

## Akreditovaný rekvalifikační kurz

# Kuchař/kuchařka teplých pokrmů

## 15.7. - 17.9.2026



Místo konání: on-line + praxe v místě bydliště + zkouška Plzeň

Den	Datum	Počet hodin	Od - do	Harmonogram kurzu	Místo konání
středa	15.7.	6	9:00 - 14:45	Poučení o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů, Přejímka potravinářských surovin, Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů	on-line
čtvrtek	16.7.	6	9:00 - 14:45	Příprava surovin pro výrobu jídel Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracování	on-line
úterý	21.7.	6	9:00 - 14:45	Příprava teplých pokrmů podle receptur	on-line
středa	22.7.	6	9:00 - 14:45	Příprava teplých pokrmů podle receptur, Zpracování a úprava polotovarů, Regenerace pokrmů	on-line
čtvrtek	23.7.	6	9:00 - 14:45	Příprava moučníků, nakládání s inventářem, skladování potravinářských surovin, Obsluha technologických zařízení v provozu, Organizování práce v gastronomickém provozu	on-line
úterý	8.9.	6	9:00 - 14:45	Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	on-line
		114		Odborná praxe	
úterý			celý den	Zkouška před autorizovanou osobou na určeném místě 1 den. Konkrétní den bude určen podle počtu účastníků.	Plzeň
středa					
čtvrtek	17.9.				

### Výstupem z kurzu je Osvědčení o získání profesní kvalifikace.

To potvrzuje úspěšné vykonání zkoušky z profesní kvalifikace evidované v Národní soustavě kvalifikací a prokazuje, že jeho držitel je kompetentní vykonávat povolání, pro které je stanovena daná kvalifikace.

Koordinátor kurzu: Bc. Eva Vernerová tel.: 770 122 494, eva.vernerova@akredika.cz;

Ing. Jana Hrdličková, 775 686 049, jana.hrdlickova@akredika.cz

Technická podpora on-line připojení: Petr Martínek 775 201 347

