

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ – DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)⁽¹⁾**Výuční list z oboru vzdělání:
29-54-H/01 Cukrář (denní studium)**⁽¹⁾ v původním jazyce2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ⁽²⁾⁽²⁾ Tento překlad je neoficiální.

3. PROFIL SCHOPNOSTÍ A DOVEDNOSTÍ (KOMPETENCÍ)

Obecné kompetence:

- nést odpovědnost za splnění úkolů v práci nebo ve studiu;
- při řešení problémů přizpůsobovat své chování okolnostem;
- ovládat různé způsoby učení se a dobře využívat zdroje informací, být čtenářsky gramotný;
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, uplatňovat varianty řešení, pracovat samostatně i v týmu;
- komunikovat v jednom cizím jazyce minimálně na úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky;
- adaptovat se na měnící se sociální a ekonomické podmínky, být finančně gramotný;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce a o vztazích mezi zaměstnavateli a pracovníky, zodpovědně rozhodovat o svém pracovním uplatnění, uvědomovat si význam celoživotního učení;
- aplikovat základní matematické vztahy, fyzikální a chemické zákonitosti při řešení jednoduchých úloh;
- pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií, využívat adekvátní zdroje informací a efektivně pracovat s informacemi;
- jednat ekologicky a v souladu se zásadami udržitelného rozvoje;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury, uznávat hodnotu života;
- uplatňovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a požární prevence;
- uplatňovat zásady a předpisy normalizace.

Odborné kompetence:

- zvolit recepturu, technologický postup a vhodné stroje a zařízení pro daný cukrářský výrobek;
- provést technologický výpočet;
- posoudit jakost surovin a pomocných látek a vhodnost jejich využití pro výrobu cukrářských výrobků;
- skladovat, zvolit, připravovat a upravovat suroviny a pomocné látky ke zpracování;
- zhotovovat cukrářské výrobky dle technologického postupu, prokazovat zručnost při jejich dekoraci, sledovat a využívat nové poznatky z oboru;
- obsluhovat stroje a zařízení v cukrářské výrobě;
- uchovávat, balit a expedovat cukrářské výrobky;
- posoudit jakost polotovarů a cukrářských výrobků;
- dbát na výrobu bezpečných potravin;
- zajišťovat hygienu a sanitaci cukrářské výroby;
- vést předepsanou provozní evidenci surovin, polotovarů a hotových výrobků;
- prodávat cukrářské výrobky v souladu s legislativou;
- využívat marketinkové přístupy při balení a prezentaci cukrářských výrobků.

4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ

Absolvent se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobních cukrářských výrobcích, v hotelových cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků.
Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání ve výrobě a prodeji cukrářských výrobků.