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

Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Sestavování receptur pro restaurační moučníky

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sestavit výrobní plán pro úsek cukrárny v dané restauraci	Praktické předvedení
b) Sestavit dvě receptury moučníků podle zadání	Praktické předvedení
c) Sestavit surovinovou kalkulaci s výpočtem hmotnosti jedné porce pro dvě zadané receptury	Praktické předvedení
d) Uvést technologický postup pro dvě zadané receptury	Ústní ověření
e) Popsat specifika připravených výrobků a jejich servírování	Ústní ověření
f) Obhájit navrženou recepturu restauračního moučníku	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Navrhování vlastních inovativních receptur pro restaurační moučníky

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sestavit surovinovou kalkulaci na 10 porcí s výpočtem hmotnosti jedné porce pro vlastní inovativní výrobek	Praktické předvedení
b) Popsat technologický postup přípravy vlastního inovativního výrobku	Ústní ověření
c) Definovat charakteristiku a specifika výrobku a jeho servírování	Ústní ověření
d) Připravit navržený výrobek do finální podoby	Praktické předvedení
e) Prezentovat a obhájit vlastní recepturu restauračního moučníku	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Využívání surovin pro přípravu typických moučníků pro restaurační provoz

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Rozlišit typické suroviny a způsoby jejich zpracování v restaurační cukrárenské výrobě	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Popsat využití konveniencí v cukrářské výrobě	Ústní ověření
c) Popsat využití sezónních surovin pro přípravu moučníků	Ústní ověření
d) Navrhnout vhodné suroviny pro inovace při výrobě moučníků	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Výroba specifických moučníků v restauračním provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Charakterizovat specifické výrobky typické pro restaurační jídelní lístky	Ústní ověření
b) Popsat podrobně dva druhy specifických výrobků a jejich postup přípravy	Ústní ověření
c) Připravit podle zadání například puding, palačinky, omelety, želé, ovocné saláty, zmrzliny a jiné	Praktické předvedení
d) Finálně upravit výrobek pro servírování	Praktické předvedení
e) Uplatňovat nové trendy v nabídce specifických restauračních moučníků	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Využívání moderních technologií a zařízení při výrobě restauračních moučníků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Charakterizovat progresivní technologické procesy v cukrářské výrobě	Ústní ověření
b) Obsluhovat zařízení při výrobě restauračních moučníků	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin	Praktické předvedení
b) Použít pracovní oděv a ochranné pomůcky	Praktické předvedení
c) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Praktické předvedení
d) Rozlišit specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při výrobě restauračních moučníků	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba informuje, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.

Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO), o čemž autorizovaná osoba vyhotoví a uchazeč podepíše písemný záznam. Způsob seznámení uchazeče s pracovištěm a uvedenými požadavky je v kompetenci autorizované osoby.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby je oprávněný předčasně ukončit zkoušku, pokud vyhodnotí, že v důsledku činnosti uchazeče bezprostředně došlo k ohrožení nebo bezprostředně hrozí nebezpečí ohrožení zdraví, života a majetku či životního prostředí. Zdůvodnění předčasného ukončení zkoušky uvede autorizovaná osoba do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Uchazeč může ukončit zkoušku kdykoliv v jejím průběhu, a to na vlastní žádost.

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP https://nsp.cz/jednotka-prace/cukrar).

Autorizovaná osoba/autorizovaný zástupce zároveň s odesláním pozvánky ke zkoušce:
uvede pomůcky, které smí uchazeč při zkoušce používat.

Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se jak na proces, tak na výsledek.
Ověřování se provádí v cukrářské dílně, restaurační kuchyni gastronomického provozu nebo v odborné gastronomické učebně, vždy výhradně s požadovaným materiálně-technickým vybavením.

Po celou dobu hodnocení zkoušející sleduje dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a techniky obsluhy, dodržování časového harmonogramu, estetická hlediska, profesionální chování.

Metodické pokyny k jednotlivým odborným kompetencím:

U odborné kompetence **Výroba specifických moučníků v restauračním provozu**:
kritérium c) v rámci zkoušky uchazeč připraví jeden druh specifického restauračního moučníku.
Autorizovaná osoba zadá, který z uvedených druhů restauračních moučníků (puding, palačinky, omeletu, želé, ovocný salát, zmrzlinu a jiné) uchazeč připraví.
Doporučený počet porcí: minimálně 4 porce

U odborné kompetence **Navrhování vlastních inovativních receptur pro restaurační moučníky**:
kritérium d) v rámci zkoušky uchazeč připraví jeden druh vlastního inovativního moučníku, který si uchazeč sám zvolí.
Doporučený počet porcí: minimálně 4 porce

Autorizovaná osoba sdělí písemně uchazeči termín, v němž uchazeč musí oznámit název moučníku, který bude připravovat, a jaké suroviny bude k výrobě vlastního inovativního moučníku potřebovat. Dále autorizovaná osoba zadá požadovaný počet porcí.

Při hodnocení hotového moučníku zkoušející provede ochutnávku, posoudí požadované typické vlastnosti a vzhled restauračního moučníku. Zkoušející provede kontrolu kvality, hmotnosti a moučník senzoricky a metricky zhodnotí.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „splnil“ nebo „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání cukrář a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oblasti cukrářské výroby.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství, gastronomie, hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oblasti cukrářské výroby.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství, gastronomie, hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oblasti cukrářské výroby.
d) Vysokoškolské vzdělání nejméně bakalářského studijního programu se zaměřením na potravinářskou technologii nebo gastronomii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování nebo odborných předmětů v oblasti cukrářské výroby.
e) Profesní kvalifikace 65-023-H Cukrář/cukrářka v restauračním provozu a profesní kvalifikace 29-012-H Výroba restauračních moučníků a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti v souladu s hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo pro místní rozvoj, www.mmr.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Prostorem pro vykonání zkoušky se rozumí cukrářská dílna, restaurační kuchyň nebo odborná gastronomická učebna (reálné prostředí) vybavená profesionální technikou a inventářem, minimálně v rozsahu:

- suroviny pro přípravu běžných restauračních moučníků
- chladicí zařízení pro uchovávání surovin, pomocných látek a hotových výrobků
- váhy
- pomůcky na úpravu surovin, tvarování těst a hmot, zdobení moučníků
- stroje a zařízení na výrobu těst, hmot, náplní, polev
- zařízení na pečení a smažení moučníků
- vhodný obalový materiál
- prostor na aranžování výrobků
- vybavení pro servírování restauračních moučníků
- odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu
- přísun energie odpovídající bezpečnostním předpisům
- psací potřeby

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda) umožňujícím jejich užívání po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 30 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky jednoho uchazeče (bez času na přípravu a přestávky) je 4 až 5 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard profesní kvalifikace připravila SR pro pohostinství, gastronomii a cestovní ruch, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Bidfood Czech Republic s. r. o.
TRILOAD Invest s. r. o.
František Buchal, OSVČ, majitel cukrářské firmy
Kavárna Slavia