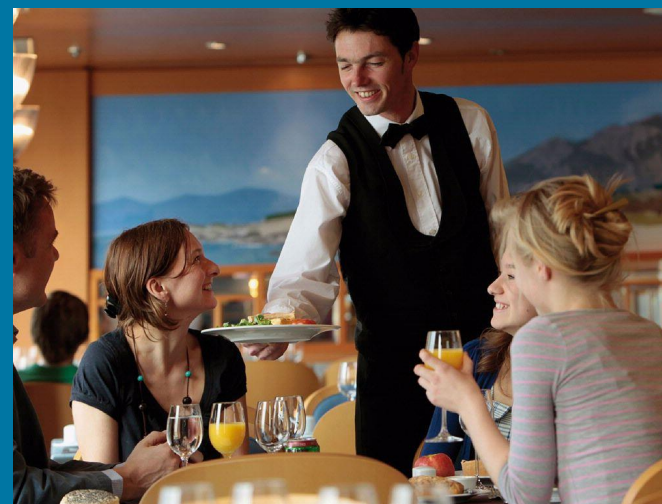


# Revizija NPK GOSTINSTVO



Nika Mustar  
Center RS za poklicno izobraževanje

29.11.2016

# Obravnavani NPK:

N  
P  
K



- ” Pomočnik kuharja/pomočnica kuharja
- ” Pomočnik natakara/pomočnica natakara
- ” Dietni kuhar/Dietna kuharica
- ” Vodja cateringa
- ” Barman/Barmanka
- ” Sommelier – vinski svetovalec/vinska svetovalka
- ” Svetovalec sirov/svetovalka sirov
- ” Strokovni svetovalec za hrano in pijačo/Strokovna svetovalka za hrano in pijačo
- ” NOV NPK: Picopek/picopekinja

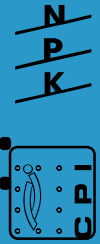
# Analiza podeljenih certifikatov



	Naziv NPK	število podeljenih certifikatov 2000-2015	št. podeljenih licenc na dan 25.11.2016	št. izvajalcev na dan 25.11.2016
III	Pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice	557	14	16
III	Pomočnik/pomočnica natakarja/natakarice	23	12	11
IV	Dietni kuhar/dietna kuharica	362	11	5
V	Vodja cateringa	16	5	5
V	Vinski svetovalec/vinska svetovalka sommelier	28	4	4
V	Barman	0	1	3
VI	Menedžer za področje hrane in pijač	0	0	1
V	Svetovalec sirov	0	0	1
IV	Picopek	0	1	1

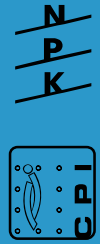
vir: Podatki za obdobje 2000 – 2012 so povzeti iz Publikacije Poklicni standardi in nacionalne poklicne kvalifikacije 2000 – 2012, Podatki za leto 2013, 2014 in 2015 so vzeti iz baze [www.NRPSLO.org](http://www.NRPSLO.org)  
Podatki za leto 2016 so povzeti iz baze [www.nrpslo.org](http://www.nrpslo.org) in se nanašajo na veljavne kataloge

# Spremembe v poklicnih standardih:



- Natančnejša opredelitev nivojev odgovornosti, samostojnosti, kompleksnosti v poklicnih kompetencah – razmejitev med ravnmi zahtevnosti del
- Vključitev spretnosti in znanj vezanih na izpolnjevanje določil Uredbe o alergenih (Uredba (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, ki je stopila v veljavo 13.12.2014)
- Večji poudarek na zagotavljanju kakovosti, komunikaciji, osredotočenost na stranko, prodajnih veščinah, izpolnjevanju predpisov HACCP
- Pri pomočniku kuharja ni več poudarek na pripravi posameznih skupin jedi temveč na obvladovanju postopkov mehanske in toplotne obdelave živil ter dopolnitvenih kuharskih postopkov

# Spremembe v katalogih:



- Posodobitev vstopnih pogojev
- Natančnejši zapis načinov preverjanja
- Posodobitev meril preverjanja in njihova umestitev v kriterije ocenjevanja
- Natančnejši zapisi materialnih pogojev
- Posodobitev nalog – ali zajamejo vse poklicne kompetence iz poklicnega standarda

# Spremembe v nalogah za preverjanje:



- Pomočnik kuharja: spremenjena struktura nalog: pripravi jed – porcionira in servira jed – shranjuje živila – skrbi za higieno in urejenost
- Pomočnik natakarja: novost v nalogah: predstavi opravljeno delo
- Sommelier: nova naloga: Sestavi vinski list

# PICOPEK – nov NPK



Raven SOK:4

## Vstopni pogoji:

- Najmanj nižja poklicna izobrazba
- Vsaj 2 leti delovnih izkušenj kot picopek

## Naloge:

- priprava krušne peči in priprava električne/plinske peči
- Priprava testa
- Priprava oblog za pico
- Sestava pice
- Peka pice
- Serviranje pice
- Shranjevanje živil
- Vzdrževanje higiene in urejenosti prostora