



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

STANDARD ZANIMANJA

POMOĆNIK/ POMOĆNICA POSLASTIČARA U UGOSTITELJSTVU

SADRŽAJ

1.	OPŠTE INFORMACIJE O ZANIMANJU.....	2
2.	TIPIČNI POSLOVI U OKVIRU ZANIMANJA	3
3.	KLJUČNI POSLOVI.....	4
3.1.	GRUPA POSLOVA: ANALIZA, PLANIRANJE I ORGANIZACIJA RADA	4
3.2.	GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA	5
3.3.	GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI	6
3.4.	GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI	12
3.5.	GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI.....	13
3.6.	GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	13
3.7.	GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA	13
3.8.	GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA	14
3.9.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	15
3.10.	GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA.....	16
3.11.	GRUPA POSLOVA: OČUVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE	17
4.	OSTALE INFORMACIJE O ZANIMANJU.....	19
5.	REFERENTNI PODACI.....	20

Napomena:

Svi izrazi koji se u ovom dokumentu koriste u muškom rodu, obuhvataju iste izraze u ženskom rodu.

1. OPŠTE INFORMACIJE O ZANIMANJU

NAZIV ZANIMANJA: POMOĆNIK/ POMOĆNICA POSLASTIČARA U UGOSTITELJSTVU

NIVO: II

OPIS ZANIMANJA:

Pomoćnik poslastičara u ugostiteljstvu planira i organizuje pomoćne poslove u poslastičarnici; obavlja pripremne poslove prema radnom zadatku; vrši obradu namirnica (sirovina) i poluproizvoda za izradu poslastičarskih proizvoda, priprema tijesta i poluproizvode, izrađuje mase, kremove i prelive za izradu poslastičarskih proizvoda i izrađuje jednostavnije poslastičarske proizvode od tijesta. Vrši pakovanje i skladištenje gotovih poslastičarskih proizvoda i obavlja završne poslove u poslastičarnici. Primjenjuje standarde i normative u poslastičarstvu, komunicira sa saradnicima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije i sprovodi postupke i mjere za održavanje sigurnosti i bezbjednosti na radu i vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju.

KOMPETENCIJE

Pomoćnik poslastičara u ugostiteljstvu:

- Planira i organizuje pomoćne poslove u poslastičarnici
- Obavlja pripremne poslove u poslastičarnici, prema radnom nalogu
- Vrši obradu namirnica (sirovina) i poluproizvoda za izradu poslastičarskih proizvoda
- Priprema tijesta i poluproizvode od tijesta za izradu poslastičarskih proizvoda
- Izrađuje jednostavnije mase, kremove i prelive za izradu poslastičarskih proizvoda
- Izrađuje jednostavnije poslastičarske proizvode od tijesta
- Vrši pakovanje, lijepljenje deklaracija i skladištenje gotovih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
- Vrši pranje i odlaganje posuđa, alata i opreme u poslastičarnici
- Obavlja završne poslove u poslastičarnici
- Vodi poslovnu dokumentaciju u odgovarajućoj formi
- Sprovodi postupke za kontrolu kvaliteta rada, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
- Vrši osnovno održavanje funkcionalnosti uređaja, opreme i inventara u poslastičarnici, prema uputstvima proizvođača
- Obavlja komunikaciju sa saradnicima u poslastičarnici, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije
- Sprovodi postupke i mjere za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika, u skladu sa zakonima i propisima
- Primjenjuje standarde zaštite radne i životne sredine

