

## Výroba restauračních moučníků (kód: 29-012-H)

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

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a uchování surovin a polotovarů pro výrobu restauračních moučníků	3
Volba technologického postupu pro přípravu restauračních moučníků	3
Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro přípravu restauračních moučníků	3
Zhotovování těst a hmot na přípravu teplých a studených restauračních moučníků	3
Dělení, tvarování, plnění těst a dávkování hmot	3
Příprava a použití základních náplní a polev	3
Tepelné úpravy restauračních moučníků	3
Dohotovování a zdobení teplých a studených restauračních moučníků	3
Aranžování a úprava při servírování	3
Posuzování jakosti cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3
Obsluha a seřizování strojů a zařízení při výrobě restauračních moučníků	3
Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků	3

## **Platnost standardu**

Standard je platný od: 25.02.2013