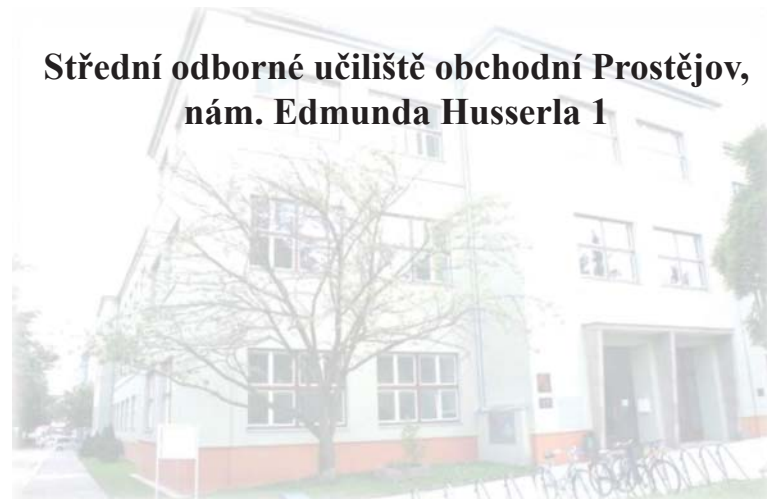


**Střední odborné učiliště obchodní Prostějov,
nám. Edmunda Husserla 1**



Informační brožura obor:

Cukrář

Projekt: Zvýšení kvality vzdělávání na Středním odborném učilišti obchodním Prostějov prohloubením spolupráce s regionálními zaměstnavateli a rozvojem kariérového poradenství

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.1.26/02.0023

1. Úvod

Tato brožura, která je vydávána SOU obchodním v Prostějově v rámci oborového programu Vzdělání pro konkurenceschopnost, představuje veřejnosti možnosti uplatnění absolventů této školy s výučním listem **Cukrář** na trhu práce v Prostějově a jeho okolí cca do 35 km.



2. Souhrnný přehled o uplatnění absolventů

V Prostějově a jeho okolí je celkem 5 stěžejních zaměstnavatelů, kteří se zabývají Cukrářskou výrobou. Dorty, zákusky, čajové pečivo, perníčky a jiné zboží. Zaměstnavatelé vyhledávají absolventy s výučním listem obor cukrář a vytvářejí pracovní příležitosti jednotlivě.

Absolvent se uplatní jako kvalifikovaný pracovník při výkonu pracovních činností v oblasti zhotovování cukrářských výrobků a je schopen provádět komplexně základní technologické operace.

Řemeslně zdatní absolventi po získání nezbytné praxe a se smyslem pro podnikání mohou též založit vlastní živnost a pracovat jako osoby samostatně výdělečně činné (OSVČ). Výhodou profese je, že není příliš finančně náročná na počáteční investice do strojního vybavení a dá se provádět i v běžné rodinné zástavbě. Není nijak náročná na spotřebu energií a vliv na životní prostředí. V regionu takto pracuje asi 5 živnostníků výrobci speciálních malých zakázek, cukroví na různé oslavy.

3. Profil absolventa s výučním listem obor Cukrář

Absolventi tohoto tříletého denního studia, které je ukončeno závěrečnou zkouškou a získáním výučního listu mají následující předpoklady **profesních dovedností a schopností**, které získali studiem:

Název firmy:

Penam, a. s.



J. B. Pecky 3589/13, 796 01 Prostějov
Telefon: +420 582 400 511,
+420 582 400 512
E-mail: penam@penam.cz

Předmět podnikání:

Pekařské výrobky, cukrářské výrobky a mlýnské výrobky.

O firmě:

PENAM, a.s. se sídlem v Brně je druhou největší pekárenskou společností v ČR. Ve městě Prostějově nahradila dřívější Prostějovskou pekárnu a cukrárnu. Firma se zabývá výrobou a prodejem pečiva. Vlastní 38 prodejen pečiva a zásobuje většinu nadnárodních řetězců.

Péče o zaměstnance:

Výrobní proces je organizován do třísměnného provozu, firma přispívá svým zaměstnancům na stravenky a poskytuje různé zaměstnanecké benefity.

