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

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

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a uchovávání 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
Pečení, vaření a smažení cukrářských výrobků	3
Dohotovování a zdobení cukrářských výrobků	3
Uchovávání a prodej restauračních moučníků	3
Aranžování a úprava při servírování	3
Posuzování jakosti cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, 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: 07.08.2007 do: 15.04.2013

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba stanoví, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.
Ověřování by mělo být pokud možno spojeno v navazující činnosti vedoucí k dohotovení finálního výrobku, resp. restauračního moučníku s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad při přípravě jednotlivých komponent a hotových výrobků.
Uchazeči bude zadána příprava minimálně 3 různých druhů restauračních moučníků (podle obtížnosti přípravy), množství (počet) výrobků určí zkoušející.
Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, je třeba přihlížet k dodržování hygienických pravidel a zásad vedoucích k naplňování podmínky bezpečnosti potravin a kvality potravin, výživového hlediska. 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 (restauračního moučníku). Předmětem hodnocení je i estetická stránka, kreativita a manuální zručnost uchazeče.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard byl zpracován ve spolupráci se Sektorovou radou potravinářství, Oborovou skupinou gastronomie, hotelnictví a turismus při NÚOV - sekcí pro NSK a zástupci následujících organizací:
Ministerstvo zemědělství ČR
Ministerstvo pro místní rozvoj ČR
Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů
Asociace kuchařů a cukrářů ČR
Asociace hotelů a restaurací ČR
SOUp Jílové u Prahy
SOU gastronomie Praha 10
Střední hotelová škola Praha 10
Střední škola hotelnictví a gastronomie, Frenštát p. Radhoštěm, příspěvková
Národní ústav odborného vzdělávání
Své podněty a připomínky dodaly i některé další školy vyučující obor vzdělání cukrář.