



## Výroba restauračních moučníků

### Cíl programu:

Cílem vzdělávacího programu Prodavač je připravit absolventa k získání odborných znalostí a dovedností v rozsahu stanoveném kvalifikačním standardem [Výroba restauračních moučníků \(kód: 29-012-H\)](#).

Účastník programu získá znalosti a složí zkoušku z těchto odborných způsobilostí:

1. Příjem a uchování surovin a polotovarů pro výrobu restauračních moučníků
2. Volba technologického postupu pro přípravu restauračních moučníků
3. Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro přípravu restauračních moučníků
4. Zhotovování těst a hmot na přípravu teplých a studených restauračních moučníků
5. Dělení, tvarování, plnění těst a dávkování hmot
6. Příprava a použití základních náplní a polev
7. Tepelné úpravy restauračních moučníků
8. Dohotovování a zdobení teplých a studených restauračních moučníků
9. Aranžování a úprava při servírování
10. Posuzování jakosti cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků
11. Provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin
12. Obsluha a seřizování strojů a zařízení při výrobě restauračních moučníků
13. Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků

### Požadavky na uchazeče:

- ukončené základní vzdělání
- dosažení věku 18 let

### Způsob ukončení studia:

Úspěšné složení závěrečné zkoušky pod dohledem našeho autorizovaného zástupce.

### Certifikát:

Po úspěšném složení závěrečné zkoušky získá účastník programu Osvědčení o profesní kvalifikaci dílčí kvalifikace [Výroba restauračních moučníků \(kód: 29-012-H\)](#).

Nabízíme možnost osobní konzultace.