

**Konkrétní zadání**

**29-016-H Řemeslné zpracování čokolády**

Zadání pro účastníky ověřování

**V časovém limitu 9, 5 hodiny vyrobte a připravte k expedici a prodeji 3 druhy výrobků**

* **čokoládová pralinka (mléčná čokoláda) v počtu 20 ks s náplní (kávová)**
* **dutá figurka (mléčná čokoláda) v počtu 10 ks**
* **ozdoba (modelovací hmota z bílé čokolády) v počtu 1 ks**

***Příjem a uchování surovin a polotovarů***

* Vyplňte žádanku pro suroviny na všechny zadané výrobky.
* Převezměte, zkontrolujte množství, kvalitu jednotlivých surovin a polotovarů.
* Suroviny, polotovary a přísady, které ihned nepotřebujete k práci, správně uskladněte.

***Výroba čokoládových pralinek***

* Zvolte vhodný technologický postup pro výrobu pralinek, zorganizujte práci při jejich výrobě. Zvolte a připravte vhodné pomůcky, nástroje, případně stroje a zařízení v souladu s technologickým postupem.
* Vypočítejte spotřebu surovin pro výrobu pralinek podle zvolené receptury. Navažte potřebné množství surovin a pomocných látek. Připravte a upravte suroviny k technologickému zpracování. Objasněte vlastnosti a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup.
* Připravte polotovar (čokoládu) k výrobě pralinek. Zpracujte polotovar (čokoládu) v souladu s technologickým postupem – na náplň (kávová) v požadované kvalitě a množství. Zpracujte čokoládu na pralinky v souladu s technologickým postupem v požadované kvalitě a zadaném množství.
* Z navážených a upravených surovin připravte polotovar - čokoládu (základ pralinky) na výrobu bonbonů (pralinek). Zpracujte ručně připravený polotovar – čokoládu (základ pralinky) a příslušné komponenty na čokoládové bonbony v souladu s technologickým postupem v požadované kvalitě a množství. Připravte náplň (kávovou) a formujte výrobky.
* Používejte zařízení na zpracování čokolády, nastavte správné parametry pro výrobu čokolády na výrobu pralinek. Zkontrolujte stroje a zařízení před zahájením chodu a v průběhu technologického procesu. Proveďte čištění a údržbu použitých strojů a zařízení.
* Navrhněte speciální čokoládovou pralinku ze zpracované hmoty. Výtvarně ztvárněte a upravte pralinku podle vlastního nákresu (dozdobte kornoutkem). Aranžujte pralinku a zhodnoťte její estetickou úpravu.
* Kontrolujte kritické body při výrobě pralinek. Proveďte výstupní kontrolu polotovarů a hotových výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku, připravte vzorky a proveďte senzorickou analýzu. V případě potřeby vyvoďte nápravu a opatření ze zjištěných výsledků.
* Uchovejte pralinky s ohledem na jejich další využití, kvalitu, trvanlivost a bezpečnost potravin podle zásad a pravidel. Připravte vhodný balicí materiál pro pralinky (papírová krabička, celofánový sáček), zabalte je a označte hotové pralinky, připravte je k expedici.
* Dodržujte hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin za použití pracovních oděvů, ochranných pomůcek a dodržování sanitačního řádu. Dodržujte zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Rozlišujte specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při řemeslném zpracování čokolády.

**Výroba dutých figurek**

* Zvolte vhodný technologický postup pro výrobu figurek, zorganizujte práci při jejich výrobě. Zvolte a připravte vhodné pomůcky, nástroje, případně stroje a zařízení v souladu s technologickým postupem.
* Vypočítejte spotřebu surovin pro výrobu figurek podle zvolené receptury. Navažte potřebné množství surovin a pomocných látek. Připravte a upravte suroviny k technologickému zpracování. Objasněte vlastnosti a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup.
* Připravte polotovar (čokoládu) k výrobě figurek. Zpracujte polotovar (čokoládu) v souladu s technologickým postupem a v požadovaném množství. Zpracujte čokoládu na figurky v souladu s technologickým postupem v požadované kvalitě a zadaném množství.
* Z navážených a upravených surovin připravte polotovar - čokoládu (duté figurky). Zpracujte ručně připravený polotovar – čokoládu na čokoládové duté figurky v souladu s technologickým postupem v požadované kvalitě a množství, formujte výrobky.
* Používejte zařízení na zpracování čokolády, nastavte správné parametry pro výrobu čokolády na výrobu figurek. Zkontrolujte stroje a zařízení před zahájením chodu a v průběhu technologického procesu. Proveďte čištění a údržbu použitých strojů a zařízení.
* Navrhněte speciální čokoládovou figurku ze zpracované hmoty. Výtvarně ztvárněte a upravte figurku podle vlastního nákresu (dozdobte kornoutkem). Aranžujte figurku a zhodnoťte její estetickou úpravu.
* Kontrolujte kritické body při výrobě figurek. Proveďte výstupní kontrolu polotovarů a hotových výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku, připravte vzorky a proveďte senzorickou analýzu. V případě potřeby vyvoďte nápravu a opatření ze zjištěných výsledků.
* Uchovejte figurky s ohledem na jejich další využití, kvalitu, trvanlivost a bezpečnost potravin podle zásad a pravidel. Připravte vhodný balicí materiál pro figurky (papírová krabička, celofánový sáček), zabalte je a označte hotové figurky, připravte je k expedici.
* Dodržujte hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin za použití pracovních oděvů, ochranných pomůcek a dodržování sanitačního řádu. Dodržujte zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Rozlišujte specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při řemeslném zpracování čokolády.

