

**Konkrétní zadání**

**29-042-H Řemeslná výroba perníků**

**Zadání pro účastníky ověřování**

**V časovém limitu 6 hodin nanormujte, vyrobte a připravte k expedici a prodeji**

* **1 ks perníková chaloupka zdobená o hmotnosti 250 g**
* **20 ks medový perník s ananasovou náplní o hmotnosti 60 g**
* **12 ks zdobený perník tvarovaný o hmotnosti 50 g na téma „Vánoce“**

***Příjem surovin***

* Vyplňte žádanku pro všechny zadané výrobky.
* Převezměte suroviny, polotovary a přísady nutné k výrobě všech zadaných výrobků. Zkontrolujte množství a kvalitu podle předložené receptury, zdůvodněte.
* Uskladněte dočasně na pracovišti suroviny, polotovary a přísady. Zdůvodněte.

***Výroba perníkové chaloupky***

* Vyjmenuje vhodnou recepturu a navrhněte postup výroby perníkové chaloupky.
* Zvolte a připravte pomůcky a nástroje, které budete pro výrobu perníkové chaloupky potřebovat a volbu zdůvodněte.
* Nanormujte spotřebu surovin pro výrobu jednoho kusu perníkové chaloupky o hmotnosti 250g v souladu se zvolenou recepturou, zdůvodněte.
* Proveďte navážení ze spočítaného množství surovin a přísad v souladu s recepturou.
* Navážené suroviny připravte a upravte tak, abyste je zpracovali s minimálními ztrátami.
* Objasněte a zdůvodněte zvolené způsoby úpravy s ohledem na zvolenou recepturu.
* Z připravených surovin zpracujte perníkové těsto, zdůvodněte způsob zpracování.
* Nechte těsto odležet.
* Připravte těsto pro vypichování, pokud to receptura vyžaduje, přidejte přísady a koření.
* Vypichujte tvary potřebné pro vytvoření perníkové chaloupky, vypíchnuté tvary umístěte na plech.
* Vysvětlete, jaký zvolíte režim pečení a v souladu s tím připravte pec.
* Upečte výrobky a během pečení posuzujte stupeň propečení a zdůvodněte.
* Upečené části chaloupky nechte vychladnout.
* Dle přiložené receptury zhotovte polevu pro zdobení jednotlivých částí chaloupky a svůj výběr zdůvodněte.
* Zhotovenou polevu uskladněte na dobu do dohotovení chaloupky a svůj postup zdůvodněte.
* Dohotovte chaloupku do trojrozměrné podoby v souladu se zvolenou recepturou.
* Chaloupku ozdobte a zdůvodněte.
* Zkontrolujte hmotnost, velikost a tvar chaloupky.
* Po celou dobu tvorby chaloupky dodržujte základní estetická pravidla a principy.
* Zdůvodněte pravidla a zásady, podle kterých perníkovou chaloupku uchováte.
* Připravte vhodný balicí materiál (např. celofán) chaloupku zabalte, označte a připravte pro expedici a výběr balicího materiálu a značení zdůvodněte.
* Průběžně kontrolujte dodržování technologického postupu tak, aby byl v souladu s recepturou, dbejte a kontrolujte dodržování zásad HACCP + BOZP (teplota uskladnění, jaké potraviny mohou přijít spolu do kontaktu…)
* Hotové výrobky a polotovary kontrolujte z hlediska bezpečnosti potravin požadované hmotnosti, velikosti a vzhledu před expedicí, připravte vzorky a proveďte smyslovou analýzu perníkové chaloupky, zdůvodněte.
* Pokud to bude nutné, navrhněte a zdůvodněte možnosti nápravy zjištěných nedostatků.
* Během celého procesu výroby a dodržujte hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin. Používejte pracovní oděv a ochranné pomůcky.
* Dodržujte sanitační řád a zásady bezpečnosti, hygieny práce, ochrany zdraví a požární prevence.
* Vysvětlete specifická bezpečnostní rizika, která mohou nastat při výrobě perníkové chaloupky.
* Při obsluze zařízení a strojů při výrobě chaloupky dbejte zásad bezpečnosti práce.
* Stroje i zařízení zkontrolujte před zahájením práce i v průběhu výroby.
* Na závěr proveďte čištění a běžnou údržbu strojů a zařízení.

