Cukrář/cukrářka pro výrobu zákusků a dortů (kód: 29-007-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Pracovník výroby zákusků a dortů
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a uchovávání surovin a polotovarů pro výrobu cukrářských výrobků	3
Volba technologického postupu pro výrobu zákusků a dortů	3
Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro přípravu cukrářských výrobků	3
Zhotovování cukrářských těst, hmot a polotovarů	3
Dělení, tvarování, plnění těst a dávkování hmot	2
Příprava a použití základních náplní a polev	3
Tepelná úprava cukrářských výrobků	3
Dohotovování a zdobení zákusků a dortů	3
Uchovávání, balení a expedice cukrářských výrobků	3
Posuzování jakosti cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků	3
Prodej cukrářských výrobků	3
Obsluha a seřizování strojů a zařízení na výrobu cukrářských výrobků	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3
Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a uchovávání surovin a polotovarů pro výrobu cukrářských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyplnit žádanku na suroviny, polotovary a přísady pro zadaný výrobek	Praktické předvedení
b) Převzít suroviny, polotovary a přísady, zkontrolovat množství a smyslově posoudit kvalitu surovin (polotovarů) a přísad	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Uskladnit suroviny, polotovary a přísady před vlastním zpracováním	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Volba technologického postupu pro výrobu zákusků a dortů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit vhodný technologický postup a organizaci výroby pro přípravu zákusků a dortů	Ústní ověření
b) Zvolit a připravit vhodné pomůcky, nástroje, případně stroje a zařízení v souladu s technologickým postupem	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Popsat pravidla správné výrobní a hygienické praxe a vysvětlit princip kritických kontrolních bodů	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro přípravu cukrářských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vypočítat spotřebu surovin pro daný výrobek podle zvoleného technologického postupu (receptury)	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Navážit potřebné množství surovin a přísad	Praktické předvedení
c) Připravit a upravit suroviny ke zpracování	Praktické předvedení
d) Objasnit vlastnosti a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zhotovování cukrářských těst, hmot a polotovarů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Z navážených a upravených surovin zpracovat těsto nebo hmotu v požadované kvalitě a množství v souladu s technologickým postupem (recepturou)	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zvolit vhodné podmínky a uchovat těsto, hmotu nebo polotovar v optimálních podmínkách pro další využití (zpracování)	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Dělení, tvarování, plnění těst a dávkování hmot

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit vhodný způsob tvarování těsta nebo hmoty podle charakteru výrobku	Ústní ověření
b) Vytvarovat těsto nebo hmotu do požadovaného tvaru (podle obecných pravidel nebo podle vlastního návrhu), případně těsto nebo hmotu naplnit náplní či ovocem nebo dochutit jinými ingrediencemi (v souladu s recepturou a technologickým postupem) a umístit na plech nebo do forem	Praktické předvedení
c) Uplatnit estetická pravidla při zhotovování výrobků	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava a použití základních náplní a polev

