



THEME Matrika kompetenc – Gostinstvo/Kuhar

Delne competence / Enote učnih izidov



PODROČJE KOMPETENC	KORAKI RAZVOJA KOMPETENC			
1. Nabava, stroški in skladiščenje	<p>Posameznik je sposoben prepoznati osnovne izdelke.</p> <p>Posameznik je sposoben preveriti kvaliteto kupljenih izdelkov in jih ustrezno shraniti.</p> <p>Posameznik je sposoben slediti higienskimi standardom pri nabavi in shranjevanju vseh vrst živil.</p>	<p>Posameznik se je sposoben pri delu posvetiti ekonomskim in okoljskim vidikom kuhinje in nabavnim stroškom.</p>	<p>Posameznik je sposoben samostojno nabaviti ustrezna sezonska živila, primerjati različne ponudbe in ugotoviti najboljšo ponudbo glede na ceno in kvaliteto.</p>	<p>Posameznik je sposoben samostojno vzpostaviti stik z regijskimi dobavitelji in se pogajati/“barantati” za kakovost in ceno izdelka.</p> <p>Posameznik je sposoben planirati potrebe obrata/ustanove po živilih, na kratki in dolgi rok, s pomočjo posebnih računalniških programov ter ostati znotraj proračunskih omejitev.</p> <p>Posameznik je sposoben naročiti in upravljati nabavni in stroškovni proces.</p>
	Delne kompetence / Enote učnih izidov:			
	Posameznik je sposoben prepoznati izdelke, ki se suho shranjujejo.			
	Posameznik je sposoben prepoznati načine shranjevanja hlajenih živil (ločeno shranjevanje: meso, sadje in zelenjava).			
	Posameznik je sposoben prepoznati načine shranjevanja globoko zamrznjenih živil.			
	Posameznik je sposoben pomagati pri preverjanju dokumentov in živil po tipu, količini, kakovosti in sledljivosti na podlagi pravil nabave.			
	Posameznik je sposoben uporabljati higienske predpise npr. pravilno shranjevanje pravilo FIFO itd. (HACCP).			
	Posameznik je sposoben uporabljati varnostna pravila pri delu.			



THEME Matrika kompetenc – Gostinstvo/Kuhar
Delne competence / Enote učnih izidov



1. Nabava, stroški in skladiščenje	<p>Posameznik je sposoben prepoznati osnovne izdelke.</p> <p>Posameznik je sposoben preveriti kvaliteto kupljenih izdelkov in jih ustrezno shraniti.</p> <p>Posameznik je sposoben slediti higienskemu standardom pri nabavi in shranjevanju vseh vrst živil.</p>	<p>Posameznik se je sposoben pri delu posvetiti ekonomskim in okoljskim vidikom kuhinje in nabavnim stroškom.</p>	<p>Posameznik je sposoben samostojno nabaviti ustrezna sezonska živila, primerjati različne ponudbe in ugotoviti najboljšo ponudbo glede na ceno in kvaliteto.</p>	<p>Posameznik je sposoben samostojno vzpostaviti stik z regijskimi dobavitelji in se pogajati/“barantati” za kakovost in ceno izdelka.</p> <p>Posameznik je sposoben planirati potrebe obrata/ustanove po živilih, na kratki in dolgi rok, s pomočjo posebnih računalniških programov ter ostati znotraj proračunskih omejitev.</p> <p>Posameznik je sposoben naročiti in upravljati nabavni in stroškovni proces.</p>
	Delne kompetence / Enote učnih izidov:			
	<p>Posameznik je sposoben pomagati pri sestavljanju preprostih pisnih naročil za izvedbo nabave.</p>			
	<p>Posameznik je sposoben izračunati strošek jedi.</p>			
	<p>Posameznik je sposoben pomagati pri nadzoru minimalne zaloge.</p>			
	<p>Posameznik je sposoben shranjevati izdelke (sveža in konzervirana živila) in pomagati identificirati higienska in varnostna tveganja.</p>			



