

1. Názov osvedčenia ¹

Osvedčenie o profesijnej kvalifikácii

Cukrár/Cukrárka

2. Preklad názvu osvedčenia ²

Certificate of professional qualification – pastry maker

3. Charakteristika zručností a kompetencií (vzdelávacie výstupy)

Držiteľ osvedčenia je spôsobilý:

uplatňovať princípy technológie výroby cukrárskych výrobkov a súvisiace predpisy,

- vykonávať vstupnú kontrolu surovín a ich správne uskladnenie,
- pripravovať suroviny na zabezpečenie výroby a používať základné technologické zariadenia v sklade,
- aplikovať technologické postupy a procesy pri výrobe ciest, hmôt, náplní, poliev, ozdôb a celkovom dohotovení cukrárskych výrobkov,
- zhotovovať cestá, hmoty, náplne, polevy, ozdoby a finálne výrobky,
- vyrábať cukrárske výrobky (mechanicky spracúvať cestá a hmoty, tvarovať, upravovať a piecť cestá a hmoty, finalizovať výrobu cukrárskych výrobkov na základe receptúr a technologických postupov kombináciou upečených ciest, polotovarov, náplní a poliev, zdobením, prípadne aj krájaním),
- pripravovať, upravovať a aranžovať cukrárske výrobky na slávnostné príležitosti vo forme bufetu, candy baru, slávnostných tabúľ, atď., s uplatnením svojich kreatívnych schopností a talentu v sektore gastronómie a hotelierstva,
- aplikovať vedomosti, zručnosti, talent a fantáziu pri príprave hotových výrobkov,
- dodržiavať hygienicko-sanitačnú činnosť v prevádzke a zásady bezpečnosti potravín s dôrazom na dodržiavanie zásad správnej výrobnéj praxe v potravinárstve a príslušných národných a európskych legislatívnych predpisov a noriem,
- vykonávať medzioperačnú kontrolu rozpracovanej výroby a výstupnú kontrolu hotových výrobkov,
- používať výrobnú dokumentáciu v procese vstupnej, medzioperačnej a výstupnej kontroly,
- používať základné technologické a ekonomické výpočty pri realizácii celého výrobného procesu,
- obsluhovať a nastavovať strojnotechnologické zariadenia a stroje na výrobu cukrárenských výrobkov a zabezpečovať ich základnú údržbu,
- uplatňovať predpisy bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, protipožiarne opatrenia.

4. Okruh povolání, ktoré je držiteľ osvedčenia oprávnený vykonávať ³

Držiteľ osvedčenia sa uplatní ako zamestnanec v malých a stredných firmách s cukrárskou výrobou ako cukrár, ktorý samostatne pripravuje cukrárske výrobky, koláče, torty a dezerty, v predajni s cukrárskymi výrobkami s možnosťou dohotovovania cukrárskych výrobkov priamo v predajni, v pekárňach s cukrárskou výrobou, ktorý vyrába jemné pečivo, bežné pečivo, trvanlivé cukrárske produkty, ako aj klasickú cukrársku výrobu pokiaľ pekáreň disponuje oddelenými priestormi na výrobu cukrárenských výrobkov s krátkou trvanlivosťou, vo veľkých priemyselných firmách zameraných na výrobu trvanlivých cukrárskych a pekárskych výrobkov, cukrovíniiek atď. (výrobky mrazené, restované,

¹ V pôvodnom jazyku. | ² Ak je to vhodné. Tento preklad nie je právne záväzný. | ³ Ak je to vhodné. Dodatok k osvedčeniu poskytuje doplňujúce informácie k osvedčeniu a ako taký nemá žiadnu právnu záväznosť. Jeho formát vychádza z rozhodnutia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2018/646 z 18. apríla 2018 o spoločnom rámci na poskytovanie lepších služieb v oblasti zručností a kvalifikácií (Europass) a o zrušení rozhodnutia č. 2241/2004/ES.

sušené, na báze vysokého obsahu cukru a tuku, s predĺženou trvanlivosťou balené ako croissanty a pod.), v obchodných reťazcoch na úsekoch s dopekaným sortimentom alebo pri obsluhu v teplých pulloch alebo v gastro prevádzkach (reštaurácie, hotely, kaviarne a cateringové spoločnosti) na pozícii reštauračného cukrára. Po splnení podmienok podľa platnej legislatívy môže vykonávať činnosť aj ako samostatne zárobkovo činná osoba v oblasti výroby cukrárskych výrobkov.

5. Oficiálny rámec osvedčenia

Autorizovaná inštitúcia podľa zákona 292/2024 Z. z., ktorá vydala osvedčenie o profesijnej kvalifikácii zverejnená v registri autorizovaných inštitúcií tu: [ISVD - Register autorizovaných inštitúcií](#).

Názov a adresa autorizovanej inštitúcie, ktorá vydala osvedčenie.

Stredná odborná škola Milana Hodžu, Pod
Banošom 80, 974 11 Banská Bystrica

Stupeň kvalifikácie v národnom alebo európskom systéme ¹

EKR /SKKR Úroveň 3

Hodnotiaca stupnica/požiadavky na úspešné overenie vzdelávacích výstupov

Uznané portfólio v celom rozsahu

Uspel na skúške na overenie vzdelávacích výstupov

Medzinárodné dohody o uznávaní kvalifikácií ¹

Právny predpis

Zákon č. 292/2024 Z. z. o vzdelávaní dospelých a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

6. Oficiálne uznané spôsoby získania osvedčenia

Nahradte opisom spôsobu získania osvedčenia

- Uznanie portfólia v celom rozsahu
- Čiastočné uznanie portfólia a skúška zo stanovených jednotiek vzdelávacích výstupov
- Skúška na overenie vzdelávacích výstupov zo všetkých jednotiek vzdelávacích výstupov

7. Doplnujúce informácie

Vstupné požiadavky ¹

Minimálny vek 16 rokov

Viac informácií

Viac informácií nájdete na stránke Kariérna brána <https://www.kariernabrana.sk/> a Informačný systém vzdelávania dospelých <https://isvd.iedu.sk/>

Národné centrum Europass

Štátny inštitút odborného vzdelávania

Bellova 54/a,

837 63 Bratislava

www.europass.sk

europass@siov.sk



¹ Ak je to vhodné