

Výroba a zpracování modelovací a marcipánové hmoty (kód: 29-008-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 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).

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 zvládnutí 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.