

## 1. VYMEZENÍ ODBORNÉ STÁŽE

Šablona stáže představuje základní rámec odborné stáže pro typovou pozici a obsahuje požadavky na obsah a průběh stáže, na stážistu i na poskytovatele stáže. **Bílá pole** označují text, který je specifický pro konkrétní typovou pozici. **Šedá pole** jsou totožná pro obdobné typové pozice.

### 1.1 ZÁKLADNÍ INFORMACE O ODBORNÉ STÁŽI

1	Název pozice	<b>CUKRÁŘ</b>
2	Obor	Potravinářství a krmivářství Pohostinství, gastronomie, cestovní ruch
3	Definice pozice	Cukrář podle předepsaných technologických postupů vyrábí různé druhy cukrářských výrobků, těst, polev a náplní, případně zpracovává čokoládu na čokoládové výrobky, vyrábí cukrovinky, dorty a zmrzlinu.
4	Časová dotace	320 hodin
5	Minimální doba trvání	2 měsíce
6	Maximální doba trvání	4 měsíce

Časová dotace stáže představuje **fixní časový fond**, který je stážista povinen absolvovat pro splnění podmínek určených šablonou stáže. Stanovená časová dotace je rozložitelná v rámci minimální a maximální doby trvání. Konkrétní rozložení časové dotace stáže je předmětem dohody uchazeče o stáž a poskytovatele stáže.

### 1.2 RÁMEC ČINNOSTÍ VYKONÁVANÝCH NA ODBORNÉ STÁŽI

Níže je uveden výčet činností, které bude stážista během své odborné stáže vykonávat. Povinností poskytovatele stáže je zajistit, aby se stážista se všemi níže uvedenými činnostmi prakticky seznámil. Pokud není možné z objektivních důvodů (např. sezónnost vykonávaných činností, cyklus výroby, životní cyklus projektu apod.) v průběhu trvání stáže zajistit praktický nácvik všech níže uvedených činností, je povinností poskytovatele stáže seznámit stážistu s těmito činnostmi alespoň teoreticky.

- |   |  |
|---|--|
| 7 | <ol style="list-style-type: none"> <li>Příjem, kontrola a skladování surovin a pomocného materiálu.</li> <li>Obsluha potravinářských strojů.</li> <li>Výroba cukrářských těst, hmot, náplní a polev, polotovarů popř. dalších cukrářských výrobků.</li> <li>Příprava náplní a ozdob.</li> <li>Tvarování těsta a pečení, zdobení a dohotovování výrobků.</li> <li>Balení, skladování, uchovávání výrobků.</li> <li>Vedení příslušné dokumentace.</li> <li>Dodržování zásad HACCP včetně kritických bodů pro práci na příslušném úseku.</li> </ol> |
|---|--|

### 1.3 RÁMEC ODBORNÝCH KOMPETENCÍ OSVOJENÝCH NA STÁŽI

Níže je uveden výčet odborných kompetencí, jejichž osvojení, trénink a nabytí je předmětem realizace stáže. Nabytí uvedených odborných kompetencí bude zajištěno výkonem činností na stáži.

8

- a) Příjem a uchovávání surovin a polotovarů pro výrobu cukrářských výrobků.
- b) Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro přípravu cukrářských výrobků.
- c) Volba technologického postupu pro výrobu cukrářských výrobků.
- d) Zhotovování cukrářských těst, hmot a polotovarů.
- e) Dohotovování a zdobení cukrářských výrobků.
- f) Tvarování, plnění těst a dávkování hmot.
- g) Příprava a použití základních náplní a polev.
- h) Uchovávání, balení a expedice cukrářských výrobků.
- i) Obsluha a seřizování strojů a zařízení na výrobu cukrářských výrobků.
- j) Vedení provozní evidence.
- k) Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin.

### 1.4 ROZSAH MENTORINGU

Rozsah mentoringu v průběhu jednotlivých etap stáže má za úkol naznačit postupné osamostatňování stážisty v jejím průběhu. Konkrétní rozsah mentoringu a etapizace stáže jsou předmětem dohody mezi poskytovatelem stáže a stážistou a jsou závislé na velikosti organizace, firemních procesech a typu vykonávaných činností.

