

## 1. Naziv kvalifikacije (HR) i šifra programa

**Kuhar (dualni model obrazovanja)**  
(441233)

2. Prijevod naziva kvalifikacije (EN)<sup>(1)</sup>

**Cook (dual model of education)**

<sup>(1)</sup> Prijevod nema pravni status.

## 3. Profil vještina i kompetencija

## A) OPĆEOBRAZOVNE KOMPETENCIJE

- Aktivna uporaba materinskoga i stranih jezika primjenom jezičnih djelatnosti i komunikacijskih vještina u različitim situacijama
- Primjenjivanje temeljnih matematičkih znanja, vještina i procesa
- Sigurno i aktivno korištenje suvremenim informacijsko-komunikacijskim tehnologijama
- Dosljedno primjenjivanje etičkih načela i uvažavanje različitosti
- Odgovorno ponašanje prema prirodi i zaštita okoliša
- Upravljanje vlastitim učenjem i radom i primjena poduzetničkih kompetencija
- Njegovanje tjelesne i zdravstvene kulture redovitim vježbanjem, održavanje higijenskih navika radi očuvanja vlastitoga zdravlja i zdravlja drugih ljudi

## B) STRUKOVNE KOMPETENCIJE

- Organiziranje radnih procesa u kuhinji u skladu s planiranim vremenom
- Izrađivanje dnevne ponude/jelovnika sukladno situaciji i ugostiteljskom objektu
- Planiranje potrebnih namirnica i ostalog materijala za pripremu jela
- Korištenje alata, aparata i strojeva za radne procese u kuhinji, u skladu s odredbama zaštite na radu, standardima te pravilima struke
- Kontroliranje kvalitete i razine ispravnosti robe pri ulazu i skladištenju u skladu sa standardima struke
- Sastavljanje normativa jela sukladno recepturi
- Pripremanje raznih vrsta jela primjenom tehnoloških postupaka prigotavljanja jela i tehnika dekoriranja
- Primjenjivanje pravila HACCP-a, osobne higijene te higijene radnog prostora i kuhinjskog inventara
- Primjenjivanje pravila poslovne komunikacije na materinjem i stranom jeziku
- Vođenje evidencije zaliha i dokumentacije u ugostiteljstvu uz primjenu informacijsko-komunikacijske tehnologije
- Primjenjivanje pravila rada na siguran način, zaštite od požara i zaštite okoliša
- Korištenje suvremenih trendova u pripremi namirnica i prigotavljanju jela

## 4. Raspon zanimanja dostupnih vlasniku svjedodžbe

Posao kuhara/kuharice uključuje pripremu i gotovljenje jela, osmišljavanje novih jela te kreativnost u prezentaciji i dekoriranju izrađenih jela. Može biti zaposlen/a u raznim vrstama i kategorijama ugostiteljskih objekata, poput restorana, kuhinja ugostiteljskog objekata i kuhinja u sklopu bolnica, vrtića, škola, menzi te drugih komercijalnih i nekomercijalnih ugostiteljskih objekata. Kuhar/kuharica ima mogućnost napredovanja u struci, na radna mjesta chefa kuhinje, voditelja restorana te voditelja odjela hrane i pića. Moguće je samozapošljavanje osnivanjem ugostiteljskog obrta.

## 5. Pravna osnova za izdavanje svjedodžbe

<b>Naziv i status ustanove koja izdaje svjedodžbu</b>  Svjedodžbu izdaje srednja strukovna škola.	<b>Naziv državnog tijela nadležnog za utvrđivanje javne valjanosti svjedodžbe</b>  Ministarstvo znanosti, obrazovanja i mladih Donje Svetice 38 10000 Zagreb <a href="http://www.mzom.gov.hr">www.mzom.gov.hr</a>
<b>Pravna osnova</b>  Zakon o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi (Narodne novine, broj 87/2008, 86/2009, 92/2010, 105/2010-ispr., 90/2011, 16/2012, 86/2012, 94/2013, 152/2014, 7/2017, 68/2018, 98/2019, 64/2020, 151/2022 i 156/2023) Zakon o strukovnom obrazovanju (Narodne novine, broj 30/2009, 24/2010, 22/2013, 25/2018 i 69/2022) Zakon o Hrvatskom kvalifikacijskom okviru (Narodne novine, broj 22/2013, 41/2016, 64/2018, 47/2020 i 20/2021)	<b>Nacionalni sustav ocjenjivanja</b>  5 – odličan 4 – vrlo dobar 3 – dobar 2 – dovoljan 1 – nedovoljan Za prolaznost je potrebno steći ocjenu 2 (dovoljan).
<b>Razina kvalifikacije</b>  Razina 4.1 Hrvatskoga kvalifikacijskog okvira	<b>Mogućnost nastavka obrazovanja</b>  Za višu razinu kvalifikacije sukladno Hrvatskom kvalifikacijskom okviru

## 6. Opći podaci o stjecanju kvalifikacije

	Postotak cjelokupnog programa (%)	Ukupan broj sati obrazovanja
Općeobrazovni dio	21,59	816
Strukovni dio – teorijski	11,80	446
Strukovni dio – vježbe i učenje temeljeno na radu	66,61	2518
<b>Trajanje obrazovanja</b>		3 godine

**Uvjeti za upis:** završeno osnovno obrazovanje

**Više informacija dostupno je na stranicama:**

Ministarstva znanosti, obrazovanja i mladih ([www.mzom.gov.hr](http://www.mzom.gov.hr))

Agencije za odgoj i obrazovanje ([www.azoo.hr](http://www.azoo.hr))

Agencije za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih ([www.asoo.hr](http://www.asoo.hr))

Nacionalnog centra za Europass u Hrvatskoj ([www.europass.hr](http://www.europass.hr)) koji djeluje pri Agenciji za mobilnost i programe EU ([www.ampeu.hr](http://www.ampeu.hr)).

**(\*) Objašnjenje**

Ovaj dokument pruža dodatne informacije o školskoj svjedodžbi i bez nje nije valjan. Njegov se format temelji na Odluci (EU) 2018/646 Europskog parlamenta i Vijeća od 18. travnja 2018. o zajedničkom okviru za pružanje boljih usluga za vještine i kvalifikacije (Europass) i o stavljanju izvan snage Odluke br. 2241/2004/EC.

© Europska unija, 2002.-2020.



AGENCIJA ZA  
MOBILNOST I  
PROGRAME EU



europass