КУВАР

Кувар самостално припрема и сервира јела и друге производе кухиње у складу са интерним процедурама, утврђеним описима производа, нормативом, естетским елементима и свим параметрима квалитета припремљених јела/кулинарских производа уз примену важећих стандарда у производном процесу у кухињи.

Током школовања кувари се обучавају да самостално врше пријем, складиштење, припрему и топлотну обраду животних намирница, као и да воде евиденције у кухињи.

Занимање кувара карактерише неопходност сталног прилагођавања променљивим захтевима тржишта рада, потреба континуираног образовања, стручног усавршавања, развоја каријере и унапређења могућности запослења.

1. Назив квалификације: Кувар

2. Подручје рада: Трговина, угоститељство и туризам

3. Ниво квалификације: III

4. Трајање образовања: три године

5. Сврха квалификације: Припрема, сервира и декорише оброке**.**

6. Стручне компетенције:

- Организовање сопственог рада и самостална припрема и уређивање радног места
- Пријем, обрада и складиштење намирница
- Припрема јела за издавање
- Издавање поруџбине
- Обезбеђивање квалитета, хигијенско-техничке и безбедносне заштите на нивоу свог радног места
- Вођење евиденција