

Cukrář/cukrářka pro výrobu restauračních moučníků (kód: 29-012-H)

| | |
|---------------------------------------|---|
| Autorizující orgán: | Ministerstvo zemědělství |
| Skupina oborů: | Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29) |
| Týká se povolání: | Pracovník výroby restauračních moučníků |
| Kvalifikační úroveň NSK - EQF: | 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: 30.08.2023