

## Řemeslné zpracování čokolády (kód: 29-016-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 zpracování čokolády	3
Volba technologického postupu, podmínek a parametrů pro zpracování čokolády	3
Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin podle technologického postupu	3
Příprava a zpracování čokolády pro různé účely	3
Ruční výroba čokoládových bonbonů (pralinek), formová výroba (výroba náplní)	3
Obsluha a seřizování strojů a zařízení na zpracování čokolády	3
Navrhování, výtvarná úprava a aranžování cukrářských výrobků	3
Posuzování jakosti cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků	3
Uchování, balení a expedice polotovarů a hotových výrobků z čokolády	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3
Prodej výrobků a ozdob z čokolády	3
Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků	3

## **Platnost standardu**

Standard je platný od: 25.02.2013