Cukrář 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 v restauračním provozu
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: 28.01.2014 do: 12.12.2021

Kritéria a způsoby hodnocení

Sestavování receptur pro restaurační moučníky

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sestavit výrobní plán pro úsek cukrárny v dané restauraci	Praktické ověření
b) Sestavit dvě receptury moučníků podle zadání	Praktické ověření
c) Sestavit surovinovou kalkulaci s výpočtem hmotnosti jedné porce pro dvě zadané receptury	Praktické ověření
d) Uvést technologický postup pro dvě zadané receptury	Ústní ověření
e) Definovat charakteristiku a specifika připravených výrobků a jejich servírování	Ústní ověření
f) Obhájit navrženou recepturu restauračního moučníku	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Navrhování vlastních inovativních receptur pro restaurační moučníky

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sestavit surovinovou kalkulaci na 10 porcí s výpočtem hmotnosti jedné porce pro vlastní inovativní výrobek	Praktické ověření
b) Popsat technologický postup přípravy vlastního inovativního výrobku	Ústní ověření
c) Definovat charakteristiku a specifika výrobku a jeho servírování	Ústní ověření
d) Připravit navržený výrobek do finální podoby	Praktické předvedení
e) Prezentovat a obhájit vlastní recepturu restauračního moučníku	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Využívání surovin pro přípravu typických moučníků pro restaurační provoz

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Charakterizovat typické suroviny a způsoby jejich zpracování v restaurační cukrárenské výrobě	Ústní ověření
b) Využít konveniencí v cukrářské výrobě	Ústní ověření
c) Popsat využití sezónních surovin pro přípravu moučníků	Ústní ověření
d) Navrhnout vhodné suroviny pro inovace při výrobě moučníků	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Výroba specifických moučníků v restauračním provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Charakterizovat specifické výrobky typické pro restaurační jídelní lístky	Ústní ověření
b) Popsat podrobně dva druhy specifických výrobků a jejich postup přípravy	Ústní ověření
c) Připravit podle zadání například puding, palačinky, omelety, želé, ovocné saláty, zmrzliny a jiné	Praktické předvedení
d) Finálně upravit výrobek pro servírování	Praktické předvedení
e) Uplatňovat nové trendy v nabídce specifických restauračních moučníků	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Využívání moderních technologií a zařízení při výrobě restauračních moučníků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Charakterizovat progresivní technologické procesy v cukrářské výrobě	Ústní ověření
b) Obsluhovat moderní zařízení při výrobě	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě 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) Použít pracovní oděv a ochranné pomůcky	Praktické předvedení
c) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Praktické předvedení
d) Rozlišit 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.

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Předpokladem pro konání zkoušky je dosažení profesní kvalifikace výroba restauračních moučníků nebo vyučení v oboru cukrář nebo kuchař.
Autorizovaná osoba informuje, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.
Všechny osoby, které se přímo zúčastní zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
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 v souladu s požadavky uvedenými v Národní soustavě povolání (odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=102408&kod_sm1=18).
Uchazeč bude připravovat celkem dva druhy restauračních moučníků - specifický restaurační moučník (Výroba specifických moučníků v restauračním provozu) a vlastní inovativní moučník (Navrhování vlastních inovativních receptur pro restaurační moučníky).
Uchazeči bude zadána příprava jednoho specifického restauračního moučníku. Autorizovaná osoba určí, který z uvedených druhů restauračních moučníků bude uchazeč připravovat např. puding, palačinky, omelety, želé, ovocné saláty, zmrzliny a jiné. Počet porcí zadá zkoušející. Doporučený počet porcí jsou 4 porce.
Vlastní inovativní moučník si zvolí uchazeč na základě své volby. Autorizovaná osoba sdělí písemně uchazeči termín, do kdy musí uchazeč oznámit název moučníku, který bude připravovat, případně, jaké suroviny bude k výrobě vlastního inovativního moučníku potřebovat. Počet porcí zadá zkoušející.
Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a technologických postupů, dodržování časového harmonogramu.

Při hodnocení hotového moučníku se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti a vzhled restauračního moučníku. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a moučník bude senzoricky a metricky zhodnocen.

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 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 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 + 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.
e) Profesní kvalifikace cukrář v restauračním provozu a profesní kvalifikace výroba restauračních moučníků + střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let praxe v provozu restaurační cukrárny, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Další požadavky:

a) Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, který 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.
b) 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 pro místní rozvoj, www.mmr.cz.

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.
- •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
- •Psací potřeby

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnotícím 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 nejméně po dobu 5 let ode dne podání žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 10 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 5 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard 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:
Asociace kuchařů a cukrářů České republiky