



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: 2.

Téma: Odborné gastronomické soutěže

Vypracoval: Alena Pechlátová

Materiál: VY_32_INOVACE_399

Datum: 3.4.2013

Anotace: Žáci formou

**soutěže, procvičují zadělání,
vyvalování, pečení a dohotovení
lineckých koláčků.**



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Linecké koláčky.

Soutěž je určena pro žáky druhého ročníku,
probíhá 180 minut.



Zadání :

Zadělejte 1 kg lineckého těsta z daných surovin.

Vyválejte, upečte a slepte 32 kusů

lineckých koláčků po 40 g.

Další informace:

Soutěžící mají k dispozici suroviny :

- Hladkou mouku
- Moučkový cukr
- Vajíčka
- Margarin stolní
- Vanilínový cukr
- Marmeládu



Soutěžící mají k dispozici suroviny :

- Váhy
- Pracovní stoly
- Vykrajovátka
- Váleček
- Plechy na pečení
- Papíry na pečení
- Cukrářské nože



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.

Hodnocení soutěživých:

- dodržení váhy
- chutě
- čistota práce, profesní vzhled
- zručnost, profesionalita práce
- dodržení časového limitu
- hygiena pracoviště

Výrobek bude ohodnocen bodově

Bodová pásma

- první místo 30 bodů - 25 bodů
- druhé místo 24 bodů - 20 bodů
- třetí místo 19 bodů - 15 bodů



Zdroje:

Vlastní zdroje - fotografie