

Střední škola gastronomie, hotelnictví a lesnictví Bzenec, příspěvková organizace



náměstí Svobody 318, Bzenec 696 81
email: sekretariat@sosbzenec.cz
telefon: 518 384 527
web: www.sosbzenec.cz

Cukrář zkrácené studium

Kód: 29 - 54 - H/01

Jednoleté zkrácené studium ukončené závěrečnou zkouškou s výučním listem

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

