



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_397

Datum: 8.1.2013

Anotace: Žáci formou

soutěže, procvičují stříkání

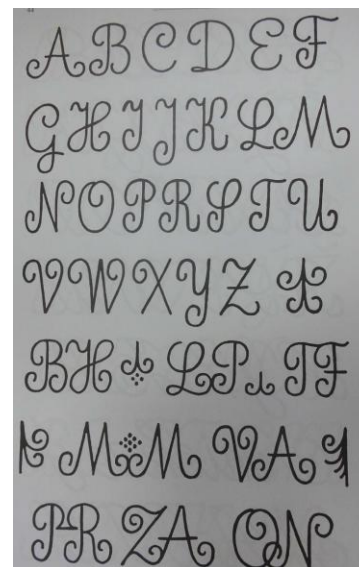
čokoládou



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

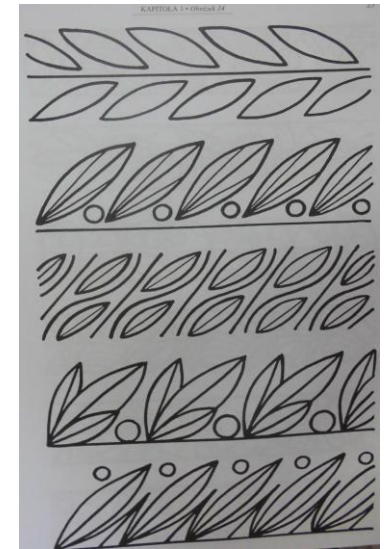
Psaní s čokoládou

Soutěž psaní s čokoládou je určena pro žáky prvního, druhého a třetího ročníku v časovém limitu 45 minut.



Zadání:

- vytemperovat čokoládu
- zhotovit papírový kornoutek
- 5 ks určených filigránů
- ozdobný kraj
- vlastní kruhový okraj



Další informace:

Soutěžící mají k dispozici:

- na temperování čokolády budou mít soutěžící připraveno nádobí
- papír na kornoutky
- nůžky
- pracovní stoly
- tácky na prezentaci filigránů a ozdobných krajů
- předlohu filigránů
- vodu a mycí prostory

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.

Soutěžící si vylosují čísla, pod kterými budou soutěžit.

Hodnotí se:

- pracnost, profesionalita práce
- čistota a dodržování hygieny, profesní cukrářský vzhled
- dodržení časového limitu

Bodové hodnocení

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

<u>Jméno</u>	<u>Profesionalita práce</u>	<u>Hygiena</u>	<u>Dodržení časových o limitu</u>	<u>Celkem</u>	<u>Pořadí</u>



Zdroje

Učebnice: Odborné kreslení (Pro učební obor cukrář) - Jaroslava Stejskalová,
Karel Míšek

Nakladatelství INFORMATORIUM ,rok vydání 1999