

Výroba zákusků a dortů (kód: 29-007-H)

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

Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|---|--------|
| Příjem a uchování surovin a polotovarů pro výrobu cukrářských výrobků | 3 |
| Volba technologického postupu pro výrobu zákusků a dortů | 3 |
| Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro přípravu cukrářských výrobků | 3 |
| Zhotovování cukrářských těst, hmot a polotovarů | 3 |
| Dělení, tvarování, plnění těst a dávkování hmot | 2 |
| Příprava a použití základních náplní a polev | 3 |
| Tepelná úprava cukrářských výrobků | 3 |
| Dohotovování a zdobení zákusků a dortů | 3 |
| Uchování, balení a expedice cukrářských výrobků | 3 |
| Posuzování jakosti cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků | 3 |
| Prodej cukrářských výrobků | 3 |
| Obsluha a seřizování strojů a zařízení na výrobu cukrářských výrobků | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 |
| Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků | 3 |

Platnost standardu

Standard je platný od: 29.04.2019 do: 20.10.2022

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 vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - <https://www.nsp.cz/jednotka-prace/pracovnik-vyroby-zakusku-#zdravotni-zpusobilost>).

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

Pracovní oděv si donese uchazeč vlastní.

Ověřování je spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k dohotovení finálního výrobku, resp. běžných druhů zákusků a dortů s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad při přípravě jednotlivých komponent a hotových výrobků.

Uchazeči bude zadána příprava konkrétního výrobku (minimálně 2 druhy zákusků nebo dortů) ze základních druhů těst a hmot, včetně perníkového těsta. Množství (počet) výrobků 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, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládnání jednotlivých operací.

Při hodnocení hotového výrobku bude provedeno sensorické hodnocení, kontrola jakosti a hmotnosti výrobku a provedena ochutnávka, při níž budou prokázány charakteristické vlastnosti typické pro daný typ výrobku (zákusku, dortu). Předmětem hodnocení je i estetická stránka, kreativita a manuální zručnost uchazeče.

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