Cukrář 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 v restauračním provozu
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: 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).
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