Typ JP	ID
WorkUnitTypeEnum.1	100230

Cukrář

Cukrář vyrábí všechny druhy cukrářských výrobků, těst, náplní a polev, 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
Alternativní názvy: Cukrovinkář, Pracovník řemeslné výroby perníků, Pracovník řemeslného zpracování čokolády, Pracovník výroby a zpracování modelovací a marcipánové hmoty, Pracovník výroby jemného pečiva, Pracovník výroby nečokoládových cukrovinek, Pracovník výroby restauračních moučníků, Pracovník výroby zmrzlin Zmrzlinář, Pekař sladkého pečiva
Regulovaná jednotka práce: Ne

Pracovní činnosti

- Příjem, kontrola a skladování surovin a pomocného materiálu.
- Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro přípravu cukrářských výrobků.
- Vytváření receptur a výrobních postupů a navrhování složitějších cukrářských výrobků.
- Výroba cukrářských těst, hmot, náplní a polev, polotovarů a dalších cukrářských výrobků.
- Tvarování těsta a pečení a dohotovování výrobků.
- Obsluha a seřizování strojů a zařízení na výrobu cukrářských výrobků.
- Řízení výrobních linek a zařízení v cukrářské a cukrovinkářské výrobě.
- Výroba zákusků, dortů, a restauračních moučníků.
- Ruční zdobení a dohotovování výrobků.
- Výroba jemného pečiva, slaných sušenek, nečokoládových cukrovinek a jiných chuťovek.
- Výroba modelovací a marcipánové hmoty a výrobků z nich.
- Výroba zmrzlin a zmrzlinových pohárů.
- Řemeslná výroba čokolády a výrobků z ní.
- Odběr vzorků pro laboratorní analýzy, kontrola kvality surovin, polotovarů a hotových výrobků.
- Testování a posuzování kvality výrobků pomocí odpovídajícího testovacího vybavení a testovacích postupů i během výrobního procesu.
- Balení, aranžování a vystavování výrobků.
- Expedice a prodej hotových výrobků.
- Skladování, uchovávání, resp. zmrazování výrobků.

CZ-ISCO

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

Hrubé měsíční mzdy podle krajů v roce 2023

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

	Mzdová sféra			Platová sféra		
Kraj	**Od**	**Medián**	**Do**	**Od**	**Medián**	**Do**
Hlavní město Praha	25 145 Kč	36 165 Kč	46 098 Kč	-	-	-
Ústecký kraj	19 196 Kč	26 698 Kč	38 829 Kč	-	-	-
Liberecký kraj	23 813 Kč	31 946 Kč	40 240 Kč	-	-	-
Královéhradecký kraj	20 317 Kč	30 663 Kč	38 206 Kč	-	-	-
Olomoucký kraj	27 842 Kč	31 225 Kč	39 451 Kč	-	-	-

Typ JP	ID
WorkUnitTypeEnum.1	100230

Hrubé měsíční mzdy v roce 2023 celkem

		Medián za ČR celkem	
CZ-ISCO		**Mzdová sféra**	**Platová sféra**
7512	Pekaři, cukráři (kromě šéfcukrářů) a výrobci cukrovinek	27 756 Kč	-

ESCO

Kód podskupiny	Název podskupiny v ESCO	URL - podskupiny v ESCO
7512	Pekaři, cukráři a výrobci cukrovinek (kromě šéfcukrářů)	http://data.europa.eu/esco/isco/C7512

Pracovní podmínky

Název	1	2	3	4
Celková fyzická zátěž		x		
Lokální zátěž - zátěž malých svalových skupin		x		
Lokální zátěž jemné motoriky		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			
Zátěž trupu a páteře s převahou statické práce (manipulace s břemeny)	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			

Typ JP	ID
WorkUnitTypeEnum.1	100230

Název	1	2	3	4
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
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s výučním listem v oboru cukrář, cukrovinkář, cukrářské práce	2954H

Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

Typ	Název	Kód
RVP	Potravinářská výroba	29-51-E/01
RVP	Potravinářské práce	29-51-E/02
RVP	Výrobce potravin	29-51-H/01
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s výučním listem v oboru cukrář, cukrovinkář, cukrářské práce	2954E

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)

Typ JP	ID
WorkUnitTypeEnum.1	100230

- Pracovník/pracovnice výroby nečokoládových cukrovinek (29-046-H)
- Cukrář/cukrářka v restauračním provozu (65-023-H)
- Pracovník/pracovnice výroby perníků (29-043-H)

Kompetenční požadavky

Odborné dovednosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
e14.D.3021	Příjem a uchovávání surovin a polotovarů pro výrobu cukrářských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.3128	Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro přípravu cukrářských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.D.2971	Volba technologického postupu pro výrobu zákusků a dortů	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.B.1004	Obsluha a seřizování strojů a zařízení na výrobu cukrářských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.3102	Zhotovování cukrářských těst, hmot a polotovarů	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.3111	Tepelné úpravy restauračních moučníků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.3103	Příprava a použití základních náplní a polev	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.D.7001	Navrhování, výtvarná úprava a aranžování cukrářských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.D.2001	Sestavování cukrářských receptur	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.1003	Dělení, tvarování, plnění těst a dávkování hmot	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.3104	Pečení, vaření a smažení cukrářských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.1002	Dohotovování a zdobení cukrářských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.D.3908	Posuzování kvality cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.6007	Uchovávání, balení a expedice cukrářských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.C.3012	Prodej cukrářských 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.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
e14._.0016	technologie výroby cukrářských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2

Typ JP	ID
WorkUnitTypeEnum.1	100230

Odborné znalosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
e16._.0018	technologie výroby cukrovinkářských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14._.0014	technologie výroby pečivářských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e13._.0011	technologie zpracování mouky	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14._.0013	technologie výroby pekařských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0001	potravinářské suroviny, jejich skladování	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0002	základní druhy strojů a zařízení v potravinářské výrobě	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0092	hygiena potravin	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0061	systémy a standardy kvality v potravinářství	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0091	zásady správné hygienické a výrobní praxe	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0006	řízení alergenů	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0004	sanitační chemie	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
l24._.0018	bezpečnost práce a požární ochrana	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
l24._.0002	zdraví a hygiena při práci	3	CompetenceSuitabilityEnum.2

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

Obecné dovednosti

Kód	Název	Úroveň 0-3
b03	Numerická způsobilost	1

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

Digitální kompetence

Kód	Název	Úroveň 1-4
1.1	Prohlížení, vyhledávání a filtrování dat, informací a digitálního obsahu	1
1.2	Hodnocení dat, informací a digitálního obsahu	1
2.1	Interakce prostřednictvím digitálních technologií	1
2.2	Sdílení prostřednictvím digitálních technologií	1
2.3	Spolupráce prostřednictvím digitálních technologií	1
4.1	Ochrana zařízení	1

Typ JP	ID
WorkUnitTypeEnum.1	100230

Digitální kompetence

Kód	Název	Úroveň 1-4
4.4	Ochrana životního prostředí	1
5.1	Řešení technických problémů	1

Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha_c15_manualu.pdf

Měkké kompetence

Kód	Název	Úroveň 0-5
2.2	Kompetence ke kooperaci	2
1.3	Kompetence ke kreativitě	3
2.3	Kompetence k orientaci na zákazníka a uspokojování zákaznických potřeb	3
4.6	Kompetence k výkonnosti	2
4.5	Kompetence k samostatnosti	1

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

Zdravotní podmínky

Onemocnění omezující výkon povolání

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

Přesné posouzení zdravotního stavu s následným doporučením nebo nedoporučením výkonu tohoto povolání je možné pouze po konzultaci s lékařem.