2. TIPIČNI POSLOVI U OKVIRU ZANIMANJA

Grupe poslova	Ključni poslovi
Analiza, planiranje i organizacija rada	- Planiranje i organizacija pomoćnih poslova u poslastičarnici
Priprema posla i radnog mjesta	- Pripremni poslovi u poslastičarnici
Operativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Obrada namirnica (sirovina) i poluproizvoda za izradu poslastičarskih proizvoda - Priprema tijesta i poluproizvoda od tijesta za izradu poslastičarskih proizvoda - Izrada jednostavnijih masa, kremova i preliva - Izrada jednostavnijih poslastičarskih proizvoda od tijesta - Pakovanje, lijepljenje deklaracija i skladištenje gotovih poslastičarskih proizvoda - Pranje i odlaganje alata, posuđa, formi i opreme u poslastičarnici - Završni poslovi u poslastičarnici
Komercijalni poslovi	- Nema komercijalne poslove
Administrativni poslovi	- Vođenje poslovne dokumentacije
Poslovi rukovođenja	- Nema poslova rukovođenja
Nadzor rada	- Nema poslova rukovođenja
Obezbjeđivanje kvaliteta	- Sprovođenje postupaka za kontrolu kvaliteta rada, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
Održavanje i popravke	- Osnovno održavanje funkcionalnosti mašina, opreme, alata, posuđa i formi u poslastičarnici
Komunikacija	- Obavljanje komunikacije sa saradnicima
Očuvanje zdravlja i okoline	<ul style="list-style-type: none"> - Sprovođenje postupaka i mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika - Primjena standarda zaštite radne i životne sredine

3. KLJUČNI POSLOVI

3.1. GRUPA POSLOVA: ANALIZA, PLANIRANJE I ORGANIZACIJA RADA

3.1.1. Ključni posao: Planiranje i organizacija pomoćnih poslova u poslastičarnici

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik poslastičara u ugostiteljstvu:

- Preuzima radne naloge od pretpostavljenog
- Pregleda radne naloge po stavkama sa ciljem utvrđivanja radnih obaveza
- Planira i organizuje pomoćne poslove u poslastičarnici, u skladu sa preuzetim nalogima
- Prosljeđuje nadređenim osobama informacije o zalihama robe i materijala po vrsti i količini

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Planiranje i organizacija rada u poslastičarnici
- Radni nalozi
- Timski rad
- Poslovna komunikacija
- Upotreba informaciono-komunikacionih tehnologija

3.2. GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA

3.2.1. Ključni posao: Pripremni poslovi u poslastičarnici

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik poslastičara u ugostiteljstvu:

- Vršiti **ličnu pripremu za rad** prema standardima u poslastičarstvu
 - Lična priprema za rad:** priprema i oblačenje radne odjeće i obuće, adekvatno pranje ruku i održavanje lične higijene
- Preuzima i skladišti sredstva za higijenu pri prijemu robe, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu, prema radnom nalogu
- Preuzima i raspoređuje namirnice (sirovine) u priručne magacine i rashladne uređaje, u skladu sa standardima u poslastičarstvu, prema radnom nalogu
- Kontrolira **kvalitet preuzetih namirnica (sirovina)** za izradu poslastičarskih proizvoda, uz nadzor nadređenog
 - Kvalitet preuzetih namirnica (sirovina):** rok upotrebe i organoleptička svojstva
- Vršiti pripremu **opreme** za rad u poslastičarnici, u skladu sa standardima i uputstvima proizvođača
 - Oprema:** radni sto sa drvenom pločom, radni sto sa mermernom pločom, hladni pult, topli pult, etažer i dr.
- Uključuje **mašine** za izradu poslastičarskih proizvoda i podešava radne parametre, u skladu sa tehnološkim procesom i uputstvima proizvođača
 - Mašine:** mašine u toplom odjeljenju (laminator, mikser, univerzalna mašina, električna pećnica, konvektomat, indukciona ploča, salamander, pasterizator i dr.), mašine u hladnom odjeljenju (mašina za temperiranje čokolade, mašina za izradu marcipan mase, šok komora, rashladne vitrine i dr.)
- Vršiti odabir **alata, posuda i formi** za pripremu poslastičarskih proizvoda, prema radnom nalogu
 - Alat, posuđe i forme:** aušteher–modla, dresir kesa, radne daske, rajf, žice za lupanje, sito, vaga, noževi, radla, špahtla, karton, oklagija, četka za brašno, kašika za sladoled, šam-rol-pleh, makaze, kazanče, šerpe, lonci, forme, mašina za orahe, lopatica, kutlača, sve vrste kuhinjskih kašika, plastični strugar, varjača, mješalica, cjediljka, kineska cjediljka, đevđir, žica za lupanje, tave za soseve, tiganj, pleh za pečenje, tepsije, četka za brašno, četka za premazivanje, mjere za zapreminu, vaga, kalupi, modlice i dr.
- Primjenjuje osnovne **higijenske standarde** u pripremim poslovima u poslastičarnici
 - Higijenski standardi:** sanitarno-higijenski standardi, HACCP - (Hazard), Analiza (Analizis), Kritičnost (Critical), Kontrola (Control), Tačke rizičnosti (Point), Halal, Kosher i dr.

