Typ JP	ID
WorkUnitTypeEnum.1	102408

Cukrář v restauračním provozu

Cukrář v restauračním provozu samostatně a podle předepsaných technologií plánuje a sestavuje výrobní program a vyrábí všechny druhy cukrářských výrobků v rámci restauračního provozu.

Odborný směr: Pohostinství a cestovní ruch
Odborný podsměr: pohostinství
Kvalifikační úroveň: Střední vzdělání s výučním listem tříleté
Alternativní názvy: Cukrář v hotelovém provozu
Regulovaná jednotka práce: Ne

Pracovní činnosti

- Sestavování výrobního plánu cukrářského sortimentu.
- Zpracovávání vlastní receptury složené z následujících částí - surovinová norma, technologický postup, charakteristika výrobku.
- Příjem surovin a jejich uskladnění za předepsaných podmínek.
- Předběžná příprava surovin k výrobě.
- Výroba restauračních moučníků.
- Expedice hotových výrobků.
- Aplikace systému HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů) a kritických bodů v cukrářském provozu.

CZ-ISCO

- 75122 - Cukráři (kromě šéfcukrářů)
- 7512 - Pekaři, cukráři (kromě šéfcukrářů) a výrobci cukrovinek

Hrubé měsíční mzdy podle krajů v roce 2020

Pekaři, cukráři (kromě šéfcukrářů) a výrobci cukrovinek (CZ-ISCO 7512)

	Mzdová sféra			Platová sféra		
Kraj	**Od**	**Medián**	**Do**	**Od**	**Medián**	**Do**
Plzeňský kraj	19 670 Kč	27 925 Kč	32 559 Kč	-	-	-
Ústecký kraj	23 429 Kč	25 777 Kč	32 890 Kč	-	-	-
Královéhradecký kraj	20 805 Kč	25 726 Kč	32 455 Kč	-	-	-
Zlínský kraj	19 220 Kč	24 089 Kč	28 386 Kč	-	-	-

Hrubé měsíční mzdy v roce 2020 celkem

		Medián za ČR celkem	
CZ-ISCO		**Mzdová sféra**	**Platová sféra**
7512	Pekaři, cukráři (kromě šéfcukrářů) a výrobci cukrovinek	23 165 Kč	-

Pracovní podmínky

Název	1	2	3	4
Zátěž teplem	x	x		

Typ JP	ID
WorkUnitTypeEnum.1	102408

Název	1	2	3	4
Zátěž chladem	x	x		
Celková fyzická zátěž		x		
Zátěž trupu a páteře s převahou statické práce (manipulace s břemeny)	x	x		
Lokální zátěž - zátěž malých svalových skupin	x	x		
Lokální zátěž jemné motoriky	x	x		
Pracovní doba, směnnost		x		
Zátěž hlukem	x			
Zátěž vibracemi	x			
Zátěž prachem	x			
Zátěž chemickými látkami	x			
Zátěž invazivními alergeny	x			
Zátěž biologickými činiteli způsobujícími onemocnění	x			
Zátěž ionizujícím zářením	x			
Zátěž neionizujícím zářením a elektromagnetickým polem včetně laserů	x			
Zraková zátěž	x			
Zátěž prací v omezeném nebo uzavřeném prostoru	x			
Zátěž prací v nevhodných pracovních polohách	x			
Práce ve výškách	x			
Duševní zátěž	x			
Zvýšené riziko úrazu pracovníka	x			
Zvýšené riziko obecného ohrožení	x			

Legenda:

- *1. Stupeň zátěže (minimální zdravotní riziko)*
  Faktor se při výkonu práce nevyskytuje nebo je zátěž faktorem minimální, vliv faktoru je ze zdravotního hlediska nevýznamný.
- *2. Stupeň zátěže (únosná míra zdravotního rizika)*
  Ze zdravotního hlediska je míra zátěže faktorem únosná, nepřekračuje limity stanovené předpisy, vliv faktoru je akceptovatelný pro zdravého člověka.
- *3. Stupeň zátěže (významná míra zdravotního rizika)*
  Úroveň zátěže překračuje stanovené limitní hodnoty expozice (zátěže), na pracovištích je nutná realizace náhradních technických a organizačních opatření, nelze vyloučit negativní vliv na zdraví pracovníků.
- *4. Stupeň zátěže (vysoká míra zdravotního rizika)*
  Úroveň zátěže vysoce překračuje stanovené limitní hodnoty expozice, na pracovištích musí být dodržován soubor preventivních opatření, častěji dochází k poškození zdraví.