***Výroba medových perníků s ananasovou náplní***

 *Postupujte stejně jako v případě výroby perníkové chaloupky s těmito rozdíly:*

* Bude vyrobeno celkem 20 ks medového perníku s ananasovou náplní – hmotnost 60 gramů.
* Při výrobě perníku s ananasovou náplní vycházejte z receptury pro tento výrobek.
* Připravte podle přiložené receptury ananasovou náplň pro spojování perníku.
* Medový perník s ananasovou náplní nezdobte, ale spojujte připravenou ananasovou náplní pro plnění perníkových výrobků.
* Při dohotovování není třeba výrobek spojovat do složitého tvaru s více částmi.

***Výroba******zdobených perníků tvarovaných***

 *Postupujte stejně jako v případě výroby perníkové chaloupky s těmito rozdíly:*

* Bude vyrobeno celkem 12 ks tvarovaného perníku o hmotnosti 50 gramů na téma „Vánoce“.
* Výrobu ukončete nazdobením vyrobených perníků, dále je nespojujte.

***Expedice a prodej perníku***

* V souladu s estetickými a hygienickými předpisy zhotovené výrobky vystavte.
* Obslužte potencionálního zákazníka a zdůvodněte způsob, jakým to provedete.
* Připravte vhodný obalový materiál a zhotovené výrobky zabalte a expedujte.
* Při výrobě a prodeji všech výrobků veďte předepsanou evidenci.

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

**Vybavení cukrářské dílny**

stolní váha, mísicí stroj, pečicí a varné zařízení, chladicí zařízení pro uchovávání surovin, pomocných látek a hotových výrobků, prostor na aranžování výrobků, technologické postupy a receptury, katalog cukrářských výrobků

**Drobné pomůcky**

vypichovače, misky, odměrky, stěrky, vařečky, trezírovací sáčky, zdobicí špičky, váleček, nože, rádla, mašlovačky, hrnec

**Materiál**

pečicí papír, včelí vosk, tácky, potravinářská fólie, balicí papír, sáčky, přepravky, tácy, etikety, cenovky

**Suroviny**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Suroviny celkem*** | ***kg*** |
| Mouka pšeničná chlebová | 0,500 |
| Pšeničná mouka hladká | 0,900 |
| Cukr krupice | 0,400 |
| Vejce tekutá | 0,250 |
| Med včelí | 0,160 |
| Cukr moučka | 0,650 |
| Džem meruňkový | 0,012 |
| Kyselina citrónová | 0,010 |
| Soda bicarbona | 0,010 |
| Mandle neloupané | 0,300 |
| Tuzemský rum – 40% | 0,050 |
| Perníkové koření - směs | 0,030 |
| Citrónová šťáva | 0,025 |
| Cukrářská kakaová poleva | 0,250 |
| Ztužený pokrmový tuk 100% | 0,100 |
| Ananasový kompot s nálevem | 0,200 |
| Alginátové ovoce - směs | 0,100 |
| Potravinářské barvivo – zelené, červené, žluté |  |
| Cukrové zdobení stříbrné kuličky | 0,030 |

***Celkové náklady na suroviny činí přibližně 250 Kč/1 osoba***

**Kontrola dodržení časového limitu**

|  |  |
| --- | --- |
| **Činnost podle zadání** | **Časový limit** (v min.) |
| **Příjem a uchovávání surovin a polotovarů při výrobě perníků** | **10** |
| **Výroba perníku** | **310** |
| Volba technologického postupu při výrobě perníků a výrobků z perníkového těsta | 10 |
| Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu perníků | 40 |
| Zhotovení perníkového těsta | 40 |
| Dělení a tvarování perníkového těsta | 40 |
| Pečení výrobků z perníkového těsta | 20 |
| Příprava a použití polevy/náplně | 20 |
| Dohotovení a zdobení perníku | 120 |
| Posuzování jakosti perníku | 10 |
| Čištění a údržba strojů a zařízení po výrobě | 10 |
| **Expedice a prodej perníku** | **40** |
| Uchovávání, skladování, balení a expedice perníku | 10 |
| Prodej perníku | 10 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti, dodržování BOZP | 10 |
| Vedení provozní evidence při výrobě perníku | 10 |
| **Doba trvání zkoušky:** podle standardu4 – 6 hod**.** | **360** |

***Časový harmonogram je připraven pro zhotovení všech třech výrobků s tím, že časově***

***nejnáročnější je výroba perníkové chaloupky.***

*Celkový časový limit na vykonání zadaného úkolu je 6 hodin. Při přípravě jednotlivých výrobků dochází k časovým prodlevám, ve kterých si účastník při správné organizaci práce vykonává další činnosti spojené s přípravou ostatních výrobků.*