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Lična i radna higijena
- Trebovanje namirnica (sirovina)
- Pripremni poslovi u poslastičarnici
- Mašine i oprema u poslastičarnici
- Alat, posuđe i forme za izradu poslastičarskih proizvoda
- Kvalitet namirnica (sirovina) u poslastičarstvu
- Osnovni sanitarno-higijenski standardi u poslastičarnici
- Standardi: HACCP, Halal, Kosher i dr.

3.3. GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI

3.3.1. Ključni posao: Obrada namirnica (sirovina) i poluproizvoda za izradu poslastičarskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik poslastičara u ugostiteljstvu:

- Vršiti odabir **namirnica (sirovina) biljnog i životinjskog porijekla**, sirovina, **začina**, **aditiva** i **poluproizvoda** shodno odgovarajućoj **dokumentaciji**
 - Namirnice (sirovine) biljnog porijekla:** voće, povrće, žitarice i dr.
 - Začini:** cimet, šećer, vanila, karanfilić, anis i dr.
 - Namirnice (sirovine) životinjskog porijekla:** maslac, pavlaka, mlijeko, jaja i dr.
 - Aditivi:** boje, arome, zaslađivači, pojačivači ukusa, konzervansi i dr.
 - Poluproizvodi:** tijesto, masa, kremovi, prelive i dr.
 - Dokumentacija:** receptura, radni nalog, uputstvo i dr.
- Vršiti mjerenje potrebnih namirnica (sirovina), začina, aditiva i poluproizvoda za izradu poslastičarskih proizvoda, u skladu standardima, normativima i odgovarajućom dokumentacijom
- Vršiti **grubu obradu namirnica (sirovina)** za izradu poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i po instrukcijama nadređenog
 - Gruba obrada namirnica (sirovina):** čišćenje, pranje, prebiranje, ručno sijanje brašna i dr.
- Vršiti **finu obradu namirnica (sirovina)** za izradu poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i po instrukcijama nadređenog
 - Fina obrada namirnica (sirovina):** sjeckanje, usitnjavanje, oblikovanje, rendanje, tranširanje, prosijavanje i dr.
- Priprema i **termički obrađuje** sirovine predviđene recepturom
 - Termička obrada:** blanširanje, kuvanje, pečenje, dinstanje, prženje i dr.

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Namirnice (sirovine) u poslastičarstvu i njihova primjena
- Gruba i fina obrada namirnica (sirovina) biljnog i životinjskog porijekla u poslastičarstvu
- Začini u poslastičarstvu
- Aditivi u poslastičarstvu
- Termička obrada namirnica (sirovina) u poslastičarstvu

3.3.2. Ključni posao: Priprema tijesta i poluproizvoda od tijesta za izradu poslastičarskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik poslastičara u ugostiteljstvu:

- Dozira sirovine propisane recepturom, u zavisnosti od **vrste tijesta** i recepture

Vrste tijesta: linzer, lisnato, kvasno i dr.

