



## **STANDARD ZANIMANJA**

---

# **POMOĆNIK/ POMOĆNICA U KUHINJI**

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.....	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. Vršiti skladištenje i osnovnu obradu namirnica. Održava higijenu u kuhinjskom odjeljenju, pere, 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 poslove u kuhinjskom odjeljenju
- Obavlja pripremne poslove u kuhinjskom odjeljenju
- Obavlja osnovnu obradu namirnica za izradu gastronomskih proizvoda
- Pere i odlaže sitan inventar
- Obavlja završne poslove u kuhinjskom odjeljenju
- Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
- Obavlja poslove u skladu sa normativima, standardima struke i osigurava kvalitet sopstvenog rada
- Provjerava funkcionalnost uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom odjeljenju
- 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 odjeljenju
<b>Priprema posla i radnog mjesta</b>	- Pripremni poslovi u kuhinjskom odjeljenju
<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 odjeljenju</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>Obezbjedivanje kvaliteta</b>	- Primjenjivanje normativa, standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada
<b>Održavanje i popravke</b>	- Održavanje funkcionalnosti uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom odjeljenju
<b>Komunikacija</b>	- Komuniciranje sa saradnicima
<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: Planiranje i organizacija poslova u kuhinjskom odjeljenju**

###### **Aktivnosti za realizaciju ključnog posla**

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

- Preuzima radne naloge od nadređenog
- Analizira radni nalog po stavkama sa ciljem utvrđivanja radnih obaveza
- Procjenjuje vrijeme za realizaciju radnih obaveza
- Vršiti provjeru i prosljeđuje nadređenim osobama informacije o zalihama robe po vrsti i količini
- Vršiti planiranje i organizaciju sopstvenog rada, u skladu sa preuzetim nalogima

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

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

### 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, Pomoćnik u kuhinji:

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

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

- Preuzima namirnice za izradu gastronomskih proizvoda
- Učestvuje u pripremi naloga za trebovanje namirnica u odgovarajućoj formi
- Kontroliraše **kvalitet preuzetih namirnica** iz magacina

**Kvalitet preuzetih 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, đevdir, 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.

**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 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
- Vršiti preuzimanje i skladištenje sredstva za higijenu, u skladu sa standardima

##### 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: Osnovna obrada namirnica za izradu gastronomskih proizvoda

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

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

- Preuzima nalog za pripremu namirnica biljnog i životinjskog porijekla
- Preuzima **namirnice biljnog i životinjskog porijekla** za osnovnu obradu, prema nalogu
  - Namirnice biljnog porijekla:** voće, povrće, žitarice, polupreradevine biljnog porijekla, preradevine biljnog porijekla, začini i dr.
  - Namirnice životinjskog porijekla:** meso, riba, plodovi mora i mekušci, polupreradevine životinjskog porijekla, preradevine životinjskog porijekla i dr.
- Vrš **grubu i finu obradu namirnica** za izradu gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima struke i po instrukcijama nadređenog
  - Gruba obrada namirnica:** čišćenje, pranje, prosijavanje i dr.
  - Fina obrada namirnica:** sjeckanje, oblikovanje, pakovanje i dr.
- Priprema **salate** u skladu sa recepturom i odgovarajućim tehnikama rada
  - Salate:** paradajz, krastavac, miješana salata, luk, urnebes i dr.
- Vrš obilježavanje i odlaganje namirnica biljnog i životinjskog porijekla, u skladu sa higijenskim standardima

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

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

### 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
- Priprema sitni inventar za pranje
- Pere sitni inventar - mašinski ili ručno
- Odlazuje 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 odjeljenju

#### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

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

- Vršiti pakovanje, deklarisanje i skladištenje namirnica, u skladu sa higijenskim standardima i uslovima skladištenja
- Vršiti razvrstavanje i odlaganje sitnog inventara, u skladu sa standardima
- Održava higijenu i urednost radnog mjesta i prostora u kuhinjskom odjeljenju, u skladu sa standardima
- Održava higijenu sitnog inventara, krupnog inventara i prostora, u skladu sa standardima
- 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

- 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, Pomoćnik u kuhinji:**

- Vodi evidenciju utrošenih namirnica prema nalogu, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju rashodovanih sirovina, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju radnih naloga, u odgovarajućoj formi
- Učestvuje u popisu namirnica, uređaja, opreme, alata i posuđa, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju utroška sredstava za održavanje higijene, 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**

- 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 normativa, standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

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

- Osigurava kvalitet sopstvenog rada 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 jela i dr.

- Vršiti pravilnu upotrebu sredstava za rad koja se koriste u procesu pripreme namirnica, u skladu sa preporukama proizvođača
- Kontrolira zadate **parametre skladištenja** namirnica u kuhinjskom odjeljenju

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

- Koristi inventar, u skladu sa uputstvima proizvođača

##### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Standardi i normativi u sektoru hrane

### 3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE

#### 3.9.1. Ključni posao: Održavanje funkcionalnosti uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom odjeljenju

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

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

- 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 propisanim 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

##### Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

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

- Vršiti komunikaciju sa nadređenim u skladu sa pravilima poslovne komunikacije, timskog rada, protokola i bontona
- Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji sa zaposlenima u kuhinjskom odjeljenju
- Obavlja komunikaciju sa saradnicima, koristeći pravila poslovne komunikacije
- Traži dodatna uputstva i pojašnjenja od nadređenog za realizaciju radnog zadatka
- 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, Pomoćnik u kuhinji:

- Primjenjuje 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
- Primjenjuje pravila protivpožarne zaštite, u skladu sa procedurama i uputstvima
- Primjenjuje mjere 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 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, Pomoćnik u kuhinji:

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

- Primjenjuje pravila pri odlaganju otpada koja su utvrđena standardima
- Vršiti primjenu standarda zaštite radne i životne sredine

#### Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Osnove ekologije i zaštite 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>	941 Pomoćnici u pripremi hrane 9412 Pomagač u kuhinji
<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, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda i Glavni kuvar
<b>Ostale informacije</b>	

## **5. REFERENTNI PODACI**

---

**Naziv dokumenta:** Standard zanimanja Pomoćnik/ 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, 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 Pomoćnik/ Pomoćnica u kuhinji

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

**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