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) Navážit 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 pánev 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 (dohotovení)	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 dohotovení 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 zvládání jednotlivých operací. Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.
Při hodnocení hotového výrobku bude provedeno senzorické 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 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