- Mijesi razne vrste tijesta ručno i mašinski, u skladu sa standardima, normativima i odgovarajućom dokumentacijom
- Dijeli i oblikuje tijesto ručno i mašinski u skladu sa standardima, normativima i odgovarajućom dokumentacijom
- Podešava parametre na uređajima za termičku obradu tijesta i poluproizvoda
- Prati tok termičke obrade tijesta i poluproizvoda i vrši promjene po dogovoru sa nadređenim
- Odlaže poluproizvode od tijesta nakon obrade na odgovarajući način za dalju upotrebu

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Sirovine za izradu tijesta
- Vrste tijesta u poslastičarstvu
- Izrada tijesta
- Uređaji i alati za izradu tijesta i poluproizvoda
- Dijeljenje i oblikovanje tijesta
- Termička obrada tijesta i poluproizvoda

3.3.3. Ključni posao: Izrada jednostavnijih masa, kremova i preliva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla
<p>Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik poslastičara u ugostiteljstvu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dozira sirovine propisane recepturom za izradu raznih vrsta masa, kremova i preliva <ul style="list-style-type: none"> Mase: žuta biskvitna masa, braon nus masa, čokoladna masa, doboš masa, koki mase, boem, saher masa, reform masa i osnovna laka sant masa Kremovi: osnovni (šlag, buter krem i želatin), kuvani (berliner, engleski, šamponez), kremovi sa čokoladom (parizer sa bijelom, milječnom i crnom čokoladom), zapečeni (karamel krem kuvan, pečen i hladan) i hladni (voće i čokoladne pjene i panakota) Prelivi: lajter kuvani šećerni prelive (slab lajter, jak lajter, fondan), nekuvane šećerne glazure (špric i od bjelanaca) i ostale vrste (žele, voćni, nadjevi i punjenja, posipi i premazi, doboš, grilijaš i čokoladni) - Podešava dijagram miješenja smjesa, u skladu sa recepturom - Priprema razne vrste masa, kremova i preliva ručno i mašinski - Rukuje mašinama za miješenje masa, kremova i preliva poštujući tehničke propise i standarde
Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla
<ul style="list-style-type: none"> - Mase u poslastičarstvu - Kremovi - Prelivi - Namirnice (sirovine) u poslastičarstvu

3.3.4. Ključni posao: Izrada jednostavnijih poslastičarskih proizvoda od tijesta

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla
<p>Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik poslastičara u ugostiteljstvu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kombinuje odmjerene sastojke za izradu jednostavnijih poslastičarskih proizvoda od tijesta, u skladu sa recepturom - Priprema jednostavnije kolače od linzer tijesta, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom Kolači od linzer tijesta: lenja pita, korpice i tartalete - Priprema jednostavnije kolače od kisjelog tijesta, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom Kolači od kisjelog tijesta: kiflice, štrudle i krofne - Priprema jednostavnije kolače od vučenog tijesta, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom Kolači od vučenog tijesta: savijače i baklave - Priprema jednostavnije kolače od krompir tijesta, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom Kolači od krompir tijesta: knedle sa punjenjem od različitog voća (šljiva, kajsijsa i dr.) - Priprema jednostavnije kolače od livenog tijesta, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom Kolači od livenog tijesta: gratinirane palačinke, palačinke sa prelivima i palačinke sa kremovima - Priprema jednostavnije kolače od lisnatog tijesta, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom Kolači od lisnatog tijesta: šampite, krembite i tirolske štrudle - Priprema jednostavnije kolače od parenog tijesta, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom Kolači od parenog tijesta: princes krofne, ekleri i profiterole - Priprema rezance, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesom Rezanci: sa makom i orasima
Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla
<ul style="list-style-type: none"> - Namirnice (sirovine) u poslastičarstvu - Tijesta u poslastičarstvu - Jednostavni poslastičarski proizvodi od tijesta

3.3.5. Ključni posao: Pakovanje, lijepljenje deklaracija i skladištenje gotovih poslastičarskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik poslastičara u ugostiteljstvu:

- Porcioniše pripremljene poslastičarske proizvode, u skladu sa normativima, procedurama, uputstvima poslodavca i instrukcijama nadređenog
- Obavlja mašinsko i ručno pakovanje gotovih poslastičarskih proizvoda, u odgovarajuću **ambalažu**, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu, po instrukcijama nadređenog

Ambalaža: kese, folije, kutije i dr.

