

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