

# Střední škola gastronomie, hotelnictví a lesnictví Bzenec



náměstí Svobody 318, Bzenec 696 81  
Email: sekretariat@sosbzenec.cz  
Telefon: 518 384 496  
Web: www.sosbzenec.cz

## Cukrář

**Kód: 29 - 54 - H/01**

**Jednoleté zkrácené studium ukončené závěrečnou zkouškou s výučním listem**  
**Obor bude otevřen pouze při dostatečném počtu uchazečů.**

je určeno pro uchazeče se středním vzděláním s maturitní zkouškou nebo pro uchazeče, kteří získali střední vzdělání s výučním listem v jiném oboru vzdělání.

### Vstupní předpoklady:

- Střední vzdělání s maturitní zkouškou nebo střední vzdělání s výučním listem v jiném oboru.
- Vystavení zdravotního průkazu pracovníka v potravinářství.
- Dobrý zdravotní stav dle posouzení příslušného praktického lékaře.

### Popis učebního oboru

Základem učebního oboru je získání vědomostí a dovedností v oblastech:

- Příprava těst a hmot.
- Příprava náplní.
- Zhotovování výrobků z lineckých těst, z pálené hmoty, z listového těsta, ze šlehaných hmot, z jádrových hmot, z kynutých těst a perníčků.
- Výroba smetanových a ovocných dortů, dortů k různým příležitostem, rautových dezertů.
- Výroba zmrzlin.



### Profil absolventa

Absolvent oboru je připraven vykonávat práce v oblasti výroby širokého sortimentu cukrářských výrobků a dortů, včetně jejich navrhování, estetického ztvárnění, propagace a prodeje.

Absolvent v oblasti výkonu profese:

- přijímá, kontroluje a skladuje suroviny a pomocné látky a vede jejich evidenci
- dodržuje a kontroluje technologické postupy při výrobě cukrářských výrobků
- vyrábí, dělí, tvaruje a peče těsta
- připravuje a používá náplně pro různé druhy výrobků, dohotovuje je, užívá různé techniky zdobení a dbá při tom na estetické hledisko, uplatňuje zásady racionální výživy
- dodržuje technologické, bezpečnostní a hygienické předpisy při výrobě, dodržuje zásady osobní hygieny a provádí sanitaci cukrářských prostorů
- dodržuje HACCP, sleduje a zaznamenává hodnoty ve stanovených kritických bodech
- určí případné závady technologického procesu a vady cukrářských výrobků a samostatně řeší běžné problémy
- obsluhuje běžné strojní vybavení cukrářské dílny
- ručně balí a etiketuje cukrářské výrobky
- uchovává a skladuje cukrářské výrobky, vede operativní technickou evidenci při skladování a expedici surovin a hotových výrobků
- připravuje zmrzliny
- vykonává činnosti související s prodejem celého cukrářského sortimentu

### Způsob ukončení vzdělávání:

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Stanovení témat, obsahu, formy a pojetí závěrečných zkoušek i stanovení termínu jejich konání je v kompetenci ředitele školy a řídí se platnými předpisy.

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

### Učební plán:

Kód a název oboru vzdělání: 29-54-H/01 Cukrář  
Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: 1 rok, denní  
Platnost: od 1. 9. 2013

<b>Kategorie a názvy vyučovacích předmětů, povinné vyučovací předměty</b>	
Ekonomika	
Technologie	
Suroviny	
Zařízení provozoven	
Cizí jazyk AJ/NJ	
Tělesná výchova	
Odborný výcvik	
<b>CELKEM</b>	<b>35 hodin/týden</b>

