

## Výroba jemného pečiva (kód: 29-002-H)

|                                       |                                                 |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Autorizující orgán:</b>            | Ministerstvo zemědělství                        |
| <b>Skupina oborů:</b>                 | Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29) |
| <b>Týká se povolání:</b>              | Pracovník výroby jemného pečiva                 |
| <b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b> | 3                                               |

### Odborná způsobilost

| Název                                                                                                                                  | Úroveň |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu jemného pečiva                                                             | 3      |
| Volba technologického postupu pro výrobu jemného pečiva                                                                                | 3      |
| Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu jemného pečiva                                                                  | 3      |
| Zhotovování těst, hmot a polotovarů pro výrobu jemného pečiva                                                                          | 3      |
| Dělení, tvarování těst, dávkování hmot, plnění před pečením                                                                            | 3      |
| Pečení, smažení výrobků jemného pečiva                                                                                                 | 3      |
| Příprava a použití náplní a polev pro výrobu jemného pečiva                                                                            | 3      |
| Dohotovování a zdobení jemného pečiva                                                                                                  | 3      |
| Uchovávání, balení a expedice jemného pečiva                                                                                           | 3      |
| Posuzování jakosti surovin a polotovarů pro výrobu jemného pečiva a hotových výrobků                                                   | 3      |
| Obsluha a seřizování strojů a zařízení na výrobu jemného pečiva                                                                        | 3      |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v pekařské a cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3      |
| Prodej jemného pečiva                                                                                                                  | 3      |
| Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji jemného pečiva                                                                           | 3      |

### Platnost standardu

Standard je platný od: 29.04.2019 do: 20.10.2022

## 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 vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - <https://www.nsp.cz/jednotka-prace/pracovnik-vyroby-jemneho-#zdravotni-zpusobilost>).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).

Pracovní oděv si donese uchazeč vlastní.

Ověřování je spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k dohotovení finálního výrobku, resp. běžných druhů jemného pečiva s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad při přípravě jednotlivých komponent a hotových výrobků.

Uchazeči bude zadána příprava minimálně 3 různých druhů výrobků jemného pečiva (podle obtížnosti přípravy), 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 zvládnání jednotlivých operací. Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

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

## **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