



Výroba zákusků a dortů

Cíl programu:

Cílem vzdělávacího programu Prodavač je připravit absolventa k získání odborných znalostí a dovedností v rozsahu stanoveném kvalifikačním standardem [Výroba zákusků a dortů \(kód: 29-007-H\)](#).

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

1. Příjem a uchovávání surovin a polotovarů pro výrobu cukrářských výrobků
2. Volba technologického postupu pro výrobu zákusků a dortů
3. Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro přípravu cukrářských výrobků
4. Zhotovování cukrářských těst, hmot a polotovarů
5. Dělení, tvarování, plnění těst a dávkování hmot
6. Příprava a použití základních náplní a polev
7. Tepelná úprava cukrářských výrobků
8. Dohotovování a zdobení zákusků a dortů
9. Uchovávání, balení a expedice cukrářských výrobků
10. Posuzování jakosti cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků
11. Prodej cukrářských výrobků
12. Obsluha a seřizování strojů a zařízení na výrobu cukrářských výrobků
13. Provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin
14. 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 zákusků a dortů \(kód: 29-007-H\)](#).