|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Image00001.jpeg |  | Kvalifikační standard |
|  |
|  |
|  |
| Výroba jemného pečiva (kód: 29-002-H)  |
|  |
| Autorizující orgán: | Ministerstvo zemědělství |
|  |
| Skupina oborů: | Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29) |
| Týká se povolání: | Pekař; Cukrář |
|  |
| 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 |
|  |
|  |
| Výroba jemného pečiva, 28.03.2024 11:28:29 | Strana 1 z 2 |  |
| Image00001.jpeg |  | Kvalifikační standard |
|  |
|  |
|  |
| Platnost standardu |
| Standard je platný od: 26.02.2013 |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| Výroba jemného pečiva, 28.03.2024 11:28:29 | Strana 2 z 2 |  |