- Vršiti lijepljenje popunjene deklaracije za gotove poslastičarske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu
- Kontrolira **parametre rada uređaja za skladištenje** poslastičarskih proizvoda, u skladu sa uputstvom o radu uređaja

Parametri rada: temperatura, vrijeme, vlažnost i protok vazduha

Uređaji za skladištenje: frižideri, komore, rashladne vitrine i dr.

- Skladišti polugotove, gotove i dekorisane poslastičarske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Ambalaža u poslastičarstvu
- Deklaracije u poslastičarstvu
- Rashladni uređaji u poslastičarstvu
- Uređaji za pakovanje

3.3.6. Ključni posao: Pranje i odlaganje alata, posuđa i formi u poslastičarnici

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik poslastičara u ugostiteljstvu:

- Sortira alat, posuđe i forme po vrsti i količini, na radnoj površini predviđenoj za tu namjenu
- Priprema alat, posuđe i forme za pranje, u skladu sa procedurama rada u poslastičarstvu
- Vršiti mašinsko i ručno pranje alata, posuđa i formi, u skladu sa standardima u poslastičarstvu
- Odlazuje alat, posuđe i forme na odgovarajuće mjesto predviđeno organizacionom strukturom u poslastičarnici, nakon pranja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Alat, posuđe i forme u poslastičarnici
- Pranje i odlaganje alata, posuđa i formi

3.3.7. Ključni posao: Završni poslovi u poslastičarnici

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla
<p>Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik poslastičara u ugostiteljstvu:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vršiti pakovanje, lijepljenje deklaracija i skladištenje neupotrijebljenih namirnica (sirovina), poluproizvoda i gotovih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa higijenskim standardima i uslovima skladištenja, po instrukcijama nadređenog- Vršiti čišćenje, razvrstavanje i odlaganje alata, posuđa i formi u djelovima poslastičarnice predviđenim za tu namjenu, u skladu sa standardima u poslastičarstvu- Održava higijenu mašina i opreme, u skladu sa standardima u poslastičarstvu- Održava higijenu i urednost radnog prostora, nakon završenih radnih obaveza, u skladu sa higijenskim standardima u poslastičarstvu- Učestvuje u primopredaji smjene, u skladu sa procedurom
Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla
<ul style="list-style-type: none">- Higijenski standardi u poslastičarstvu- Alat, posuđe i forme- Oprema i uređaji u poslastičari

3.4. GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI

- Nema komercijalne poslove

3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI

3.5.1. Ključni posao: Vođenje poslovne dokumentacije

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik poslastičara u ugostiteljstvu:

- Vodi evidenciju utroška sredstava za održavanje higijene, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju utrošenih i rashodovanih namirnica (sirovina) prema radnom nalogu, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju o izvršenim poslovima i realizovanim radnim nalogima u dnevniku rada, ručno ili elektronski
- Učestvuje u sačinjavanju zbirnog izvještaja o aktivnostima, utrošku materijala i radnim satima realizovanog radnog zadatka
- Učestvuje u popisu sredstava, namirnica (sirovina), mašina, opreme, alata, posuđa i formi u poslastičarnici

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Način popunjavanja radnog naloga
- Vođenje evidencije o izvršenim poslovima i realizovanim radnim nalogima
- Vođenje evidencije o potrošnji namirnica (sirovina) u toku realizacije radnog zadatka
- Primjena računara u poslovnoj korespondenciji u poslastičarnici
- Poslovna komunikacija

3.6. GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA

- Nema poslova rukovođenja

3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA

- Nema poslova nadzora rada

3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA

3.8.1. Ključni posao: Sprovođenje postupaka za kontrolu kvaliteta rada, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik poslastičara u ugostiteljstvu:

