|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Image00001.jpeg | |  | Kvalifikační standard | | | |
|  | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Pracovník/pracovnice výroby majonéz a omáček (kód: 29-029-H) | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Autorizující orgán: | Ministerstvo zemědělství | | | | | |
|  |
| Skupina oborů: | Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29) | | | | | |
| Týká se povolání: | Lahůdkář | | | | | |
|  |
| Kvalifikační úroveň NSK - EQF: | 3 | | | | | |
|  | | | | | | |
| **Odborná způsobilost** | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Název | | | | | Úroveň | |
| Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu majonéz a omáček | | | | | 3 | |
| Příprava zeleninových polotovarů pro výrobu omáček | | | | | 3 | |
| Výroba majonéz a remulád | | | | | 3 | |
| Obsluha strojů a zařízení pro zpracování a balení lahůdek | | | | | 3 | |
| Posuzování jakosti surovin, polotovarů a výrobků při výrobě potravinářských výrobků | | | | | 3 | |
| Uchovávání, balení a expedice lahůdek | | | | | 3 | |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti při výrobě majonéz a omáček, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | | | | | 3 | |
| Vedení provozní evidence při výrobě lahůdek | | | | | 3 | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Pracovník/pracovnice výroby majonéz a omáček, 29.03.2024 7:45:23 | | | | Strana 1 z 2 | |  |
| Image00001.jpeg | |  | Kvalifikační standard | | | |
|  | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Platnost standardu | | | | | | |
| Standard je platný od: 27.10.2023 | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Pracovník/pracovnice výroby majonéz a omáček, 29.03.2024 7:45:23 | | | | Strana 2 z 2 | |  |