

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 | 2 |
| 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 | 2 |
| Posuzování jakosti cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 |
| Navrhování, výtvarná úprava a aranžování cukrářských výrobků | 3 |
| Prodej výrobků z modelovací hmoty a marcipánu | 2 |
| 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. 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, 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 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.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard byl zpracován ve spolupráci se Sektorovou radou potravinářství a zástupci následujících institucí:

Ministerstvo zemědělství ČR

Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů

Asociace kuchařů a cukrářů ČR

SOUp Jílové u Prahy

Národní ústav odborného vzdělávání

Své podněty a připomínky dodaly i některé školy vyučující obor vzdělání cukrář.