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

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.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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