THEME Matrika kompetenc – Gostinstvo/Kuhar

Delne competence / Enote učnih izidov



1. Nabava, stroški in skladiščenje	Posameznik je sposoben prepoznati osnovne izdelke.	Posameznik se je sposoben pri delu posvetiti ekonomskim in okoljskim vidikom kuhinje in nabavnim stroškom.	Posameznik je sposoben samostojno nabaviti ustrezna sezonska živila, primerjati različne ponudbe in ugotoviti najboljšo ponudbo glede na ceno in kvaliteto.	Posameznik je sposoben samostojno vzpostaviti stik z regijskimi dobavitelji in se pogajati/“barantati” za kakovost in ceno izdelka.	
	Posameznik je sposoben preveriti kvaliteto kupljenih izdelkov in jih ustrezno shraniti.			Posameznik je sposoben planirati potrebe obrata/ustanove po živilih, na kratki in dolgi rok, s pomočjo posebnih računalniških programov ter ostati znotraj proračunskih omejitev.	
	Posameznik je sposoben slediti higienskimi standardom pri nabavi in shranjevanju vseh vrst živil.			Posameznik je sposoben naročiti in upravljati nabavni in stroškovni proces.	
	Delne kompetence / Enote učnih izidov:				
	Posameznik je sposoben napisati naročila in izvesti nakup.				
	Posameznik je sposoben prepoznati izdelke z najboljšim razmerjem med kakovostjo in ceno glede na sezono, standard kakovosti in pogoje proizvodnje.				
	Posameznik je sposoben oceniti potrebo po ustrezni količini živil za posamezni meni na podlagi recepta.				
Posameznik je sposoben shranjevati izdelke (sveža in konzervirana živila) in identificirati higienska in varnostna tveganja.					
Posameznik je sposoben izračunati stroške jedi in menijev.					



THEME Matrika kompetenc – Gostinstvo/Kuhar

Delne competence / Enote učnih izidov



1. Nabava, stroški in skladiščenje	<p>Posameznik je sposoben prepoznati osnovne izdelke.</p> <p>Posameznik je sposoben preveriti kvaliteto kupljenih izdelkov in jih ustrezno shraniti.</p> <p>Posameznik je sposoben slediti higienskimi standardom pri nabavi in shranjevanju vseh vrst živil.</p>	<p>Posameznik se je sposoben pri delu posvetiti ekonomskim in okoljskim vidikom kuhinje in nabavnim stroškom.</p>	<p>Posameznik je sposoben samostojno nabaviti ustrezna sezonska živila, primerjati različne ponudbe in ugotoviti najboljšo ponudbo glede na ceno in kvaliteto.</p>	<p>Posameznik je sposoben samostojno vzpostaviti stik z regijskimi dobavitelji in se pogajati/“barantati” za kakovost in ceno izdelka.</p> <p>Posameznik je sposoben planirati potrebe obrata/ustanove po živilih, na kratki in dolgi rok, s pomočjo posebnih računalniških programov ter ostati znotraj proračunskih omejitev.</p> <p>Posameznik je sposoben naročiti in upravljati nabavni in stroškovni proces.</p>
	Delne kompetence / Enote učnih izidov:			
	Posameznik je sposoben zaznati trende v zvezi z regionalnimi, nacionalnimi in mednarodnimi živilih.			
	Posameznik je sposoben kontrolirati shranjevanje izdelkov in se izogniti higienskimi in varnostnim tveganjem.			
	Posameznik je sposoben izračunati strošek, prihodke in proračun ter je proaktiven v procesu realizacije proračuna.			
	Posameznik je sposoben delati z računalniškimi programi npr. Excel in Word.			



THEME Matrika kompetenc – Gostinstvo/Kuhar

Delne competence / Enote učnih izidov



2. Sestava in načrtovanje menijev	Posameznik je sposoben sestaviti jedi menija in jih predstaviti mentorju in/ali sodelavcem v kuhinji.	Posameznik je sposoben sestaviti preprost meni v skladu z najbolj pomembnimi recepti lokalne kuhinje in ga predstaviti mentorju in/ali sodelavcem v kuhinji.	Posameznik je sposoben sestaviti zapleten evropski in mednarodni meni ter izbrati primerno pijačo.	Posameznik je sposoben sestaviti in ponuditi menije glede na različne situacije na trgu in potrebe gostov.
	Posameznik je sposoben komunicirati z natakarji in gosti ter predstaviti ponudbo glede na posebne priložnosti (samopostrežni bife, dogodki, catering...).			
	Delne kompetence / Enote učnih izidov:			
	Posameznik je sposoben izbrati recept povezan s sezonskimi in regijskimi izdelki.			
	Posameznik je sposoben izbrati ustrezno količino sestavin.			
	Posameznik je sposoben planirati in organizirati delavni proces za predpripravo sestavin (mise-en-place).			
Posameznik je sposoben razložiti sestavine in pripravo jedi mentorju in/ali sodelavcem v kuhinji.				



