|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Image00001.jpeg | | |  | Další informace | | |
|  | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Výroba jemného pečiva (kód: 29-002-H) | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Autorizující orgán: | | Ministerstvo zemědělství | | | | |
|  | |
| Skupina oborů: | | Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29) | | | | |
| Povolání: | | Pracovník výroby jemného pečiva | | | | |
|  | |
| Kvalifikační úroveň NSK - EQF: | | 3 | | | | |
|  | | | | | | |
| Platnost standardu | | | | | | |
| Standard je platný od: 29.04.2019 | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Výroba jemného pečiva, 28.03.2024 23:42:19 | | | | | Strana 1 z 2 |  |
| Image00001.jpeg | | |  | Další informace | | |
|  | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| **Další informace** | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Obory vzdělání | | | | | | |
| K závěrečné zkoušce z oboru vzdělání Cukrář (kód: 29-54-H/01) lze být připuštěn po předložení osvědčení o získání některé z uvedených skupin profesních kvalifikací: | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Image00002.jpeg | Cukrář/cukrářka pro výrobu restauračních moučníků (kód: 29-012-H) | | | | | |
|  |
|  | Cukrář/cukrářka pro výrobu zákusků a dortů (kód: 29-007-H) | | | | | |
|  | Pracovník/pracovnice výroby jemného pečiva (kód: 29-002-H) | | | | | |
|  | | | | | | |
| K závěrečné zkoušce z oboru vzdělání Pekař (kód: 29-53-H/01) lze být připuštěn po předložení osvědčení o získání některé z uvedených skupin profesních kvalifikací: | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Image00002.jpeg | Pekař/pekařka chleba a běžného pečiva (kód: 29-001-H) | | | | | |
|  |
|  | Pracovník/pracovnice výroby jemného pečiva (kód: 29-002-H) | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| **Úplné profesní kvalifikace** | | | | | | |
| Úplnou profesní kvalifikaci Cukrář (kód: 29-99-H/15) lze prokázat předložením osvědčení o získání některé z uvedených skupin profesních kvalifikací: | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Image00002.jpeg | Cukrář/cukrářka pro výrobu restauračních moučníků (kód: 29-012-H) | | | | | |
|  |
|  | Cukrář/cukrářka pro výrobu zákusků a dortů (kód: 29-007-H) | | | | | |
|  | Pracovník/pracovnice výroby jemného pečiva (kód: 29-002-H) | | | | | |
|  | | | | | | |
| Úplnou profesní kvalifikaci Pekař (kód: 29-99-H/14) lze prokázat předložením osvědčení o získání některé z uvedených skupin profesních kvalifikací: | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Image00002.jpeg | Pekař/pekařka chleba a běžného pečiva (kód: 29-001-H) | | | | | |
|  |
|  | Pracovník/pracovnice výroby jemného pečiva (kód: 29-002-H) | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Výroba jemného pečiva, 28.03.2024 23:42:19 | | | | | Strana 2 z 2 |  |