

Výroba 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 uchování 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 |
| Uchování, 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: 29.04.2019