

## Cukrář v restauračním provozu (kód: 65-023-H)

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Autorizující orgán:</b>            | Ministerstvo pro místní rozvoj                |
| <b>Skupina oborů:</b>                 | Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65) |
| <b>Týká se povolání:</b>              | Cukrář v restauračním provozu                 |
| <b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b> | 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: 28.01.2014 do: 12.12.2021

## Organizační a metodické pokyny

### Pokyny k realizaci zkoušky

Předpokladem pro konání zkoušky je dosažení profesní kvalifikace výroba restauračních moučníků nebo vyučení v oboru cukrář nebo kuchař.

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

Všechny osoby, které se přímo zúčastní zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz). Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO). Zdravotní způsobilost je vyžadována v souladu s požadavky uvedenými v Národní soustavě povolání (odkaz na povolání v NSP -

[http://katalog.nsp.cz/karta\\_p.aspx?id\\_jp=102408&kod\\_sm1=18](http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=102408&kod_sm1=18)).

Uchazeč bude připravovat celkem dva druhy restauračních moučníků - specifický restaurační moučník (Výroba specifických moučníků v restauračním provozu) a vlastní inovativní moučník (Navrhování vlastních inovativních receptur pro restaurační moučníky).

Uchazeči bude zadána příprava jednoho specifického restauračního moučníku. Autorizovaná osoba určí, který z uvedených druhů restauračních moučníků bude uchazeč připravovat např. puding, palačinky, omelety, želé, ovocné saláty, zmrzliny a jiné. Počet porcí zadá zkoušející. Doporučený počet porcí jsou 4 porce.

Vlastní inovativní moučník si zvolí uchazeč na základě své volby. Autorizovaná osoba sdělí písemně uchazeči termín, do kdy musí uchazeč oznámit název moučníku, který bude připravovat, případně, jaké suroviny bude k výrobě vlastního inovativního moučníku potřebovat. Počet porcí zadá zkoušející.

Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a technologických postupů, dodržování časového harmonogramu.

Při hodnocení hotového moučníku se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti a vzhled restauračního moučníku. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a moučník bude senzoricky a metricky zhodnocen.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační standard 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:  
Asociace kuchařů a cukrářů České republiky