- Obavlja aktivnosti, u skladu sa uputstvima i zahtjevima nadređenog, u cilju obezbjeđenja kvaliteta sopstvenog rada i **standarda u poslastičarstvu**

Standardi u poslastičarstvu: higijenski standardi i standardi usluge

- Pravilno koristi sredstva za rad koja se upotrebljavaju u procesu proizvodnje poslastičarskih proizvoda, u skladu sa uputstvima nadređenog i preporukama proizvođača
- Osigurava kvalitet sopstvenog rada poštujući standarde i **normative u poslastičarstvu** i uputstva nadređenog

Normativi u poslastičarstvu: radni normativi i normativi hrane

- Obavlja faznu kontrolu dinamike i kvaliteta realizacije radnog zadatka
- Obavlja završnu kontrolu realizacije radnog zadatka

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Standardi kvaliteta u sektoru hrane
- Normativi u poslastičarstvu
- Sredstva za rad

3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE

3.9.1. Ključni posao: Osnovno održavanje funkcionalnosti mašina, opreme, alata, posuđa i formi u poslastičarnici

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik poslastičara u ugostiteljstvu:

- Redovno provjerava ispravnost i funkcionalnost mašina, opreme, alata, posuđa i formi u poslastičarnici vizuelnom kontrolom
- Čisti mašine, opremu, alat, i sitnog inventara u poslastičarnici, po uputstvu proizvođača
- Pravilno odlaže alat, posuđe i forme nakon upotrebe.
- Obavještava nadležene osobe o neispravnosti mašina, opreme i sitnog inventara, u skladu sa propisanom procedurom i uputstvima proizvođača

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Mašine, oprema i sitan inventar u poslastičarnici – upotreba i održavanje

3.10. GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA

3.10.1. Ključni posao: Obavljanje komunikacije sa saradnicima

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik poslastičara u ugostiteljstvu:

- Komunicira sa saradnicima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije, timskog rada i procedurama
- Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji sa zaposlenima u poslastičarnici
- Obavlja komunikaciju sa nadređenima i saradnicima, koristeći pravila poslovne komunikacije
- Izvještava nadređenog o završenom poslu na odgovarajući način usmeno ili pisanim putem

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna komunikacija (verbalna, neverbalna, konflikti)
- Stručna terminologija u poslastičarstvu
- Timski rad
- Upotreba informaciono-komunikacione tehnologije

3.11. GRUPA POSLOVA: OČUVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE

3.11.1. Ključni posao: Sprovođenje postupaka i mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik poslastičara u ugostiteljstvu:

- Primjenjuje higijensko-tehničke mjere, mjere lične zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite, u skladu sa važećim zakonima i propisima
- Identifikuje sve opasnosti iz procesa rada u svom zanimanju i umanjuje rizike za nastanak povreda na radu, kao i profesionalnih oboljenja
- Učestvuje, po potrebi, u pružanju prve pomoći povrijeđenom saradniku, u skladu sa propisanom procedurom
- Učestvuje u evakuaciji i spašavanju saradnika u slučaju opšte opasnosti, u skladu sa propisanom procedurom
- Primjenjuje pravila protivpožarne zaštite, u skladu sa procedurama i uputstvima

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Propisi iz oblasti zdravstvene zaštite, zaštite na radu i zaštite životne sredine
- Procedure za pružanje prve pomoći
- Procedure za postupanje u slučaju opšte opasnosti
- Kontaminacija hrane i radnih površina

3.11.2. Ključni posao: Primjena standarda zaštite radne i životne sredine

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik poslastičara u ugostiteljstvu:

- Sprovodi propise i mjere iz oblasti zaštite radne i životne sredine
- Izvodi poslove u poslastičarnici efikasno, bez nepotrebnog utroška materijala i ugrožavanja okoline
- Sortira različite **vrste otpadnog materijala** na odgovarajući način, u skladu sa propisima o zaštiti životne sredine, procedurama kompanije i uputstvima proizvođača opreme

