Řemeslný zpracovatel / řemeslná zpracovatelka čokolády (kód: 29-016-H)

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

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a uchovávání surovin a polotovarů pro zpracování čokolády	3
Volba technologického postupu, podmínek a parametrů pro zpracování čokolády	3
Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin podle technologického postupu	3
Příprava a zpracování čokolády pro různé účely	3
Ruční výroba čokoládových bonbonů (pralinek), formová výroba (výroba náplní)	3
Obsluha a seřizování strojů a zařízení na zpracování čokolády	3
Navrhování, výtvarná úprava a aranžování cukrářských výrobků	3
Posuzování jakosti cukrovinkářských surovin, polotovarů a hotových výrobků	3
Uchovávání, balení a expedice polotovarů a hotových výrobků z čokolády	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3
Prodej výrobků z čokolády	3
Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrovinkářských výrobků	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 27.10.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a uchovávání surovin a polotovarů pro zpracování čokolády

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 a smyslově posoudit kvalitu surovin (polotovarů) a přísad	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, podmínek a parametrů pro zpracování čokolády

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit vhodný technologický postup, optimální technologické podmínky a organizaci výroby při zpracování čokolády pro různé účely – výrobu čokoládových bonbonů, dutých figurek, plastik a ozdob	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zvolit a připravit k použití 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 podle technologického postupu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vypočítat spotřebu surovin pro daný výrobek podle zvolené receptury	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Navážit potřebné množství surovin, pomocných látek a přísad	Praktické předvedení
c) Připravit a upravit 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.

Příprava a zpracování čokolády pro různé účely

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit polotovar (čokoládu) k dalšímu zpracování	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zpracovat polotovar (čokoládu) v souladu s technologickým postupem – na náplň, polevu nebo ozdobu v požadované kvalitě a množství	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Zpracovat čokoládu na určené výrobky v souladu s technologickým postupem – plastiky, duté figurky apod. v požadované kvalitě a množství	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Ruční výroba čokoládových bonbonů (pralinek), formová výroba (výroba náplní)

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Z navážených a upravených surovin připravit polotovar - čokoládu na výrobu bonbonů (pralinek)	Praktické předvedení
b) Zpracovat ručně připravený polotovar – čokoládu a příslušné komponenty na čokoládové bonbony v souladu s technologickým postupem v požadované kvalitě a množství	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Připravit náplně a tvarovat výrobky, plnit formy	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha a seřizování strojů a zařízení na zpracování čokolády

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Obsluhovat stroje a zařízení na zpracování čokolády v souladu se zásadami bezpečnosti práce	Praktické předvedení
b) Kontrolovat stroje a zařízení před zahájením chodu a v průběhu technologického procesu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Provést čištění a údržbu použitých strojů a zařízení	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Navrhování, výtvarná úprava a aranžování cukrářských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Navrhnout speciální čokoládový výrobek (vytvořit nákres) nebo ozdobu ze zpracované hmoty	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Výtvarně ztvárnit a upravit výrobek nebo ozdobu podle vlastního nákresu nebo podle šablony	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Aranžovat výrobek nebo ozdobu a zhodnotit jeho estetickou úpravu	Praktická ukázka a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Posuzování jakosti cukrovinkářských surovin, polotovarů a hotových výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit pravidla správné výrobní praxe a provést kontrolu kritických kontrolních bodů při výrobě	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Provést kontrolu surovin, polotovarů a hotových výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku, připravit vzorky pro senzorické posouzení a vyhodnotit výsledky	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Uchovávání, balení a expedice polotovarů a hotových výrobků z čokolády

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uchovat výrobky a ozdoby z čokolády s ohledem na jejich další využití, kvalitu, trvanlivost a bezpečnost potravin podle zásad a pravidel	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Připravit vhodný obal, zabalit a označit hotové výrobky a ozdoby z čokolády a připravit je k expedici	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v 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) Rozlišit specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při řemeslném zpracování čokolády	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Prodej výrobků z čokolády

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vystavit sortiment čokoládových výrobků v souladu s estetickými principy a hygienickými předpisy	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Obsluhovat zákazníka, dodržovat zásady prodeje čokoládových výrobků	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Připravit vhodný obal, zabalit a označit výrobky k expedici nebo k prodeji	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrovinkářských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vést předepsanou provozní evidenci při výrobě a prodeji výrobků z čokolády	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/cukrar#zdravotni-zpusobilost).

Pracovní oděv si donese uchazeč vlastní.

Ověřování je spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k dohotovení finálního výrobku, resp. zpracováním čokolády na čokoládové výrobky, polevy, ozdoby, čokoládové bonbóny (cukrovinky) s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad při přípravě jednotlivých komponent a hotových výrobků.

Uchazeči bude zadána zejména ruční výroba minimálně 3 různých druhů výrobků (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.

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. Předmětem hodnocení je i estetická stránka, kreativita a manuální zručnost uchazeče.

Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

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 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 cukrář a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na cukrářskou výrobu.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství, gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na cukrářskou výrobu.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na cukrářskou výrobu.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru zaměřeném na 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 dílnu vybavenou na patřičné úrovni, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:
- Suroviny pro přípravu čokolády a čokoládových výrobků
- Chladicí zařízení pro uchovávání surovin, pomocných látek a hotových výrobků
- Váhy
- Pomůcky na úpravu surovin, technologické zpracování, tvarování, zdobení apod.
- Technologické postupy a receptury
- Příjemky, výdejky zboží a surovin
- Katalog cukrářských výrobků
- Stroje a zařízení na výrobu čokolády a čokoládových výrobků a ozdob
- Prostor na zhotovení a 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 8 až 10 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