Cukrář/cukrářka v restauračním provozu (kód: 65-023-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo pro místní rozvoj
Skupina oborů: Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
Týká se povolání: Cukrář
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Sestavování receptur pro restaurační moučníky	3
Navrhování vlastních inovativních receptur pro restaurační moučníky	3
Využívání surovin pro přípravu typických moučníků pro restaurační provoz	3
Výroba specifických moučníků v restauračním provozu	3
Využívání moderních technologií a zařízení při výrobě restauračních moučníků	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	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 autorizovaná osoba vyhotoví a uchazeč podepíše písemný záznam. Způsob seznámení uchazeče s pracovištěm a uvedenými požadavky je v kompetenci autorizované osoby.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby je oprávněný předčasně ukončit zkoušku, pokud vyhodnotí, že v důsledku činnosti uchazeče bezprostředně došlo k ohrožení nebo bezprostředně hrozí nebezpečí ohrožení zdraví, života a majetku či životního prostředí. Zdůvodnění předčasného ukončení zkoušky uvede autorizovaná osoba do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Uchazeč může ukončit zkoušku kdykoliv v jejím průběhu, a to na vlastní žádost.

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

Autorizovaná osoba/autorizovaný zástupce zároveň s odesláním pozvánky ke zkoušce:
uvede pomůcky, které smí uchazeč při zkoušce používat.

Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se jak na proces, tak na výsledek.
Ověřování se provádí v cukrářské dílně, restaurační kuchyni gastronomického provozu nebo v odborné gastronomické učebně, vždy výhradně s požadovaným materiálně-technickým vybavením.

Po celou dobu hodnocení zkoušející sleduje dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a techniky obsluhy, dodržování časového harmonogramu, estetická hlediska, profesionální chování.

Metodické pokyny k jednotlivým odborným kompetencím:

U odborné kompetence **Výroba specifických moučníků v restauračním provozu**:
kritérium c) v rámci zkoušky uchazeč připraví jeden druh specifického restauračního moučníku.
Autorizovaná osoba zadá, který z uvedených druhů restauračních moučníků (puding, palačinky, omeletu, želé, ovocný salát, zmrzlinu a jiné) uchazeč připraví.
Doporučený počet porcí: minimálně 4 porce

U odborné kompetence **Navrhování vlastních inovativních receptur pro restaurační moučníky**:
kritérium d) v rámci zkoušky uchazeč připraví jeden druh vlastního inovativního moučníku, který si uchazeč sám zvolí.
Doporučený počet porcí: minimálně 4 porce

Autorizovaná osoba sdělí písemně uchazeči termín, v němž uchazeč musí oznámit název moučníku, který bude připravovat, a jaké suroviny bude k výrobě vlastního inovativního moučníku potřebovat. Dále autorizovaná osoba zadá požadovaný počet porcí.

Při hodnocení hotového moučníku zkoušející provede ochutnávku, posoudí požadované typické vlastnosti a vzhled restauračního moučníku. Zkoušející provede kontrolu kvality, hmotnosti a moučník senzoricky a metricky zhodnotí.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard profesní kvalifikace připravila SR pro pohostinství, gastronomii a cestovní ruch, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Bidfood Czech Republic s. r. o.
TRILOAD Invest s. r. o.
František Buchal, OSVČ, majitel cukrářské firmy
Kavárna Slavia