**Výroba ozdoby - čokoládové krabičky**

* Zvolte vhodný technologický postup pro výrobu čokoládové krabičky, zorganizujte práci při její výrobě. Zvolte a připravte vhodné pomůcky, nástroje, případně stroje a zařízení v souladu s technologickým postupem.
* Vypočítejte spotřebu surovin pro výrobu čokoládové krabičky podle zvolené receptury. Navažte potřebné množství surovin a pomocných látek. Připravte a upravte suroviny k technologickému zpracování. Objasněte vlastnosti a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup.
* Připravte polotovar (čokoládu) k výrobě čokoládové krabičky. Zpracujte polotovar (čokoládu) v souladu s technologickým postupem v požadované kvalitě a množství. Zpracujte čokoládu na čokoládovou krabičku v souladu s technologickým postupem v požadované kvalitě a zadaném množství.
* Z navážených a upravených surovin připravte čokoládovou modelovací hmotu na výrobu čokoládové krabičky. Zpracujte ručně připravenou čokoládovou modelovací hmotu a příslušné komponenty na čokoládovou krabičku v souladu s technologickým postupem v požadované kvalitě a množství. Formujte výrobek.
* Používejte zařízení na zpracování čokolády, nastavte správné parametry pro výrobu čokolády na výrobu čokoládové krabičky. Zkontrolujte stroje a zařízení před zahájením chodu a v průběhu technologického procesu. Proveďte čištění a údržbu použitých strojů a zařízení.
* Navrhněte čokoládovou krabičku ze zpracované hmoty. Výtvarně ztvárněte a upravte čokoládovou krabičku podle vlastního nákresu (dozdobte kornoutkem, barevným sprejem, prachovou potravinářskou barvou). Aranžujte čokoládovou krabičku a zhodnoťte její estetickou úpravu.
* Kontrolujte kritické body při výrobě čokoládové krabičky. Proveďte výstupní kontrolu polotovarů a hotových výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku, připravte vzorky a proveďte senzorickou analýzu. V případě potřeby vyvoďte nápravu a opatření ze zjištěných výsledků.
* Uchovejte čokoládovou krabičku s ohledem na jejich další využití, kvalitu, trvanlivost a bezpečnost potravin podle zásad a pravidel. Připravte vhodný balicí materiál pro čokoládovou krabičku (papírová krabička, celofánový sáček), zabalte ji a označte hotovou krabičku, připravte ji k expedici.
* Dodržujte hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin za použití pracovních oděvů, ochranných pomůcek a dodržování sanitačního řádu. Dodržujte zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Rozlišujte specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při řemeslném zpracování čokolády.

***Prezentace a prodej čokoládových výrobků***

* Vystavte všechny zhotovené čokoládové výrobky v souladu s estetickými principy a hygienickými předpisy.
* Obslužte zákazníka. Prodej proveďte při dodržování zásad prodeje čokoládových výrobků.
* Veďte předepsanou provozní evidenci (objednávky, žádanka viny) při výrobě a prodeji všech čokoládových výrobků.

**Soupis materiálního a technického zabezpečení pro zajištění ověřování**

**Vybavení cukrářské dílny**

stroje a zařízení na výrobu čokolády a čokoládových výrobků a ozdob, váhy, chladicí zařízení pro uchovávání surovin, pomocných látek a hotových výrobků, prostor na zhotovení a aranžování výrobků, technologické postupy a receptury, katalog cukrářských výrobků, čisticí prostředky

**Pomůcky na úpravu surovin, technologické zpracování, tvarování, zdobení apod.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Forma na pralinky polykarbonová | 3 ks |  |
| Forma na pralinky polykarbonová 3 druhy | 3 ks |  |
| Forma na duté figurky | 1 ks |  |
| Mřížka na odkapání čokolády | 6 ks |  |
| Teflonová fólie | 10 ks |  |
| Transfer fólie | 10 ks |  |
| Strukturální fólie | 10 ks |  |
| Prachová barva ROMA | 1 ks |  |
| Prachová barva | 3 ks |  |
| Krabičky na pralinky | 3 balení |  |
| Teploměr na čokoládu | 1ks |  |
| Celofán | 1 ks |  |
| Stříkací sáčky jednorázové | 1 balení |  |

**Suroviny pro přípravu čokolády a čokoládových výrobků**

***Čokoládové pralinky***

*na skořápku*:

600g mléčné čokolády

*náplň:*

100 ml smetany

1 lžíce medu

2 lžíce rozpustné kávy

100g tmavé čokolády

250g mléčné čokolády

6 cl kávového likéru

50 g másla

***Duté figurky***

*na 10 ks figurek:*

500g až 600 g mléčné čokolády dle velikosti formy

***Ozdoba - čokoládová krabička z čokoládové hmoty***

600g temperované čokolády

200g glukózy

80g cukerného roztoku

*Modelovací hmota:*

500g bílé čokolády

50g tekutého kakaového másla

150g glukózy

80g cukerného roztoku ( 40g cukr krupice + 40g vody)

Kontrola dodržení časového limitu

|  |  |
| --- | --- |
| **Činnost podle zadání** | **Časový limit** (v min.) |
| **Příjem a uchovávání surovin a polotovarů** | **60** |
| **Výroba čokoládových výrobků** | **500** |
| Příprava čokolády k dalšímu zpracování/temperování | 60 |
| Příprava náplní do pralinek a výroba čokoládové hmoty | 40 |
| Výroba polotvarů (pralinky, figurky) | 150 |
| Plnění pralinek, dohotovení figurek | 150 |
| Návrh a nákres výrobku a výroba čokoládové krabičky | 90 |
| Sledování kritických bodů při výrobě | 10 |
| **Prezentace a prodej čokoládových výrobků** | **10** |
| Doba trvání zkoušky: podle standardu 8 – 10 hod. | 570 |