Kvalifikace k výkonu povolání

Typ JP	ID
WorkUnitTypeEnum.1	102408

Skolní vzdělání

Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

Typ	Název	Kód
RVP	Cukrář	29-54-H/01
RVP	Gastronomie	65-41-L/01
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s výučním listem v oboru cukrář, cukrovinkář, cukrářské práce	2954H
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s výučním listem v oboru kuchař, kuchařské práce	6552H

Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

Typ	Název	Kód
RVP	Gastronomie	65-41-L/51
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s výučním listem v oboru cukrář, cukrovinkář, cukrářské práce	2954E
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s výučním listem v oboru kuchař-číšník, práce ve společném stravování	6551H
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s maturitní zkouškou (bez vyučení) ve skupině oborů gastronomie, hotelnictví a turismus	65xxM
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s maturitní zkouškou ve skupině oborů gastronomie, hotelnictví a turismus	65xxL

Další vzdělání

Profesní kvalifikace

- Cukrář/cukrářka v restauračním provozu (65-023-H)

Kompetenční požadavky

Odborné dovednosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
e14.D.3902	Posuzování jakosti cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e16.A.6021	Aranžování a úprava při servírování	4	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.D.2972	Volba technologického postupu pro přípravu restauračních moučníků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.D.3029	Příjem a uchovávání surovin a polotovarů pro výrobu restauračních moučníků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.B.1023	Obsluha a seřizování strojů a zařízení při výrobě restauračních moučníků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2

Typ JP	ID
WorkUnitTypeEnum.1	102408

Odborné dovednosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
e14.A.3203	Zhotovování těst a hmot na přípravu teplých a studených restauračních moučníků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
h31.Z.2012	Organizování práce v gastronomickém provozu	4	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.3111	Tepelné úpravy restauračních moučníků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.5013	Provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.1014	Dohotovování a zdobení teplých a studených restauračních moučníků	4	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.D.7002	Sestavování vlastních receptur pro restaurační moučníky	4	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.3204	Úprava surovin pro přípravu restauračních moučníků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.3039	Příprava a použití základních cukrářských náplní	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.1010	Dělení a tvarování těst a dávkování hmot	3	CompetenceSuitabilityEnum.2

Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha_c2_manualu.pdf

Odborné znalosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
e13._.0011	technologie zpracování mouky	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14._.0013	technologie výroby pekařských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14._.0016	technologie výroby cukrářských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e16._.0018	technologie výroby cukrovinkářských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2

Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha_c2_manualu.pdf

Obecné dovednosti

Kód	Název	Úroveň 0-3
b01	Počítačová způsobilost	1
b02	Způsobilost k řízení osobního automobilu	0
b03	Numerická způsobilost	2
b04	Ekonomické povědomí	1
b05	Právní povědomí	1
b06	Jazyková způsobilost v češtině	1

Typ JP	ID
WorkUnitTypeEnum.1	102408

Obecné dovednosti

Kód	Název	Úroveň 0-3
b07	Jazyková způsobilost v angličtině	0
b08	Jazyková způsobilost v dalším cizím jazyce	0

Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha_c10_manualu.pdf

Měkké kompetence

Kód	Název	Úroveň 0-5
2.1	Kompetence k efektivní komunikaci	2
2.6	Kompetence k vedení lidí	0
3.3	Kompetence k objevování a orientaci v informacích	2
1.4	Kompetence ke zvládání stresu a zátěže	2
4.1	Kompetence k aktivnímu přístupu	3
1.1	Kompetence k celoživotnímu vzdělávání	2
4.2	Kompetence k plánování a organizování práce	2
4.4	Kompetence k řešení problémů	2
4.5	Kompetence k samostatnosti	3
4.6	Kompetence k výkonnosti	3
2.3	Kompetence k orientaci na zákazníka a uspokojování zákaznických potřeb	3
1.2	Kompetence k flexibilitě	3
1.3	Kompetence ke kreativitě	3
2.2	Kompetence ke kooperaci	3
2.4	Kompetence k ovlivňování a rozvíjení ostatních	0

Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha_c9_manualu.pdf