

## Řemeslné zpracování čokolády (kód: 29-016-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 zpracování čokolády	2
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	2
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 potravinářských provozech, 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: 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. zpracováním čokolády na čokoládové výrobky, polevy, ozdoby, čokoládové bonbóny (cukrovinky) s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad při přípravě jednotlivých komponent a hotových výrobků.

Uchazeči bude zadána zejména ruční výroba minimálně 3 různých druhů výrobků (podle obtížnosti přípravy), 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 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.

## 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.