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit vhodný druh náplně a polevy s ohledem na charakter a trvanlivost výrobku	Ústní ověření
b) Připravit a zpracovat náplně, polevy, ozdoby z různých druhů surovin pro dohotovení výrobku v souladu se zvoleným technologickým postupem	Praktické předvedení
c) Uskladnit náplně, polevy a ozdoby na potřebnou dobu v souladu s požadavky na výrobu bezpečných potravin	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Tepelná úprava cukrářských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit vhodný režim tepelné úpravy	Ústní ověření
b) Připravit zařízení pro tepelnou úpravu, nastavit vhodný režim v souladu s technologickým postupem	Praktické předvedení
c) Upéct výrobky a vyjmout z pece, posoudit stupeň propečení výrobku nebo usmažit výrobky na pánvi nebo uvařit v souladu s daným technologickým postupem	Praktické předvedení
d) Upečené, uvařené nebo usmažené výrobky připravit pro další zpracování	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dohotovování a zdobení zákusků a dortů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dohotovit zákusky a dorty podle technologického postupu a podle charakteru výrobku (ručně nebo strojově)	Praktické předvedení
b) Ozdobit zákusky a dorty v souladu s obecnými pravidly a estetickými principy (podle návrhu nebo podle vlastní fantazie)	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Zkontrolovat hmotnost, velikost a tvar výrobku	Praktické předvedení a metrologické měření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Uchovávání, balení a expedice cukrářských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uchovat zákusky a dorty s ohledem na požadovanou trvanlivost, kvalitu a bezpečnost potravin podle pravidel správné výrobní a hygienické praxe	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Připravit vhodný obal a zabalit cukrářský výrobek k expedici a označit jej	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Posuzování jakosti cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sledovat a dodržovat kritické kontrolní body během celé výroby	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Provést výstupní kontrolu polotovarů a hotových výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku, připravit vzorky provést senzorické posouzení a vyhodnotit výsledky	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Prodej cukrářských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vystavit sortiment cukrářských výrobků v souladu s estetickými principy a hygienickými předpisy	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Obsloužit zákazníka, dodržovat zásady prodeje cukrářských výrobků	Praktické předvedení
c) Připravit vhodný balicí materiál a zabalit cukrářský výrobek	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha a seřizování strojů a zařízení na výrobu cukrářských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Obsluhovat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce	Praktické předvedení
b) Kontrolovat stroje a zařízení před zahájením chodu a v průběhu technologického procesu	Praktické předvedení, sledování
c) Provést čištění a běžnou údržbu použitých strojů a zařízení	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna 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) Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky	Praktické předvedení
c) Vysvětlit zásady sanitačního řádu	Ústní ověření
d) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Praktické předvedení
e) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností v cukrářské výrobě	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vést předepsanou provozní evidenci při výrobě a prodeji cukrářských výrobků	Praktické předvedení

Je třeba splnit toto kritérium.

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 bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam.

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

Pracovní oděv si donese uchazeč vlastní.
Ověřování je spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k dohotovení finálního výrobku, resp. běžných druhů zákusků a dortů s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad při přípravě jednotlivých komponent a hotových výrobků.

Uchazeči bude zadána příprava konkrétního výrobku (minimálně 2 druhy zákusků nebo dortů) ze základních druhů těst a hmot, včetně perníkového těsta. Množství (počet) výrobků určí zkoušející.

Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející sleduje dodržování hygienických zásad při výrobě potravin a dodržování technologického postupu, aby byla zajištěna kvalita potravin z hlediska výživy. Dále je třeba posuzovat hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.

Při hodnocení hotového výrobku bude provedeno senzorické hodnocení, kontrola jakosti a hmotnosti výrobku a provedena ochutnávka, při níž budou prokázány charakteristické vlastnosti typické pro daný typ výrobku (zákusku, dortu). Předmětem hodnocení je i estetická stránka, kreativita a manuální zručnost uchazeče.

Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

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 oboru zaměřeném na cukrářskou výrobu.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství nebo gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na cukrářskou výrobu.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na cukrářskou výrobu.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru zaměřeném na cukrářskou výrobu.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

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 stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Pro zajištění zkoušky podle tohoto hodnoticího standardu je třeba mít k dispozici cukrářskou dílnu vybavenou na patřičné úrovni, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:
- Suroviny pro přípravu běžných druhů zákusků a dortů
- Chladicí zařízení pro uchovávání surovin, pomocných látek a hotových cukrářských výrobků
- Váhy
- Pomůcky na úpravu surovin, tvarování těst a hmot, zdobení dortů a zákusků apod.
- Technologické postupy a receptury
- Příjemky, výdejky zboží a surovin
- Katalog cukrářských výrobků
- Stroje a zařízení na výrobu těst, hmot, náplní, polev apod.
- Zařízení na pečení, vaření a smažení výrobků
- Vhodný obalový materiál
- Prostor na aranžování výrobků
- Vybavení pro servírování zákusků a dortů
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu
- Osobní ochranné pracovní prostředky (OOPP)
- Přísun energie odpovídající bezpečnostním předpisům

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 15 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 přestávky a na přípravu) je 6 až 8 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 potravinářství a krmivářství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR, SP ČR a AK ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR
Michelské pekárny Premium, s. r. o.
Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, AKC ČR pobočka Brno