

## **29-54-H/01 CUKRÁŘ**

Absolvent se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance v malých, středně velkých a velkých cukrářských provozech, v hotelových cukrárnách a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků.

Odborný výcvik je organizován především ve školním zařízení a na pracovištích sociálních partnerů školy. Zde žáci vykonávají samostatnou nebo týmovou práci ve všech oblastech cukrářské výroby při dodržování kvality cukrářských výrobků včetně polotovarů. Dílenské zázemí je vybaveno po technické a technologické stránce na vysoké úrovni a splňuje požadavky HACCP gastronomického zařízení. Žáci své odborné znalosti prokazují na soutěžích a výstavách.

### **Odborné kompetence absolventa:**

- zpracovává základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu cukrářských výrobků,
- dodržuje technologické postupy a hygienické předpisy,
- pracuje se systémem kritických bodů v potravinářství (HACCP),
- prokazuje manuální zručnost při ručním způsobu výroby,
- obsluhuje a udržuje v činnosti cukrářské stroje a zařízení,
- připravuje těsta, hmoty, náplně, polevy, restaurační moučníky, ozdoby,
- vyrábí různé druhy výrobků a zároveň uplatňuje zásady racionální výživy,
- využívá estetická hlediska výroby při tvarování a dohotovení cukrářských výrobků,
- výrobky připravuje k expedici a zajišťuje jejich prodej.