Vrste otpadnog materijala: organski i neorganski

- Vršiti pravilno odlaganje otpada, u skladu sa standardima u poslastičarstvu

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Osnove ekologije i zaštita životne sredine
- Plan zaštite životne sredine
- Ekološki standardi za odlaganje otpadnog materijala
- Odlaganje otpada u proizvodnji poslastičarskih proizvoda

4. OSTALE INFORMACIJE O ZANIMANJU

Sektor i podsektor prema NOK-u	Sektor: Trgovina, turizam i ugostiteljstvo Podsektor: Ugostiteljstvo
Šifra i naziv zanimanja ili grupe zanimanja prema SKZ/ ISCO-u	7512 – Pekari, poslastičari i proizvođači konditorskih proizvoda
Tipično radno okruženje i uslovi rada	Pomoćnik poslastičara u ugostiteljstvu radi u zatvorenom, poluotvorenom ili otvorenom prostoru. Rad obavlja stojeći u industrijskoj proizvodnji, radionicama (poslastičarnicama) i kuhinjama ugostiteljskih preduzeća. Proces rada zahtijeva najčešće rad u smjenama. Radi sa alatima i uređajima koji mogu biti potencijalni izvor opasnosti usljed neadekvatnog rukovanja. Prilikom rada nosi bijelu odjeću i kapu. Izložen je udisanju raznih mirisa i isparenja. Radne prostorije u kojima radi su čiste, sa povišenom temperaturom i dobro osvijetljene. Radi pod stalnim i strogim sanitarno-higijenskim uslovima.
Srodna zanimanja	Poslastičar u ugostiteljstvu, Poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda, Poslastičar u hotelijerstvu, Pomoćnik konditora, Konditor
Ostale informacije	

5. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Pomoćnik/ Pomoćnica poslastičara u ugostiteljstvu

Kod dokumenta: SZ-100120-PPOSUG

Datum usvajanja dokumenta: 26. februar 2020. godine

Sjednica nadležnog Savjeta na kojoj je dokument usvojen: III sjednica Savjeta za kvalifikacije

Radna grupa za izradu dokumenta:

1. Milko Beljkaš, diplomirani inženjer prehrambene tehnologije, tehnički direktor, „INPEK” Podgorica
2. Mirjana Vukčević, specijalista hotelijerstva, nastavnik ugostiteljske grupe predmeta, JU ŠSSVO „Sergije Stanić” Podgorica
3. Jelena Nenezić, specijalista hotelijerstva, nastavnik ugostiteljske grupe predmeta, JU Srednja ekonomsko-ugostiteljska škola Nikšić
4. Marina Vuksanović, ekonomski tehničar, direktor, „Marina” d.o.o. Podgorica
5. Renata Palajsa, diplomirani turizmolog, organizator gastronomske djelatnosti, zanatska radnja „Tortena” za proizvodnju torti, kolača i svježeg peciva, Herceg Novi
6. Danica Vuksanović, poslastičar, poslastičar, poslastičarnica JU ŠSSVO „Sergije Stanić” Podgorica
7. Darko Stojanović, ugostiteljsko kulinarski tehničar, šef smjene u poslastičarnici, hotel „Splendid” Budva

Koordinator:

Dušan Bošković, diplomirani geograf-turizmolog, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, JU Centar za stručno obrazovanje, Podgorica

Ostale informacije:

Lektura: Magdalena Jovanović, samostalni savjetnik I za odnose sa javnošću, organizaciju događaja i lektorisanje, JU Centar za stručno obrazovanje

Dizajn i tehnička obrada: Danilo Gogić, savjetnik I – administrator, JU Centar za stručno obrazovanje

Dokument je rađen u okviru IPA Projekta „Razvoj kvalifikacija stručnog obrazovanja u skladu sa potrebama tržišta rada”