

## Výroba a zpracování modelovací a marcipánové hmoty (kód: 29-008-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 cukrářských výrobků   | 3      |
| Volba technologického postupu pro výrobu modelovací hmoty a marcipánu dle charakteru výrobku                                | 3      |
| Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu modelovací hmoty a marcipánu   | 3      |
| Příprava a zpracování modelovací hmoty a marcipánu  | 3      |
| Ruční tvarování a modelování, tvarování pomocí forem  | 3      |
| Dohotovování a zdobení výrobků a ozdob, barvení   | 3      |
| Uchování, balení a expedice výrobků z modelovací a marcipánové hmoty  | 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      |
| Navrhování, výtvarná úprava a aranžování cukrářských výrobků  | 3      |
| Prodej výrobků z modelovací hmoty a marcipánu   | 3      |
| Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků   | 3      |

### Platnost standardu

Standard je platný od: 25.02.2013 do: 28.06.2019

## 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). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - [http://katalog.nsp.cz/karta\\_p.aspx?id\\_jp=100230&kod\\_sm1=28](http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=100230&kod_sm1=28)).

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

Ověřování by mělo být pokud možno spojeno v navazující činnosti vedoucí k dohotovení finálního výrobku, resp. výrobků z modelovací a marcipánové hmoty s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad při přípravě jednotlivých komponent a hotových výrobků.

Uchazeči bude zadána výroba minimálně 2 různých druhů výrobků, 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.

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. Předmětem hodnocení je i estetická stránka, kreativita a manuální zručnost uchazeče.

Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační standard připravila SR 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:

ADÉLKA, a. s.

SŠ potravinářství a služeb Pardubice

PENAM, a. s.