THEME Matrika kompetenc – Gostinstvo/Kuhar
Delne competence / Enote učnih izidov



2. Sestava in načrtovanje menijev	Posameznik je sposoben sestaviti jedi menija in jih predstaviti mentorju in/ali sodelavcem v kuhinji.	Posameznik je sposoben sestaviti preprost meni v skladu z najbolj pomembnimi recepti lokalne kuhinje in ga predstaviti mentorju in/ali sodelavcem v kuhinji.	Posameznik je sposoben sestaviti zapleten evropski in mednarodni meni ter izbrati primerno pijačo.	Posameznik je sposoben sestaviti in ponuditi menije glede na različne situacije na trgu in potrebe gostov.
	Delne kompetence / Enote učnih izidov:			
	Posameznik je sposoben kombinirati različne jedi upoštevajoč pravila kreiranja menijev.			
	Posameznik je sposoben izbrati potrebno količino sestavin za meni.			
	Posameznik je sposoben planirati in organizirati delavni proces za preprosti meni (mise-en-place).			
	Posameznik je sposoben razložiti sestavine in pripravo preprostega menija mentorju in/ali sodelavcem v kuhinji.			



THEME Matrika kompetenc – Gostinstvo/Kuhar

Delne competence / Enote učnih izidov



2. Sestava in načrtovanje menijev	Posameznik je sposoben sestaviti jedi menija in jih predstaviti mentorju in/ali sodelavcem v kuhinji.	Posameznik je sposoben sestaviti preprost meni v skladu z najbolj pomembnimi recepti lokalne kuhinje in ga predstaviti mentorju in/ali sodelavcem v kuhinji.	Posameznik je sposoben sestaviti zapleten evropski in mednarodni meni ter izbrati primerno pijačo.	Posameznik je sposoben sestaviti in ponuditi menije glede na različne situacije na trgu in potrebe gostov.
	Delne kompetence / Enote učnih izidov:			
	Posameznik je sposoben izbrati recept glede na evropsko in mednarodno pripravo.			
	Posameznik je sposoben izbrati ustrezno pijačo k jedi/meniju v sodelovanju z natakarji.			
	Posameznik je sposoben predlagati meni in posebne kombinacije sestavin glede na želje gostov.			
	Posameznik je sposoben ponuditi in razpravljati z gosti glede menijev za posebne priložnosti.			
	Posameznik je sposoben planirati in organizirati delavni proces v kuhinji za posebne dogodke.			



THEME Matrika kompetenc – Gostinstvo/Kuhar

Delne competence / Enote učnih izidov



2. Sestava in načrtovanje menijev	Posameznik je sposoben sestaviti jedi menija in jih predstaviti mentorju in/ali sodelavcem v kuhinji.	Posameznik je sposoben sestaviti preprost meni v skladu z najbolj pomembnimi recepti lokalne kuhinje in ga predstaviti mentorju in/ali sodelavcem v kuhinji.	Posameznik je sposoben sestaviti zapleten evropski in mednarodni meni ter izbrati primerno pijačo. Posameznik je sposoben komunicirati z natakarji in gosti ter predstaviti ponudbo glede na posebne priložnosti (samopostrežni bife, dogodki, catering...).	Posameznik je sposoben sestaviti in ponuditi menije glede na različne situacije na trgu in potrebe gostov.
	Delne kompetence / Enote učnih izidov:			
	Posameznik je sposoben upoštevati informacije in znanje o živilih (hranilna vrednost živil, energijska vrednost živil) ter tudi različne oblike diet, kot so surova vegetarijanska dieta, lahke oblike prehranjevanja, polnovredna hrana ter dietna hrana.			
	Posameznik je sposoben ustvariti nove recepte.			
	Posameznik je sposoben ustvariti nove ponudbe in tako doseči nove ciljne skupine.			
	Posameznik je sposoben promovirati restavracijo gostom.			
	Posameznik je sposoben planirati in organizirati delavni proces v tesnem sodelovanju z vodjo restavracije za posebne dogodke..			



