

**Konkrétní zadání**

**29-030-H Výroba lahůdek**

**Zadání pro účastníky ověřování**

**Praktická zkouška**

* Převezměte zadané suroviny, polotovary nebo přísady.
* Zkontrolujte zadané množství a kvalitu surovin, polotovarů nebo přísad.
* Uskladněte zadané suroviny, polotovary nebo přísady.
* Připravte zadané suroviny a polotovary k tepelnému opracování.
* Nastavte způsob a režim jejich tepelného opracování.
* Kontrolujte průběh tepelného procesu.
* Zchlaďte tyto výrobky a polotovary.
* Očistěte a upravte zadané suroviny před zpracováním.
* Opracujte určené suroviny zadaným tepelným způsobem.
* Předveďte ruční dělení surovin.
* Předveďte marinování zeleniny.
* Připravte zadanou studenou omáčku v souladu s technologickým postupem.
* Předveďte uchování této studené omáčky před dalším zpracováním.
* Upravte vybrané suroviny podle technologického postupu.
* Zhotovte zadaný lahůdkářský salát.
* Upravte zadané suroviny podle příslušného technologického postupu.
* Natřete pečivo pomazánkou, naplňte je a naaranžujte.
* Naaranžujte vyrobené potraviny na obložené mísy.
* Použijte pro výrobu odpovídající technologické vybavení.
* Proveďte běžnou údržbu strojů a zařízení ve výrobě lahůdek.
* Obsluhujte při práci stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce.

**Tato kompetence bude ověřována průběžně během celé zkoušky.**

* Proveďte vstupní kontrolu surovin a polotovarů.
* Zkontrolujte jakost potravinářských výrobků a proveďte jejich smyslové posouzení.
* Navrhněte při zjištění nedostatků nápravu.
* Předveďte uchování zadaných lahůdkářských výrobků.
* Zabalte a označte lahůdkářské výrobky požadovanými údaji.
* Předveďte expedici určených lahůdkářských výrobků.
* Předveďte prodej určených lahůdkářských výrobků.
* Stanovte základní vady lahůdkářských výrobků.
* Předveďte a vysvětlete uchovávání lahůdkářské výrobky v prodejně.
* Sledujte kritické body v průběhu výroby lahůdkářských výrobků.
* Dodržujte hygienické předpisy a osobní hygienu.
* Dodržujte sanitační řád.
* Dodržujte zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.

**Tato kompetence bude ověřována průběžně během celé zkoušky.**

* Předveďte vedení předepsané operativně-technické evidence.

**Uchazeči bude zadán úkol související s výrobou konkrétního lahůdkářského výrobku.**

Příklady možných výrobků:

* Losos ve vlastní šťávě v aspiku, číslo receptury 55 215,
* vaječný dresink, číslo receptury 51 322,
* velikonoční salát, číslo receptury 52 703,
* lososová pomazánka, číslo receptury 51 606,
* žloutková pěna jemná, číslo receptury 51 503,
* bageta super, číslo receptury 53 619,
* chlebíček s debrecínskou pečení, číslo receptury 53 108,
* vejce Kasino, číslo receptury 56 201,
* obložená mísa z vajec.

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

* Pracovní stůl,
* varná plocha,
* pečicí trouba nebo konvektomat,
* kovová mřížka,
* zařízení pro uchování pokrmů na předepsanou teplotu,
* elektrické kuchyňské spotřebiče (kuchyňský robot, hnětací stroj, šlehač, mixer),
* drobný inventář na vaření (hrnce, kastroly, pokličky, vařečky, naběračky, struhadla, krájecí prkénka, kuchyňské nože, škrabky, misky, metly, vidličky, cukrářský sáček se sadou stříkacích trubiček, formičky na vykrajování, vroubkovaný nůž na ozdobné krájení másla, mašlovačka),
* inventář na podávání pokrmů (talíře, mísy, příbory),
* doplňkový inventář (alobal, pergamenový papír, mikroten, řezná nit, tenký motouz, papírové košíčky),
* RUNŠTUK Jaroslav a kol. Receptury studených pokrmů, R plus, 2008. ISBN 80-902492-4-8.

**Kontrola dodržení časového limitu**

|  |  |
| --- | --- |
| **Činnost podle zadání** | **Časový limit** (v min.) |
| Příprava a kontrola pracoviště a pracovního oděvu | 5 |
| Normování a vyplnění žádanky | 30 |
| Přejímka, kontrola surovin, gramáže | 15 |
| Předběžná příprava surovin | 15 |
| Volba technologického postupu a organizace práce | 5 |
| Příprava pomůcek a zařízení | 10 |
| Výroba lahůdkářských výrobků a dodržování technologických postupů | 200 |
| Navržení kritických bodů | 5 |
| Náročnost, nápaditost, estetické ztvárnění, čistota provedení | 40 |
| Úklid pracoviště a technologických zařízení | 20 |
| Kontrola jakosti | 5 |
| Uchovávání, balení, expedice a příprava k prodeji lahůdek | 10 |
| **Doba trvání zkoušky (4 – 6 hodin)** | **360 min.** |