



**SOŠ a SOU Horky nad Jizerou**

## **Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35**

**Obor: 29-54-H/01 Cukrář**

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

**Předmět: OV**

**Ročník: 1. – 3.**

**Téma: Odborné**

**gastronomické soutěže**

**Vypracoval: Alena Pechlátová**

**Materiál: VY\_32\_INOVACE\_398**

**Datum: 28.2.2013**

**Anotace: Žáci formou**

**soutěže, procvičují stříkání a  
zdobení perníčků, linky, vlnovky.**



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## Zdobení perníků

Soutěž zdobení perníků je určena pro žáky 1. – 3. ročníků v časovém limitu 45 minut.



## Zadání:

- zhotovit papírový kornoutek
- připravit si barevnou glazuru
- ozdobit 5 ks určených perníků, z toho malé 3 ks bílou glazurou a velké 2 ks barevnou glazurou



## Další informace:

- glazura bude připravena v základní barvě bílé,
- k dispozici budou potravinářské barvy
- papír na kornoutky
- nůžky
- pracovní stoly a tácky na prezentaci perníků
- soutěžící si vylosují čísla, pod kterými budou
- soutěžit
- čísla soutěžících
- voda a mycí prostory

## Hodnotí se:

pracnost, profesionalita práce  
čistota a dodržování hygieny  
dodržení časového limitu



## Pravidla soutěže:

Žáci musí být oblečeni do pracovního oblečení a dodržovat veškerá hygienická pravidla, pracovní oblečení musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně v potravinářství.



## Bodové hodnocení:

- pracnost, profesionalita práce 0 – 5 bodů
- čistota, dodržování hygieny, profesní cukrářský vzhled 0 - 5 bodů
- dodržení časového limitu 0 - 5 bodů







Body se zapíší do tabulky, pod číslem  
soutěžícího

První místo 15 bodů - 12 bodů

Druhé místo 11 bodů - 8 bodů

Třetí místo 8 bodů - 5 bodů

Zdroje:

Vlastní zdroje - fotografie

