

# Cukrář

Cukrář vyrábí všechny druhy cukrářských výrobků, těst, náplní a polev, zpracovává čokoládu na čokoládové výrobky, vyrábí cukrovinky a zmrzliny.

<b>Odborný směr:</b>	Potravinářství a krmivářství
<b>Odborný podsměr:</b>	výroba mouky, výroba pekárenských výrobků
<b>Kvalifikační úroveň:</b>	Střední vzdělání s výučním listem tříleté 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
<b>Alternativní názvy:</b>	
<b>Regulovaná jednotka práce:</b>	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 chufovek.
- 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 2024

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

Kraj	Mzdová sféra			Platová sféra		
	Od	Medián	Do	Od	Medián	Do
Hlavní město Praha	26 434 Kč	37 718 Kč	48 268 Kč	-	-	-
Liberecký kraj	27 045 Kč	32 897 Kč	42 999 Kč	-	-	-
Královéhradecký kraj	24 125 Kč	31 368 Kč	40 433 Kč	-	-	-
Kraj Vysočina	24 242 Kč	31 547 Kč	44 565 Kč	-	-	-
Olomoucký kraj	21 676 Kč	32 400 Kč	42 706 Kč	-	-	-

## Hrubé měsíční mzdy v roce 2024 celkem

Medián za ČR celkem

CZ-ISCO	Mzdová sféra	Platová sféra
7512 Pekaři, cukráři (kromě šéfcukrářů) a výrobci cukrovinek	30 218 Kč	-

## ESCO

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

## Pracovní podmínky

Rizikové faktory pracovních podmínek a vyskytující se druhy zátěže upravuje nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce. Vždy vyplývají z pracovních podmínek, které se vztahují ke konkrétnímu zaměstnavateli, tudíž se mohou u různých zaměstnavatelů lišit.

Určení míry výskytu faktorů, které mohou ovlivnit zdraví při práci vychází z druhu práce vykonávané na pracovišti. Faktory se zařazují do čtyř kategorií dle míry zdravotního rizika a jeho vlivu na zdraví. O zařazení prací do třetí nebo čtvrté kategorie rozhoduje příslušný orgán ochrany veřejného zdraví.

- 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)
- 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 uchování 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

## Odborné dovednosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
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](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
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	systemy 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
I24._.0018	bezpečnost práce a požární ochrana	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
I24._.0002	zdraví a hygiena při práci	3	CompetenceSuitabilityEnum.2

Popisy úrovní naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c2\\_manualu.pdf](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c2_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
2.4	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](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 kreativě	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](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c9_manualu.pdf)