# Cukrář

Cukrář vyrábí všechny druhy cukrářských výrobků a těst, případně zpracovává čokoládu na čokoládové výrobky, vyrábí cukrovinky a zmrzliny.

|  |  |
| --- | --- |
| **Odborný směr:** | Potravinářství a krmivářství |
| **Odborný podsměr:** | výroba mouky, výroba pekárenských výrobků |
| **Kvalifikační úroveň:** | Střední vzdělání s výučním listem tříleté |
| **Podřízené specializace:** | Pracovník výroby restauračních moučníků, Pracovník řemeslné výroby perníků, Pracovník výroby jemného pečiva, Pracovník výroby nečokoládových cukrovinek, Pracovník řemeslného zpracování čokolády, Pracovník výroby zákusků a dortů, Pracovník výroby a zpracování modelovací a marcipánové hmoty, Pracovník výroby zmrzlin |
| **Regulovaná jednotka práce:** | ne |

## Pracovní činnosti

* Příjem, kontrola a skladování surovin a pomocného materiálu.
* Výroba cukrářských těst, hmot,náplní a polev, zmrzliny, polotovarů a dalších cukrářských výrobků.
* Tvarování těsta a pečení a dohotovování výrobků.
* Příprava a vytváření cukrových, čokoládových, nugátových a marcipánových výrobků.
* Vytváření receptur a výrobních postupů a navrhování složitějších cukrářských výrobků.
* Příprava a vytváření slaných sušenek a jiných chuťovek.
* Řízení a obsluha výrobních linek a zařízení v cukrářské a cukrovinkářské výrobě.
* Testování kvality výrobků pomocí odpovídajícího testovacího vybavení a testovacích postupů i během výrobního procesu.
* Skladování, uchovávání, resp. zmrazování výrobků.
* Příprava, úprava a zdobení mražených krémů a zmrzlin.
* Expediční a hygienicko-sanitační práce.
* Balení, aranžování a vystavování výrobků.
* Odběr vzorků pro laboratorní analýzy, kontrola kvality surovin, polotovarů a hotových výrobků.
* Vedení technologických záznamů.

## Kvalifikace k výkonu povolání

### Školní vzdělání

#### Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| RVP | Cukrář | 29-54-H/01 |

#### Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |

### Další vzdělání

#### Profesní kvalifikace

* Cukrář/cukrářka pro výrobu zákusků a dortů (29-007-H)
* Pracovník/pracovnice výroby jemného pečiva (29-002-H)
* Cukrář/cukrářka pro výrobu restauračních moučníků (29-012-H)
* Řemeslný výrobce / řemeslná výrobkyně perníků (29-042-H)
* Pracovník/pracovnice výroby a zpracování modelovací a marcipánové hmoty (29-008-H)
* Pracovník/pracovnice výroby zmrzlin (29-014-H)
* Výrobce/výrobkyně karamelových a kandytových výrobků (29-015-H)
* Řemeslný zpracovatel / řemeslná zpracovatelka čokolády (29-016-H)
* Pracovník/pracovnice výroby nečokoládových cukrovinek (29-046-H)

## Kompetenční požadavky

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c10\_manualu.pdf*

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c15\_manualu.pdf*

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c9\_manualu.pdf*