Pekař/pekařka chleba a běžného pečiva (kód: 29-001-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Pekař
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu chleba a běžného pečiva	3
Volba technologického postupu pro výrobu chleba a běžného pečiva	3
Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu chleba a běžného pečiva	3
Výroba těst a kvasů pro chleba a běžné pečivo	3
Dělení a tvarování těst	3
Obsluha a seřizování kynárny	3
Pečení chleba a běžného pečiva	3
Uchovávání, balení a expedice chleba a běžného pečiva	3
Obsluha strojů a zařízení pro pekařskou výrobu	3
Posuzování jakosti surovin, polotovarů a hotových pekařských výrobků	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v pekařské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3
Prodej chleba a běžného pečiva	3
Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji pekařských výrobků	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu chleba a běžného pečiva

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyplnit žádanku na suroviny, polotovary a přísady pro zadaný výrobek	Praktické předvedení
b) Převzít suroviny, polotovary a přísady, zkontrolovat množství a smyslově posoudit kvalitu surovin (polotovarů) a přísad	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Uskladnit suroviny, polotovary a přísady před vlastním zpracováním	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Volba technologického postupu pro výrobu chleba a běžného pečiva

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit technologický postup a organizaci výroby pro výrobu zadaného výrobku	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zvolit odpovídající stroje a zařízení podle technologického postupu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Popsat pravidla správné výrobní a hygienické praxe a vysvětlit princip kritických kontrolních bodů	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu chleba a běžného pečiva

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vypočítat spotřebu surovin pro daný výrobek podle zvoleného technologického postupu a receptury	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Navážit potřebné množství surovin a přísad	Praktické předvedení
c) Připravit suroviny ke zpracování	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Výroba těst a kvasů pro chleba a běžné pečivo

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zhotovit těsto a kvas nebo omládek v požadované kvalitě a množství podle zvoleného technologického postupu	Praktické předvedení
b) Zvolit a nastavit podmínky pro zrání těsta a kvasu nebo omládku před dalším zpracováním	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Dělení a tvarování těst

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dělit a tvarovat těsto do požadovaného tvaru v souladu s technologickým postupem, vytvarované kousky umístit na plechy nebo těstové kusy vložit do forem	Praktické předvedení
b) Uplatnit estetická pravidla při tvarování pekařských výrobků	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Obsluha a seřizování kynárny

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Nastavit parametry kynárny a uložit klonky, ošatky, formy, či jinak vytvarované těstové kusy k dokynutí	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zkontrolovat dokynutí těstových kusů	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Upravit těstové kusy před pečením - vlažení, strojení	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Pečení chleba a běžného pečiva

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit vhodný režim pečení	Ústní ověření
b) Připravit pec v souladu s režimem pečení	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Upéct výrobky, vyjmout je z pece a posoudit stupeň jejich propečení	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Uchovávání, balení a expedice chleba a běžného pečiva

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit podmínky pro uchovávání/skladování chleba a běžného pečiva před expedicí nebo před balením podle zásad výroby bezpečných potravin	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zabalit a označit pekařské výrobky podle technologického postupu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Uložit pekařské výrobky do přepravních obalů	Praktické předvedení
d) Charakterizovat, popřípadě vyřadit výrobky nestandardní jakosti při ukládání do přepravních obalů nebo při balení	Ústní ověření
e) Určit požadavky na expedici chleba a běžného pečiva	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha strojů a zařízení pro pekařskou výrobu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Použít vhodné technologické (strojní) vybavení při výrobě chleba a běžného pečiva	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Provést čištění a běžnou údržbu strojů a zařízení v pekařské výrobě	Praktické předvedení
c) Používat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Posuzování jakosti surovin, polotovarů a hotových pekařských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sledovat a dodržovat kritické kontrolní body během výroby zadaného pekařského výrobku	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Provést vstupní kontrolu surovin a polotovarů – připravit vzorky pro senzorické posouzení a vyhodnotit výsledky	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Zkontrolovat jakost pekařských výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, objemu a vzhledu výrobku, připravit vzorky a provést senzorické posouzení a vyhodnotit výsledky	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v pekařské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy - osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin	Praktické předvedení
b) Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky	Praktické předvedení
c) Vysvětlit zásady sanitačního řádu	Ústní ověření
d) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Praktické předvedení
e) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při výrobě chleba a běžného pečiva	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Prodej chleba a běžného pečiva

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat zásady prodeje balených a nebalených pekařských výrobků – chleba a běžného pečiva	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Obsloužit zákazníka	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji pekařských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vést předepsanou provozní evidenci při výrobě a prodeji chleba a běžného pečiva	Praktické předvedení

Je třeba splnit toto kritérium.

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), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam.

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – https://www.nsp.cz/jednotka-prace/pekar#zdravotni-zpusobilost).

Ověřování je spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k výrobě chleba a běžného pečiva s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad výroby bezpečných potravin.

Uchazeči bude zadána výroba jednoho výrobku ze sortimentu chleba v minimálním množství 2 ks a jednoho výrobku ze sortimentu běžného pečiva v minimálním množství 15 ks.
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, dodržování zásad bezpečnosti práce, časové zvládání jednotlivých operací. Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.
Při hodnocení hotového výrobku bude provedena kontrola hmotnosti a jakosti výrobku a bude provedeno senzorické hodnocení, při němž budou prokázány charakteristické vlastnosti typické pro daný výrobek.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „splnil“ nebo „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání pekař a maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na pekařskou výrobu.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské výroby nebo alespoň 5 let praxe ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na pekařskou výrobu.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na pekařskou výrobu.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru zaměřeném na pekařskou výrobu.

Další požadavky:
- Autorizovaná osoba musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

Žádost o autorizaci naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Pro zajištění zkoušky je třeba mít k dispozici pekařskou dílnu vybavenou na patřičné úrovni, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:
- Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Suroviny pro výrobu chleba a běžného pečiva
- Technologické postupy a receptury
- Katalog pekařských výrobků
- Strojně-technologické vybavení pro výrobu a balení chleba a běžného pečiva
- Obalový materiál
- Příjemky, výdejky zboží a surovin
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace smlouvu (popřípadě smlouvy) umožňující jeho užívání po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 15 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 6 až 7 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard profesní kvalifikace připravila SR pro 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:
Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR
Michelské pekárny Premium, s. r. o.
Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, AKC ČR pobočka Brno