

## 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      |
| Pečení, vaření a smažení cukrářských výrobků   | 3      |
| Dohotovování a zdobení cukrářských výrobků   | 3      |
| Uchování 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