# Pracovník výroby restauračních moučníků

Pracovník výroby restauračních moučníků zajišťuje výrobu hmot, jejich tvarování, tepelné opracování nebo chlazení. Dohotovuje, zdobí a aranžuje restaurační moučníky.

|  |  |
| --- | --- |
| **Odborný směr:** | Potravinářství a krmivářství |
| **Odborný podsměr:** | výroba mouky, výroba pekárenských výrobků |
| **Kvalifikační úroveň:** | Střední vzdělání s výučním listem tříleté |
| **Regulovaná jednotka práce:** | ne |

## Pracovní činnosti

* Příjem surovin a jejich uskladnění.
* Obsluha příslušných potravinářských strojů.
* Výroba restauračních moučníků.
* Příprava náplní a ozdob.
* Ruční zdobení a dohotovování výrobků.
* Vedení příslušné dokumentace.
* Expedice hotových výrobků.
* Prodej výrobků.

## CZ-ISCO

* Cukráři (kromě šéfcukrářů)
* 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** |
| Celková fyzická zátěž |  | x |  |  |
| Zátěž trupu a páteře s převahou statické práce (manipulace s břemeny) | x | x |  |  |
| Zátěž teplem | x |  |  |  |
| Zátěž chladem | 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 |  |  |  |
| Lokální zátěž - zátěž malých svalových skupin | x |  |  |  |
| Lokální zátěž jemné motoriky | 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 |  |  |  |
| Pracovní doba, směnnost | 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

### Školní vzdělání

#### Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru cukrář, cukrovinkář, cukrářské práce | 2954H |
| RVP | Cukrář | 29-54-H/01 |
| RVP | Kuchař - číšník | 65-51-H/01 |

#### Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru cukrář, cukrovinkář, cukrářské práce | 2954E |
| KKOV | Základní vzdělání v oboru základní škola | 7901C |

### Další vzdělání

#### Profesní kvalifikace

* Cukrář/cukrářka pro výrobu restauračních moučníků (29-012-H)

## Kompetenční požadavky

### Odborné dovednosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| e14.D.3029 | Příjem a uchovávání surovin a polotovarů pro výrobu restauračních moučníků | 3 | Nutné |
| e14.D.2972 | Volba technologického postupu pro přípravu restauračních moučníků | 3 | Nutné |
| e14.A.3130 | Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro přípravu restauračních moučníků | 3 | Nutné |
| e14.A.3203 | Zhotovování těst a hmot na přípravu teplých a studených restauračních moučníků | 3 | Nutné |
| e14.A.1003 | Dělení, tvarování, plnění těst a dávkování hmot | 3 | Nutné |
| e14.A.3103 | Příprava a použití základních náplní a polev | 3 | Nutné |
| e14.A.3111 | Tepelné úpravy restauračních moučníků | 3 | Nutné |
| e14.A.1002 | Dohotovování a zdobení cukrářských výrobků | 3 | Nutné |
| e16.A.6021 | Aranžování a úprava při servírování | 3 | Nutné |
| e14.D.3902 | Posuzování jakosti cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků | 3 | Nutné |
| e11.A.5001 | Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 | Nutné |
| e14.B.1023 | Obsluha a seřizování strojů a zařízení při výrobě restauračních moučníků | 3 | Nutné |
| e14.D.8111 | Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků | 3 | Nutné |

*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 | Nutné |
| e14.\_.0013 | technologie výroby pekařských výrobků | 3 | Nutné |
| e14.\_.0014 | technologie výroby pečivářských výrobků | 3 | Nutné |
| e14.\_.0016 | technologie výroby cukrářských výrobků | 3 | Nutné |
| e16.\_.0018 | technologie výroby cukrovinkářských výrobků | 3 | Nutné |

*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 | 1 |
| b04 | Ekonomické povědomí | 1 |
| b05 | Právní povědomí | 1 |
| b06 | Jazyková způsobilost v češtině | 2 |
| 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*

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

### Měkké kompetence

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-5** |
| 2.1 | Kompetence k efektivní komunikaci | 3 |
| 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 | 3 |
| 4.1 | Kompetence k aktivnímu přístupu | 3 |
| 1.1 | Kompetence k celoživotnímu vzdělávání | 2 |
| 4.2 | Kompetence k plánování a organizování práce | 3 |
| 4.4 | Kompetence k řešení problémů | 3 |
| 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 | 2 |

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

## Zdravotní podmínky

### Onemocnění omezující výkon povolání / specializace povolání.

* Závažná endokrinní onemocnění
* Onemocnění oběhové soustavy s funkčním omezením
* Chronická onemocnění dýchacích cest a plic s těžší poruchou funkce
* Nemoci pohybového systému, omezující pohyblivost a svalovou sílu

*Přesné posouzení zdravotního stavu s následným doporučením nebo nedoporučením výkonu této pozice je možné pouze po konzultaci s lékařem.*