9

Etapy stáže	Zapojení stážisty	Rozsah mentoringu
Obecné zaškolení stážisty a seznámení s procesy organizace	20 hodin	100%
Praktické zaškolení stážisty pro typovou pozici stáže	60 hodin	100%
Stínování mentora stážistou a výkon činností s asistencí mentora	100 hodin	75%
Výkon činností stážistou pod dohledem mentora	120 hodin	75%
Vyhodnocení průběhu stáže a její uzavření	20 hodin	100%
<b>Celkové zapojení</b>	<b>320 hodin</b>	<b>265 hodin</b>

### 1.5 ZDRAVOTNÍ PODMÍNKY VÝKONU ODBORNÉ STÁŽE

Odborná stáž může probíhat na pracovišti, kde jsou zvýšené rizikové faktory. Je-li zařazeno pracoviště do zprůsňených kategorií prací dle vyhlášky 432/2003 Sb., ve znění pozdějších předpisů, je poskytovatel oprávněn vyžadovat zdravotní prohlídku dle specifikace pracoviště poskytovatele odborné stáže.

10

V případě, že je poskytovatelem stáže pro výkon stáže vyžadován zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství dle zákona 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, je stážista povinen při nástupu na stáž průkaz předložit.

### 1.6 OSTATNÍ

Níže jsou uvedena specifika pro konkrétní typovou pozici.

11

Není stanoveno.

## 2. POŽADAVKY NA STÁŽISTU

### 2.1 KVALIFIKAČNÍ POŽADAVKY NA STÁŽISTU

Tento oddíl definuje vstupní kvalifikační požadavky na stážistu tak, aby odborná stáž, kterou absolvuje, byla přínosem pro něho i pro poskytovatele stáže. **Požadovaná úroveň** vymezuje přípustný stupeň vzdělání. **Požadovaná oblast** definuje skupiny oborů a **požadovaný obor** pak vymezuje případný konkrétní požadavek na studijní či výuční obor. **Požadovaná praxe** uvádí, zda stážista musí mít pro absolvování stáže konkrétní praxi.

12 <b>Požadovaná úroveň</b>	Nižší střední odborné vzdělání Střední odborné vzdělání s výučním listem Střední odborné vzdělání s maturitou
13 <b>Požadovaná oblast</b>	Potravinářství a potravinářská chemie Gastronomie, hotelnictví a turismus
14 <b>Požadovaný obor</b>	Gastronomie Kuchař - číšník Kuchař, kuchařské práce Potravinářství Pekař, pekařské práce Cukrář, cukrovinkář, cukrářské práce Potravinář, potravinářské práce
15 <b>Požadovaná praxe</b>	Není vyžadováno

### 2.2 DOPORUČENÉ OBORY VZDĚLÁNÍ

Pro snadnější orientaci jsou níže uvedeny **příklady vhodných studijních a výučních oborů**, které nejlépe připravují stážistu pro konkrétní odbornou stáž.

16	Jediné přípustné obory jsou uvedeny v řádce č. 15
----	---

### 2.3 NÁHRADA KVALIFIKAČNÍCH POŽADAVKŮ

V případě, že stážista nespĺňuje výše uvedené kvalifikační požadavky (bod 2.2), může je nahradit některou z níže uvedených možností. Pozice, kterými lze nahradit kvalifikační požadavky, jsou vnímány ve smyslu jednotek práce popsaných např. Národní soustavou povolání – více na <http://katalog.nsp.cz/uvod.aspx>.

