

Pracovník/pracovnice výroby jemného pečiva (kód: 29-002-H)

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

Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|--|--------|
| Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu jemného pečiva | 3 |
| Volba technologického postupu pro výrobu jemného pečiva | 3 |
| Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu jemného pečiva | 3 |
| Zhotovování těst, hmot a polotovarů pro výrobu jemného pečiva | 3 |
| Dělení, tvarování těst, dávkování hmot, plnění před pečením | 3 |
| Pečení, smažení výrobků jemného pečiva | 3 |
| Příprava a použití náplní a polev pro výrobu jemného pečiva | 3 |
| Dohotovování a zdobení jemného pečiva | 3 |
| Uchovávání, balení a expedice jemného pečiva | 3 |
| Posuzování jakosti surovin a polotovarů pro výrobu jemného pečiva a hotových výrobků | 3 |
| Obsluha a seřizování strojů a zařízení na výrobu jemného pečiva | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v pekařské a cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 |
| Prodej jemného pečiva | 3 |
| Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji jemného pečiva | 3 |

Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu jemného pečiva

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Vyplnit žádanku na suroviny, polotovary a přísady pro zadaný výrobek | Praktické předvedení |
| b) Převzít suroviny, polotovary a přísady, zkontrolovat množství smyslově posoudit kvalitu surovin, přísad a polotovarů | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Uskladnit suroviny, polotovary a přísady před vlastním zpracováním | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Volba technologického postupu pro výrobu jemného pečiva

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Zvolit vhodný technologický postup a organizaci výroby jemného pečiva | Ústní ověření |
| b) Zvolit a připravit vhodné pomůcky, nástroje, případně stroje a zařízení v souladu s technologickým postupem | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Popsat pravidla správné výrobní a hygienické praxe a vysvětlit princip kritických kontrolních bodů | Ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu jemného pečiva

| 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 přísad | Praktické předvedení |
| c) Připravit suroviny ke zpracování | Praktické předvedení |
| d) Objasnit vlastnosti a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup | Ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zhotovování těst, hmot a polotovarů pro výrobu jemného pečiva

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Z navážených a upravených surovin zhotovit těsto nebo hmotu v požadované kvalitě a množství v souladu s technologickým postupem s využitím příslušných strojů a zařízení | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Zvolit a nastavit podmínky pro zrání těsta nebo odležení hmoty nebo polotovaru podle zásad výroby bezpečných potravin před dalším zpracováním | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit obě kritéria.

Dělení, tvarování těst, dávkování hmot, plnění před pečením

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Zvolit vhodný způsob tvarování těsta nebo dávkování hmoty podle charakteru výrobku, popř. u kynutého těsta zvolit podmínky dokynutí | Ústní ověření |
| b) Vytvarovat těsto nebo hmotu do požadovaného tvaru a umístit na plech nebo nadávkovat do forem, popř. dále naplnit náplní nebo ovocem podle technologického postupu, pro kynuté druhy nastavit kynárnu, nechat dokynout a posoudit stupeň dokynutí | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Uplatnit estetická pravidla při zhotovování výrobků jemného pečiva | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Pečení, smažení výrobků jemného pečiva

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Zvolit vhodný režim pečení nebo smažení | Ústní ověření |
| b) Připravit pec dle zvoleného režimu pečení nebo smažicí pánve dle režimu smažení | Praktické předvedení |
| c) Upéct nebo usmažit výrobky, vyjmout z pece nebo ze smažicí pánve a posoudit stupeň propečení/prosmažení | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Upečené nebo usmažené výrobky připravit pro další zpracování (dohotovění) | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava a použití náplní a polev pro výrobu jemného pečiva

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Zvolit vhodný druh náplně a polevy s ohledem na charakter a trvanlivost výrobku | Ústní ověření |
| b) Zhotovit a použít náplně, polevy, ozdoby apod. z různých druhů surovin pro dohotovění výrobku podle technologického postupu | Praktické předvedení |
| c) Zvolit vhodné podmínky pro uchování náplní, polev a ozdob pro další zpracování | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dohotovování a zdobení jemného pečiva

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--|
| a) Ručně nebo strojně dohotovit výrobek podle technologického postupu a charakteru výrobku | Praktické předvedení |
| b) Ozdobit výrobek jemného pečiva v souladu s obecnými pravidly a estetickými principy | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Zkontrolovat hmotnost, objem a vzhled výrobku | Praktické předvedení a metrologické měření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Uchovávání, balení a expedice jemného pečiva

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Zvolit podmínky pro uchovávání/skladování jemného pečiva s ohledem na požadovanou trvanlivost, kvalitu a podle zásad bezpečnosti potravin | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Připravit vhodný obal a zabalit hotové výrobky k expedici a označit je nebo nebalené výrobky uložit do přepravních obalů, vyřazovat výrobky nestandardní jakosti | Praktické předvedení |

Je třeba splnit obě kritéria.

Posuzování jakosti surovin a polotovarů pro výrobu jemného pečiva a hotových výrobků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Sledovat a dodržovat kritické kontrolní body při výrobě | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Provést kontrolu surovin, polotovarů a hotových výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti a vzhledu výrobku, připravit vzorky a provést senzorické posouzení, vyhodnotit výsledky | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit obě kritéria.

Obsluha a seřizování strojů a zařízení na výrobu jemného pečiva

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

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v pekařské a 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) Vysvětlit zásady sanitačního řádu | Ústní ověření |
| 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 jemného pečiva | Ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Prodej jemného pečiva

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Vystavit sortiment jemného pečiva v souladu s estetickými principy a hygienickými předpisy pro prodej nebalených a balených výrobků jemného pečiva | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Obsloužit zákazníka, dodržovat zásady prodeje jemného pečiva | Praktické předvedení |

Je třeba splnit obě kritéria.

Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji jemného pečiva

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|----------------------|
| a) Vést předepsanou provozní evidenci při výrobě a při prodeji jemného pečiva | 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), 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>).

Pracovní oděv si donese uchazeč vlastní.

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

Uchazeči bude zadána příprava minimálně 3 různých druhů výrobků jemného pečiva (podle obtížnosti přípravy), 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. Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

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 (jemného pečiva). Předmětem hodnocení je i estetická stránka, kreativita a manuální zručnost uchazeče.

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 pro 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 s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci 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 splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

- a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání pekař nebo cukrář a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské nebo cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na pekařskou nebo cukrářskou výrobu.
- b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství nebo gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské nebo cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na pekařskou nebo cukrářskou výrobu.
- c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství nebo gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské nebo cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na pekařskou nebo cukrářskou výrobu.
- d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii nebo gastronomii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské nebo cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru zaměřeném na pekařskou nebo cukrářskou výrobu.

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/lektorka dalšího vzdělávání, může 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 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 autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti v souladu s hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

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

- Suroviny pro přípravu běžných druhů jemného pečiva
- Chladicí zařízení pro uchovávání surovin, pomocných látek a hotových výrobků
- Váhy
- Pomůcky na úpravu surovin, tvarování těst a hmot, zdobení 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 výrobků
- Vhodný obalový materiál
- Prostor na aranžování výrobků
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu
- Osobní ochranné pracovní prostředky (OOPP)
- Přísun energie odpovídající bezpečnostním předpisům

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda) umožňujícím jejich užívání po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 15 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 jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 6 až 7 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí 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