

## Pracovník/pracovnice výroby perníků (kód: 29-043-H)

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

### Odborná způsobilost

| Název  | Úroveň |
|--|--------|
| Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu perníků  | 3      |
| Volba technologického postupu pro výrobu perníků a výrobků z perníkového těsta   | 3      |
| Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu perníků   | 3      |
| Zhotovování těst dle receptur pro výrobu perníků   | 3      |
| Dělení a tvarování perníkového těsta   | 3      |
| Pečení perníků   | 3      |
| Příprava a použití náplní a polev pro pekařské výrobky   | 3      |
| Uchovávání, balení a expedice perníků  | 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 perníků a výrobků z perníkového těsta   | 3      |
| Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji pekařských výrobků   | 3      |

### Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023

## 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 perníků s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad výroby bezpečných potravin.

Uchazeči bude zadána příprava 2 druhů perníků, v minimálním počtu 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 zkoušející posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování časového harmonogramu a organizaci práce. Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační 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