Název firmy: **Rudolfovo pekařství, s.r.o.**
Kostelecká 60, 796 01 Prostějov
Telefon: +420 582 342 865,
+420 582 342 095
E-mail: info@rudolfpekar.cz

Kontakt: Květa Krátká, jednatel

Počet zaměstnanců: 60

Předmět podnikání: Výroba těst, jemného pečiva, cukrářských výrobků a studené kuchyně.

O firmě: Firma byla založena v roce 1995 pod názvem Rudolf Vágner a od 1.1.2011 změnila název na Rudolfovo pekařství, s.r.o. Výrobní má nepřetržitý třísměnný provoz. Mimo hlavní sídlo je další výrobní v Kostelci na Hané, kde se vyrábějí pekařské výrobky (chleba, pečivo, vánočky). Firma má i malou prodejnu svých výrobků v Prostějově v Rejskové ulici. Firma zajišťuje objednávky na přání zákazníka

Péče o zaměstnance: Firma přispívá svým zaměstnancům na obědy, které pro pracovníky nechává dovážet.

- ✓ zhotovení cukrářských výrobků dle technologického postupu
- ✓ výroba dortů, dezertů, speciální zákusky
- ✓ zhotovení cukrářských výrobků dle technologického postupu
- ✓ výroba dortů, dezertů, speciální zákusky
- ✓ obsluhovat stroje a zařízení potřebné pro výrobu.
- ✓ posuzovat kvalitu hotových výrobků
- ✓ posuzovat kvalitu základních materiálů
- ✓ provádět kalkulaci výrobků
- ✓ jednat ekonomicky, šetrně nakládat se surovinami a energiemi
- ✓ dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevenci.

Absolvent se umí orientovat v nabídce profesních příležitostí a možnostech uplatnění na trhu práce, umí vhodně prezentovat své schopnosti a výsledky své práce.

3. Obecné požadavky podniků při přijímání výrobních pracovníků

- ✓ firmy dávají přednost vyučeným pracovníkům buďto přímo v daném oboru tj. výrobce cukrářských výrobků v příbuzném oboru (výroba pečiva).
- ✓ manuální zručnost
- ✓ znalost používaných surovin a jejich zpracování podle výrobních norem.
- ✓ dobrá pracovní morálka, flexibilita na změny vykonávaných technologických postupů a kvalita odvedené práce.

Někteří zaměstnavatelé mají speciální požadavky, jako je práce na směny nebo zaměstnávání na zkrácený pracovní úvazek a podobně.

Název firmy:

Pekařství M a M s. r. o.



Žitná 22, 796 01 Prostějov

Telefon: +420 582 364 028

E- mail: mam@mampekarsvi.cz

Kontakt:

Michal Makovec,

+420 777 764 178, jednatel

Předmět podnikání:

Výroba pečiva, cukrářských výrobků,
cukrovinek a studené kuchyně.

O firmě:

Myšlenka zřídit si malou pekárnu s cukrárnou vznikla **počátkem roku 1991**. V říjnu téhož roku byl zahájen provoz v Prostějově - Domamyslicích. V současné době vede společnost již **druhá generace rodiny Makovců**. Výrobní má nepřetržitý třisměnný provoz. Přes vyspělé technické vybavení pekárny se zde pracuje ručním způsobem. Firma má devět prodejen nejen v Prostějově, ale i v Olomouci.

Péče o zaměstnance:

Výrobní provoz je organizován v třisměnném provozu. Firma přispívá zaměstnancům na stravenky.

Název firmy:

Marie Tomášková

Legionářská 115,

79807 Brodek u Prostějova

Telefon: +420 604 375 585,

+420 604 849 062

E-mail: tomaskovamam@seznam.cz

Kontakt:

Marie Tomášková, jednatel

Počet zaměstnanců:

6

Předmět podnikání:
kuchyně

Výroba cukrářských výrobků a studené

O firmě:

Rodinná firma zaměřená na cukrářskou výrobu a závodní stravování pro firmy a jednotlivce.

Péče o zaměstnance:

Výrobní proces je organizován v jedné-
ranní směně. Vzhledem k lokalitě a počtu
zaměstnanců vytváří individuální pod-
mínky práce.