|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Image00001.jpeg | |  | Kvalifikační standard | | | |
|  | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Cukrář/cukrářka v restauračním provozu (kód: 65-023-H) | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Autorizující orgán: | Ministerstvo pro místní rozvoj | | | | | |
|  |
| Skupina oborů: | Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65) | | | | | |
| Týká se povolání: | Cukrář | | | | | |
|  |
| Kvalifikační úroveň NSK - EQF: | 3 | | | | | |
|  | | | | | | |
| **Odborná způsobilost** | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Název | | | | | Úroveň | |
| Sestavování receptur pro restaurační moučníky | | | | | 3 | |
| Navrhování vlastních inovativních receptur pro restaurační moučníky | | | | | 3 | |
| Využívání surovin pro přípravu typických moučníků pro restaurační provoz | | | | | 3 | |
| Výroba specifických moučníků v restauračním provozu | | | | | 3 | |
| Využívání moderních technologií a zařízení při výrobě restauračních moučníků | | | | | 3 | |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | | | | | 3 | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Cukrář/cukrářka v restauračním provozu, 29.03.2024 15:21:49 | | | | Strana 1 z 2 | |  |
| Image00001.jpeg | |  | Kvalifikační standard | | | |
|  | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Platnost standardu | | | | | | |
| Standard je platný od: 30.08.2023 | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Cukrář/cukrářka v restauračním provozu, 29.03.2024 15:21:49 | | | | Strana 2 z 2 | |  |