# 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

* Cukráři (kromě šéfcukrářů)
* 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 |  |  |  |

### 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 |

## Příklady činností

|  |  |
| --- | --- |
| **Příklady činností ze veřejného sektoru** | **Platová třída** |
| Zajišťování výroby cukrářských výrobků, moučníků a cukrářských specialit v menším provozu, pro zvláštní akce převážně podle vlastních receptur a kalkulací s použitím různé technologie, případná účast na výrobě. | 6 |
| Zhotovování složitých a výtvarně náročných cukrářských výrobků, zejména podle individuálních požadavků nebo podle vlastních návrhů. | 6 |
| Samostatné zhotovování všech druhů cukrářských výrobků včetně složitějších, zhotovování speciálních vařených a ochucených krémů a náplní, například smetanový, griliášový, karamelový a speciálních druhů polev s použitím vlastních receptur. | 5 |
| Výroba a výdej běžných druhů moučníků a cukrářských výrobků, například harlekýn, sachr, koláče, bábovky, vánočky, výroba teplých moučníků, například koblihy, ovocné nákypy, hromadná výroba cukrářských výrobků a moučníků v závodních (školních) a obdobných stravovacích zařízeních | 4 |
| Výroba všech druhů zmrzlin. | 4 |

## 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 |  |  |  |
| 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 |

#### Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

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

### 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)
* 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 | Nutné |
| e14.A.3128 | Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro přípravu cukrářských výrobků | 3 | Nutné |
| e14.D.2971 | Volba technologického postupu pro výrobu zákusků a dortů | 3 | Nutné |
| e14.B.1004 | Obsluha a seřizování strojů a zařízení na výrobu cukrářských výrobků | 3 | Nutné |
| e14.A.3102 | Zhotovování cukrářských těst, hmot a polotovarů | 3 | Nutné |
| e14.A.3111 | Tepelné úpravy restauračních moučníků | 3 | Nutné |
| e14.A.3103 | Příprava a použití základních náplní a polev | 3 | Nutné |
| e14.D.7001 | Navrhování, výtvarná úprava a aranžování cukrářských výrobků | 3 | Nutné |
| e14.D.2001 | Sestavování cukrářských receptur | 3 | Nutné |
| e14.A.1003 | Dělení, tvarování, plnění těst a dávkování hmot | 3 | Nutné |
| e14.A.3104 | Pečení, vaření a smažení cukrářských výrobků | 3 | Nutné |
| e14.A.1002 | Dohotovování a zdobení cukrářských výrobků | 3 | Nutné |
| e14.D.3908 | Posuzování kvality cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků | 3 | Nutné |
| e14.A.6007 | Uchovávání, balení a expedice cukrářských výrobků | 3 | Nutné |
| e14.C.3012 | Prodej cukrářských výrobků | 3 | Nutné |
| e11.A.5001 | Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 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** |
| e14.\_.0016 | technologie výroby cukrářských výrobků | 3 | Nutné |
| e16.\_.0018 | technologie výroby cukrovinkářských výrobků | 3 | Nutné |
| e14.\_.0014 | technologie výroby pečivářských výrobků | 3 | Nutné |
| e13.\_.0011 | technologie zpracování mouky | 3 | Nutné |
| e14.\_.0013 | technologie výroby pekařských výrobků | 3 | Nutné |
| e11.\_.0001 | potravinářské suroviny, jejich skladování | 3 | Nutné |
| e11.\_.0002 | základní druhy strojů a zařízení v potravinářské výrobě | 3 | Nutné |
| e11.\_.0092 | hygiena potravin | 3 | Nutné |
| e11.\_.0061 | systémy a standardy kvality v potravinářství | 3 | Nutné |
| e11.\_.0091 | zásady správné hygienické a výrobní praxe | 3 | Nutné |
| e11.\_.0006 | řízení alergenů | 3 | Nutné |
| e11.\_.0004 | sanitační chemie | 3 | Nutné |
| l24.\_.0018 | bezpečnost práce a požární ochrana | 3 | Nutné |
| l24.\_.0002 | zdraví a hygiena při práci | 3 | Nutné |

*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 |
| 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*