

## Výroba restauračních moučníků (kód: 29-012-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 uchovávání surovin a polotovarů pro výrobu restauračních moučníků                                                  | 3      |
| Volba technologického postupu pro přípravu restauračních moučníků                                                           | 3      |
| Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro přípravu restauračních moučníků                                             | 3      |
| Zhotovování těst a hmot na přípravu teplých a studených restauračních moučníků                                              | 3      |
| Dělení, tvarování, plnění těst a dávkování hmot                                                                             | 3      |
| Příprava a použití základních náplní a polev                                                                                | 3      |
| Tepelné úpravy restauračních moučníků                                                                                       | 3      |
| Dohotovování a zdobení teplých a studených restauračních moučníků                                                           | 3      |
| Aranžování a úprava při servírování                                                                                         | 3      |
| Posuzování jakosti cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků                                                       | 3      |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3      |
| Obsluha a seřizování strojů a zařízení při výrobě restauračních moučníků                                                    | 3      |
| Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků                                                           | 3      |

### Platnost standardu

Standard je platný od: 25.02.2013 do: 28.06.2019

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Příjem a uchovávání surovin a polotovarů pro výrobu restauračních moučníků

| Kritéria hodnocení                                                        | Způsoby ověření                      |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| a) Vyplnit žádanku                                                        | Praktické předvedení                 |
| b) Převzít suroviny, zkontrolovat množství a kvalitu surovin a polotovarů | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Uskladnit suroviny, polotovary a přísady                               | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Volba technologického postupu pro přípravu restauračních moučníků

| Kritéria hodnocení                                                                                                     | Způsoby ověření                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| a) Zvolit vhodný technologický postup a organizaci výroby pro přípravu restauračního moučníku, navrhnout kritické body | Ústní ověření                        |
| b) Zvolit a připravit k provozu vhodné stroje a zařízení v souladu s technologickým postupem                           | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit obě kritéria.**

### Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro přípravu restauračních moučníků

| Kritéria hodnocení                                                                                 | Způsoby ověření                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| a) Vypočítat spotřebu surovin pro daný výrobek podle zvoleného technologického postupu (receptury) | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Navážít potřebné množství surovin a pomocných látek                                             | Praktické předvedení                 |
| c) Připravit a upravit suroviny k technologickému zpracování s minimálními ztrátami                | Praktické předvedení                 |
| d) Objasnit vlastnosti a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup        | Ústní ověření                        |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Zhotovování těst a hmot na přípravu teplých a studených restauračních moučníků

| Kritéria hodnocení                                                                                                                  | Způsoby ověření                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| a) Z navážených a upravených surovin zpracovat těsto nebo hmotu v požadované kvalitě a množství v souladu s technologickým postupem | Praktické předvedení                 |
| b) Uchovat těsto, hmotu nebo polotovar v optimálních podmínkách pro další využití (zpracování)                                      | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit obě kritéria.**

### Dělení, tvarování, plnění těst a dávkování hmot

| Kritéria hodnocení                                                                                                                                               | Způsoby ověření      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| a) Zvolit vhodný způsob tvarování těsta nebo hmoty podle charakteru výrobku                                                                                      | Ústní ověření        |
| b) Vytvarovat těsto nebo hmotu do požadovaného tvaru (podle obecných pravidel nebo podle vlastního návrhu) v souladu s technologickým postupem, umístit na plech | Praktické předvedení |
| c) Nadávkovat hmotu do forem                                                                                                                                     | Praktické předvedení |
| d) Připravené těsto nebo hmotu naplnit náplní nebo ovocem v souladu s technologickým postupem                                                                    | Praktické předvedení |
| e) Uplatnit estetická pravidla při zhotovování výrobků                                                                                                           | Praktické předvedení |

Je třeba splnit kritéria a), e). Kritérium d) pouze tehdy, je-li v souladu s technologickým postupem, a z kritérií b) a c) stačí splnit jedno.

### Příprava a použití základních náplní a polev

| Kritéria hodnocení                                                                                               | Způsoby ověření                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| a) Zvolit vhodný druh náplně a polevy s ohledem na charakter a trvanlivost výrobku                               | Ústní ověření                        |
| b) Zpracovat náplně, polevy, ozdoby z různých druhů surovin pro dohotovení výrobku podle technologického postupu | Praktické předvedení                 |
| c) Uskladnit náplně, polevy a ozdoby na potřebnou dobu                                                           | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Tepelné úpravy restauračních moučníků

| Kritéria hodnocení                                                                                   | Způsoby ověření                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| a) Zvolit vhodný režim tepelné úpravy                                                                | Ústní ověření                        |
| b) Připravit zařízení pro tepelnou úpravu, nastavit vhodný režim v souladu s technologickým postupem | Praktické předvedení                 |
| c) Upéct výrobky a vyjmout z pece, posoudit stupeň propečení výrobku                                 | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Usmažit výrobky na pánvi                                                                          | Praktické předvedení                 |
| e) Vařit hmoty, popř. pouze želírování hmoty                                                         | Praktické předvedení                 |
| f) Upečené, uvařené nebo usmažené výrobky připravit pro další zpracování                             | Praktické předvedení                 |