THEME Matrika kompetenc – Gostinstvo/Kuhar

Delne competence / Enote učnih izidov



3. Izdelava menijev	<p>Posamezni je sposoben samostojno izvesti različne enostavne pripravke.</p> <p>Posameznik je sposoben z uporabo ustreznih tehnično gastronomskih izrazov komunicirati s sodelavci in nadrejenimi.</p> <p>Posameznik je sposoben uporabljati osnovno tehnično strokovne stroje in naprave upoštevajoč varnostne in higienske standarde (živil, osebja, podjetja).</p>	<p>Posameznik je sposoben pripraviti in okrasiti preproste menije, kot tudi priloge, omake, juhe in predjedi v skladu z navodili.</p> <p>Posameznik je sposoben opravljati delo upoštevajoč ukrepe za zaščito okolja in pravilnega ravnanja z odpadki.</p>	<p>Posamezni je sposoben planirati vse korake priprav, kuhanja in končne obdelave menijev (čas, količina hrane, sodelovanje s sodelavci).</p> <p>Posameznik je sposoben obvladati stresno situacijo med pripravo večjega števila minijev v kratkem času.</p> <p>Posameznik je sposoben komunicirati z gosti in ustreči njihovim željam</p>	<p>Posameznik je sposoben voditi kuhinjo in koordinirati naloge ekipe v kuhinji.</p>
	Delne kompetence / Enote učnih izidov:			
	Posameznik je sposoben pravilno uporabiti kuhinjske pripomočke (stroje in opremo) ter tehniko rezanja.			
	Posameznik je sposoben pripraviti surovo rastlinsko hrano za pečenje in kuhanje			
	Posameznik je sposoben skuhati in okrasiti preproste priloge k jedi.			
	Posameznik je sposoben pomagati pri dokončanju jedi in menijev.			
	Posameznik je sposoben ohraniti delovni prostor in naprave čiste z upoštevanjem varnostnih standardov.			



THEME Matrika kompetenc – Gostinstvo/Kuhar

Delne competence / Enote učnih izidov



3. Izdelava menijev	Posamezni je sposoben samostojno izvesti različne enostavne pripravke.	Posameznik je sposoben pripraviti in okrasiti preproste menije, kot tudi priloge, omake, juhe in predjedi v skladu z navodili.	Posamezni je sposoben planirati vse korake priprav, kuhanja in končne obdelave menijev (čas, količina hrane, sodelovanje s sodelavci).	Posameznik je sposoben voditi kuhinjo in koordinirati naloge ekipe v kuhinji.
	Posameznik je sposoben z uporabo ustreznih tehnično gastronomskih izrazov komunicirati s sodelavci in nadrejenimi.	Posameznik je sposoben opravljati delo upoštevajoč ukrepe za zaščito okolja in pravnega ravnanja z odpadki.	Posameznik je sposoben obvladati stresno situacijo med pripravo večjega števila minijev v kratkem času.	
	Posameznik je sposoben uporabljati osnovno tehnično strokovne stroje in naprave upoštevajoč varnostne in higienske standarde (živil, osebja, podjetja).		Posameznik je sposoben komunicirati z gosti in ustreči njihovim željam.	
	Delne kompetence / Enote učnih izidov:			
	Posameznik je sposoben – pod nadzorom - pravilno izbrati med posameznimi izdelki, količinami, pripomočki in napravami.			
	Posameznik je sposoben izvesti različne vrste pripravkov z uporabo pravilne tehnike rezanja.			
	Posameznik je sposoben pripraviti vso rastlinsko hrano za pečenje in kuhanje.			
	Posameznik je sposoben učinkovito pripraviti in izdelati menije v sodelovanju z drugimi sodelujočimi sodelavci.			
Posameznik je sposoben uporabiti posebne profesionalne stroje in naprave.				
Posameznik je sposoben uporabiti ustrezen postopek kuhanja (predvsem pečenje, praženje, dušenje, pečenje na žaru, hitro praženje pri visokih temperaturah "sautéing", počasno kuhanje na nizkem ognju "braising", kuhanje in kuhanje v kropu).				



