



## Výroba jemného pečiva

### Cíl programu:

Cílem vzdělávacího programu Prodavač je připravit absolventa k získání odborných znalostí a dovedností v rozsahu stanoveném kvalifikačním standardem [Výroba jemného pečiva \(kód: 29-002-H\)](#).

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

1. Příjem a uchování surovin, polotovarů a přísad pro výrobu jemného pečiva
2. Volba technologického postupu pro výrobu jemného pečiva
3. Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu jemného pečiva
4. Zhotovování těst, hmot a polotovarů pro výrobu jemného pečiva
5. Dělení, tvarování těst, dávkování hmot, plnění před pečením
6. Pečení, smažení výrobků jemného pečiva
7. Příprava a použití náplní a polev pro výrobu jemného pečiva
8. Dohotovování a zdobení jemného pečiva
9. Uchování, balení a expedice jemného pečiva
10. Posuzování jakosti surovin a polotovarů pro výrobu jemného pečiva a hotových výrobků
11. Obsluha a seřizování strojů a zařízení na výrobu jemného pečiva
12. Provádění hygienicko-sanitační činnosti v pekařské a cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin
13. Prodej jemného pečiva
14. Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji jemného pečiva

### 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 jemného pečiva \(kód: 29-002-H\)](#).

Nabízíme možnost osobní konzultace