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Dohotovování a zdobení teplých a studených restauračních moučníků

| Kritéria hodnocení                                                                                                 | Způsoby ověření                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| a) Dohotovit restaurační moučník podle technologického postupu a podle charakteru moučníku (ručně nebo strojově)   | Praktické předvedení                       |
| b) Ozdobit moučník v souladu s obecnými pravidly a estetickými principy (podle návrhu nebo podle vlastní fantazie) | Praktické předvedení a ústní ověření       |
| c) Zkontrolovat hmotnost, velikost a tvar výrobku                                                                  | Praktické předvedení a metrologické měření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Aranžování a úprava při servírování

| Kritéria hodnocení                                     | Způsoby ověření                      |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| a) Připravit, ozdobit a servírovat restaurační moučník | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Zhodnotit estetickou úpravu před expedicí           | Ústní ověření                        |

**Je třeba splnit obě kritéria.**

### Posuzování jakosti cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků

| Kritéria hodnocení                                                                                                                                                                 | Způsoby ověření                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| a) Zkontrolovat kritické body při výrobě                                                                                                                                           | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Provést výstupní kontrolu polotovarů a hotových výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku, připravit vzorky a provést senzorickou analýzu | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) V případě potřeby vyvodit nápravu a opatření ze zjištěných výsledků                                                                                                             | Ústní ověření                        |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské 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) Dodržovat sanitační řád                                                                                                                                    | Praktické předvedení |
| 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 restauračních moučníků | Ústní ověření        |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Obsluha a seřizování strojů a zařízení při výrobě restauračních moučníků

| Kritéria hodnocení                                                                        | Způsoby ověření                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| a) Obsluhovat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce                   | Praktické předvedení            |
| b) Kontrolovat stroje a zařízení před zahájením chodu a v průběhu technologického procesu | Praktické předvedení, sledování |
| c) Provést čištění a běžnou údržbu použitých strojů a zařízení                            | Praktické předvedení            |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků

| Kritéria hodnocení                                                                         | Způsoby ověření      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| a) Vést předepsanou provozní evidenci v cukrářské výrobě a při prodeji cukrářských výrobků | 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). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - [http://katalog.nsp.cz/karta\\_p.aspx?id\\_jp=100230&kod\\_sm1=28](http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=100230&kod_sm1=28)).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).

Ověřování by mělo být pokud možno spojeno v navazující činnosti vedoucí k dohotovení finálního výrobku, resp. restauračního moučníku s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad při přípravě jednotlivých komponent a hotových výrobků.

Uchazeči bude zadána příprava minimálně 3 různých druhů restauračních moučníků tak, aby byla ověřena kritéria u kompetence „Tepelná úprava restauračních moučníků“. Množství (počet) výrobků od každého druhu určí zkoušející. 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 zvládnutí jednotlivých operací. Zkoušející ověřuje hodnotící 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 anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby.

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

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství a musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

- a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání cukrář a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství, gastronomie, hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství, gastronomie, hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii nebo gastronomii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.

#### **Další požadavky:**

- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, která nemá odbornou kvalifikaci pedagogického pracovníka podle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo nemá odbornou kvalifikaci podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), nebo nemá osvědčení o profesní kvalifikaci 75-001-T Lektor dalšího vzdělávání, musí být absolventem přípravy zaměřené zejména na praktickou aplikaci části první, hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání) ve znění pozdějších předpisů, a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, 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

## Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Pro zajištění zkoušky podle tohoto hodnoticího standardu je třeba mít k dispozici cukrářskou dílnu nebo restaurační kuchyni vybavenou na patřičné úrovni, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:

- Suroviny pro přípravu běžných restauračních moučníků
- Chladicí zařízení pro uchovávání surovin, pomocných látek a hotových výrobků
- Váhy
- Pomůcky na úpravu surovin, tvarování těst a hmot, zdobení moučníků apod.
- Technologické postupy a receptury
- Příjemky, výdejky zboží a surovin
- Katalog cukrářských výrobků
- Stroje a zařízení na výrobu těst, hmot, náplní, polev apod.
- Zařízení na pečení a smažení moučníků
- Vhodný obalový materiál
- Prostor na aranžování výrobků
- Vybavení pro servírování restauračních moučníků
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu
- Přísun energie odpovídající bezpečnostním předpisům

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.

## Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 15 až 20 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 (bez času na přestávky a na přípravu) je 4 až 6 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

## Autoři standardu

### Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard připravila SR 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:

ADÉLKA, a. s.

SŠ potravinářství a služeb Pardubice

PENAM, a. s.