****

**Konkrétní zadání**

**29-044-H Výroba trvanlivého pečiva**

**Zadání pro účastníky ověřování**

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

* **110 ks preclíků různých tvarů a posypu dle vlastního uvážení, o hmotnosti 12 g**
* **50 ks korpusů lineckých košíčků tvarovaných do forem, o hmotnosti 10 g**

***Příjem a normování surovin***

* Připravte surovinovou normu do přiložených tabulek pro všechny zadané výrobky.
* 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.
* Z připravených surovin zpracujte perníkové těsto, zdůvodněte způsob zpracování.

***Výroba preclíků***

* Proveďte navážení ze spočítaného množství surovin a přísad v souladu s recepturou.
* Z připravených surovin zpracujte dle technologického postupu a receptury těsto.
* Vytvarujte těsto do různých tvarů dle vlastního výběru a umístěte na plech.
* Nastavte parametry kynárny, uložte klonky k dokynutí.
* Výrobky po dokynutí posypte kořením dle vlastního výběru a upravte před pečením.
* Zvolte režim pečení a výrobky upečte v peci.
* Po vyjmutí z pece posuďte stupeň upečení výrobků.
* Připravte si vhodný balicí materiál, výrobky zabalte, označte a připravte pro expedici, výběr balicího materiálu a značení zdůvodněte.
* Průběžně kontrolujte dodržování technologického postupu, aby byl v souladu s recepturou, dbejte a kontrolujte dodržování zásad HACCP + BOZP.
* Hotové výrobky a polotovary kontrolujte z hlediska bezpečnosti potravin, požadované hmotnosti, velikosti a vzhledu před expedicí, připravte vzorky.
* Pokud to bude nutné, navrhněte a zdůvodněte možnosti nápravy zjištěných nedostatků.
* Během celého procesu výroby dodržujte hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin. Používejte pracovní oděv a ochranné pomůcky.
* 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 lineckých košíčků***

*Postupujte stejně jako v případě výroby předchozích výrobků a vycházejte přitom z receptury pro tento výrobek.*

* Tvarování košíků proveďte do forem.

***Expedice a prodej trvanlivého pečiva***

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

**Tabulky pro nanormování surovin**

***Preclíky***

*Surovinová norma je uvedena na 220 ks preclíků po 12 g, proveďte přepočet spotřeby surovin na 110 ks preclíků po 12 g*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Suroviny a polotovary**  | **Hmotnost v g na 220 ks** | **Hmotnost v g na 110 ks** |
| Hladká mouka  | 1000 |  |
| Čerstvé droždí | 50 |  |
| Cukr krupici | 15 |  |
| Sůl | 15 |  |
| Olej | 180 |  |
| Voda na kvas | 200 |  |
| Voda do těsta | 250 |  |
| Koření do těsta | 2 |  |
| Koření na posyp | dle vlastního uvážení |  |
| Těstový kus | **1712** |  |

***Korpusy lineckých košíčků***

*Surovinová norma je uvedena na 80 ks korpusů lineckých košíčku po 10 g, proveďte přepočet spotřeby surovin na 50 ks korpusů lineckých košíčku po 10g*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Suroviny a polotovary**  | **Hmotnost v g na 80 ks** | **Hmotnost v g na 50 ks** |
| Hladká mouka  | 470 |  |
| Vejce | 110 |  |
| Cukr moučka | 150 |  |
| Cukr vanilka | 5 |  |
| Citropasta | 12 |  |
| Stolní margarin | 315 |  |
| Těstový kus | **1062** |  |

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

***Vybavení pekařské dílny***

* tiskopisy příjemky, výdejky zboží a surovin
* technologické postupy a receptury
* katalog pekařských výrobků
* technologické vybavení pro výrobu a balení trvanlivého pečiva (nářadí a náčiní pro ruční zpracování těsta, váhy, hnětač, dělička, kynárna, formy, pec)
* obalový materiál
* čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

**Suroviny a polotovary** (hmotnost dle přepočtu)

***Preclíky***

* hladká mouka
* čerstvé droždí
* cukr krupici
* sůl
* olej
* voda na kvas
* voda do těsta
* koření do těsta
* koření na posyp (dle vlastního výběru)

***Korpusy lineckých košíčků***

* hladká mouka
* vejce
* cukr moučka
* cukr vanilka
* citropasta
* stolní margarin

**Kontrola dodržení časového limitu**

|  |  |
| --- | --- |
| **Činnost podle zadání** | **Časový limit** (v min.) |
| **Příjem a normování surovin** | **20** |
| **Výroba preclíků a korpusů lineckých košíčků** | **310** |
| Příprava surovin a pracoviště | 20 |
| Zhotovení, tvarování a dokynutí těsta | 180 |
| Strojení a pečení výrobků  | 90 |
| Čištění a údržba strojů a zařízení po výrobě, úklid pracoviště | 20 |
| **Expedice a prodej trvanlivého pečiva** | **30** |
| Balení a označení výrobků | 10 |
| Prodej výrobků | 10 |
| Vedení provozní evidence | 10 |
| **Doba trvání zkoušky:** podle standardu4 – 6 hod**.** | **360** |