17 <b>Praxe</b>	2 roky na pozici cukrář, pekař nebo kuchař
18 <b>Rekvalifikace, certifikáty apod.</b>	Zkoušky NSK (zkouška o uznání úplné a profesní kvalifikace) Rekvalifikace na tuto pozici Certifikáty umožňující výkon této pozice
19 <b>Ostatní</b>	Není stanoveno

## 2.4 DOPORUČENÁ ÚROVEŇ MĚKKÝCH KOMPETENCÍ STÁŽISTY

Níže je uveden výčet měkkých kompetencí včetně jejich **doporučené úrovně** pro výkon odborné stáže, což slouží k utvoření představy o nárocích na stážistu pro výkon pozice. Uvedené měkké kompetence vycházejí z **databáze kompetencí Národní soustavy povolání**, kde jsou detailně popsány jednotlivé úrovně – viz <http://kompetence.nsp.cz/mekkeKompetence.aspx>. Úrovně jsou stanoveny v rozsahu 0 až 5, kdy 0 je nejnižší.

	Měkká kompetence	Doporučená úroveň
	Efektivní komunikace	2
	Kooperace	3
	Kreativita	3
	Flexibilita	2
	Uspokojování zákaznických potřeb	3
	Výkonnost	3
	Samostatnost	3
20	Řešení problémů	2
	Plánování a organizování práce	3
	Celoživotní učení	2
	Aktivní přístup	2
	Zvládání zátěže	3
	Objevování a orientace v informacích	2
	Vedení lidí	0
	Ovlivňování ostatních	0

## 2.5 DOPORUČENÁ ÚROVEŇ OBECNÝCH DOVEDNOSTÍ STÁŽISTY

Níže je uveden výčet obecných dovedností včetně jejich **doporučené úrovně** pro výkon odborné stáže, což slouží k utvoření představy o nárocích na stážistu pro výkon pozice. Uvedené obecné dovednosti vycházejí z **databáze kompetencí Národní soustavy povolání**, kde jsou detailně popsány jednotlivé úrovně – viz <http://kompetence.nsp.cz/odborneKompetenceObecne.aspx>. Jsou stanoveny následující úrovně: žádná, základní, běžná a vysoká.

	Obecná dovednost	Doporučená úroveň
	Počítačová způsobilost	žádná
	Způsobilost k řízení osobního automobilu	žádná
	Numerická způsobilost	běžná
21	Ekonomické povědomí	základní
	Právní povědomí	základní
	Jazyková způsobilost v češtině	základní
	Jazyková způsobilost v cizím jazyce	žádná

### 3. POŽADAVKY NA POSKYTOVATELE STÁŽE

#### 3.1 ZÁKLADNÍ POŽADAVKY NA POSKYTOVATELE

Tento oddíl definuje základní požadavky, které jsou kladeny na poskytovatele pro zajištění řádného průběhu stáže.

22 Počet zaměstnanců	Bez omezení
23 Stupně řízení	Bez omezení

#### 3.2 KVALIFIKAČNÍ POŽADAVKY NA MENTORA STÁŽE

Pro prokázání schopnosti poskytovatele stáže zprostředkovat stážistovi přenos odborných znalostí a praktických dovedností je nezbytné, aby mentor splňoval níže uvedený kvalifikační požadavek. Požadované formální vzdělání je možné nahradit některou z forem dalšího vzdělávání (např. odpovídající zkouškou NSK, dokladem o rekvalifikaci apod.)

24	<b>Vzdělání</b>	Střední odborné vzdělání v oblasti gastronomie nebo potravinářství a potravinářská chemie
	<b>Praxe</b>	Alespoň 3 roky na pozici cukrář. Požadovanou praxi musí mentor vykonávat minimálně po dobu posledních 2 let před vypsáním karty stáže.

#### 3.3 MATERIÁLNĚ-TECHNICKÉ POŽADAVKY NA POSKYTOVATELE

Podle charakteru vykonávaných činností musí poskytovatel stáže zajistit stážistovi materiální a technické vybavení, specifické pro danou typovou pozici.

25	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologické gastronomické vybavení</li> <li>• Kuchyňské vybavení a potřeby</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pracovní oděv včetně obuvi</li> <li>• Ochranné pomůcky</li> </ul>
----	--	--

#### 3.4 OSTATNÍ POŽADAVKY NA POSKYTOVATELE

Zde jsou uvedeny další požadavky, které jsou charakteristické pro konkrétní šablonu.

26	Není vyžadováno.
----	------------------