

Výroba 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 uchování 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 |
| Uchování, 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 |

Platnost standardu

Standard je platný od: 25.02.2013