

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

- 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)

Kraj	Mzdová sféra			Platová sféra		
	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		

Typ JP	ID			
WorkUnitTypeEnum.2	100849			
Název	1	2	3	4
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			
Zřaková 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
RVP	Cukrář	29-54-H/01
RVP	Kuchař - číšník	65-51-H/01
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s výučním listem v oboru cukrář, cukrovinkář, cukrářské práce	2954H

Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

Typ	Název	Kód
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s výučním listem v oboru cukrář, cukrovinkář, cukrářské práce	2954E
KKOVTypeEnum.1	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	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.D.2972	Volba technologického postupu pro přípravu restauračních moučníků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.3130	Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro přípravu restauračních moučníků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.3203	Zhotovování těst a hmot na přípravu teplých a studených restauračních moučníků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.1003	Dělení, tvarování, plnění těst a dávkování hmot	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.3103	Příprava a použití základních náplní a polev	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.3111	Tepelné úpravy restauračních moučníků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.1002	Dohotovování a zdobení cukrářských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e16.A.6021	Aranžování a úprava při servírování	3	CompetenceSuitabilityEnum.2

Odborné dovednosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
e14.D.3902	Posuzování jakosti cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11.A.5001	Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.B.1023	Obsluha a seřizování strojů a zařízení při výrobě restauračních moučníků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.D.8111	Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků	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._.0014	technologie výroby pečivářských 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	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

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

- 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 tohoto povolání je možné pouze po konzultaci s lékařem.