THEME Matrika kompetenc – Gostinstvo/Kuhar

Delne competence / Enote učnih izidov



3. Izdelava menijev	<p>Posamezni je sposoben samostojno izvesti različne enostavne pripravke.</p> <p>Posameznik je sposoben z uporabo ustreznih tehnično gastronomskih izrazov komunicirati s sodelavci in nadrejenimi.</p> <p>Posameznik je sposoben uporabljati osnovno tehnično strokovne stroje in naprave upoštevajoč varnostne in higienske standarde (živil, osebja, podjetja).</p>	<p>Posameznik je sposoben pripraviti in okrasiti preproste menije, kot tudi priloge, omake, juhe in predjedi v skladu z navodili.</p> <p>Posameznik je sposoben opravljati delo upoštevajoč ukrepe za zaščito okolja in pravnega ravnanja z odpadki.</p>	<p>Posamezni je sposoben planirati vse korake priprav, kuhanja in končne obdelave menijev (čas, količina hrane, sodelovanje s sodelavci).</p> <p>Posameznik je sposoben obvladati stresno situacijo med pripravo večjega števila minijev v kratkem času.</p> <p>Posameznik je sposoben komunicirati z gosti in ustreči njihovim željam.</p>	<p>Posameznik je sposoben voditi kuhinjo in koordinirati naloge ekipe v kuhinji.</p>
	Delne kompetence / Enote učnih izidov:			
	Posameznik je sposoben planirati preproste menije s pomočjo mentorja.			
	Posameznik je sposoben samostojno pripraviti glavne jedi, prefinjene predjedi in sladice.			
	Posameznik je sposoben strokovno pripraviti meso, ribe, perutnino in divjačino.			
	Posameznik je gostu sposoben predlagati posebne menije.			
	Posameznik je sposoben obravnavati pritožbe.			



THEME Matrika kompetenc – Gostinstvo/Kuhar

Delne competence / Enote učnih izidov



<p>3. Izdelava menijev</p>	<p>Posamezni je sposoben samostojno izvesti različne enostavne pripravke.</p> <p>Posameznik je sposoben z uporabo ustreznih tehnično gastronomskih izrazov komunicirati s sodelavci in nadrejenimi.</p> <p>Posameznik je sposoben uporabljati osnovno tehnično strokovne stroje in naprave upoštevajoč varnostne in higienske standarde (živil, osebja, podjetja).</p>	<p>Posameznik je sposoben pripraviti in okrasiti preproste menije, kot tudi priloge, omake, juhe in predjedi v skladu z navodili.</p> <p>Posameznik je sposoben opravljati delo upoštevajoč ukrepe za zaščito okolja in pravilnega ravnanja z odpadki.</p>	<p>Posamezni je sposoben planirati vse korake priprav, kuhanja in končne obdelave menijev (čas, količina hrane, sodelovanje s sodelavci).</p> <p>Posameznik je sposoben obvladati stresno situacijo med pripravo večjega števila minijev v kratkem času.</p> <p>Posameznik je sposoben komunicirati z gosti in ustreči njihovim željam.</p>	<p>Posameznik je sposoben voditi kuhinjo in koordinirati naloge ekipe v kuhinji.</p>
<p>Delne kompetence / Enote učnih izidov:</p>				
<p>Posameznik je sposoben kontrolirati zalogo živil in opreme.</p>				
<p>Posameznik je sposoben planirati vrstni red zahtevnih menijev.</p>				
<p>Posameznik je sposoben organizirati urnik.</p>				
<p>Posameznik je sposoben obvladati nepričakovane situacije in motivirati ekipo ter zagotavljati skladnost s standardi kakovosti.</p>				
<p>Posameznik je sposoben biti odgovoren za načrtovanje proračuna in učinkovito zaposlitev osebja in uporabo sredstev.</p>				
<p>Posameznik je sposoben, v sodelovanju z vodstvom, izračunati ustrezno stopnjo dobička posamezne ponudbe v sodelovanju z vodstvom.</p>				



THEME Matrika kompetenc – Gostinstvo/Kuhar Delne competence / Enote učnih izidov



Projekt je bil financiran s podporo Komisije EU.

Ta publikacija odraža le poglede avtorja in Komisija ne nosi odgovornosti za kakršnokoli rabo, do katere bi lahko prišlo na podlagi vključenih.