima
- Vršiti primjenu i kontrolu standarda zaštite radne i živote 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: Turizam, trgovina i ugostiteljstvo Podsektor: Ugostiteljstvo
Šifra i naziv zanimanja ili grupe zanimanja prema SKZ/ ISCO-u	5120 - Kuvari 7512 - Pekari, poslastičari i proizvođači konditorskih proizvoda
Tipično radno okruženje i uslovi rada	Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda radi u zatvorenom, poluotvorenom ili otvorenom prostoru. Rad se obavlja stojeći. Proces rada zahtijeva najšećće 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	Pomoćnik u kuhinji, Pripremač pica, Roštiljdžija i 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, 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 Kuvar/ Kuvarica osnovnih gastronomskih proizvoda

Kod dokumenta: SZ-100130-KOGP

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