

Řemeslný výrobce / řemeslná výrobkyně perníků (kód: 29-042-H)

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

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a uchování surovin, polotovarů a přísad pro výrobu perníků	3
Volba technologického postupu pro výrobu perníků a výrobků z perníkového těsta	3
Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu perníků	3
Zhotovování různých druhů perníkového těsta	3
Dělení a tvarování perníkového těsta	3
Pečení výrobků z perníkového těsta	3
Příprava a použití základních náplní a polev	3
Dohotovování a zdobení perníků a výrobků z perníkového těsta	3
Uchování, skladování, balení a expedice perníků a výrobků z perníkového těsta	3
Posuzování jakosti perníků a výrobků z perníkového těsta	3
Prodej perníků a výrobků z perníkového těsta	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v pekařské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3
Obsluha a seřizování strojů a zařízení při výrobě perníků a výrobků z perníkového těsta	3
Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji pekařských výrobků	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023

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/cukrar#zdravotni-zpusobilost>).

Pracovní oděv si donese uchazeč vlastní.

Ověřování je spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k dohotovení finálního výrobku, resp. perníků a výrobků z perníkového těsta s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad při přípravě jednotlivých komponent a hotových výrobků.

Uchazeči bude zadána příprava 2 druhů perníků a 1 výrobku z perníkového těsta.

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 zvládnutí 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 (perníku).

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