



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\_400

Datum: 9.4.2013

Anotace: Žáci formou soutěže, vymyslí  
a vyrobí restaurační moučník s  
určitou danou surovinou.



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# Restaurační moučníky

Soutěž restaurační moučníky je určena pro žáky 2. a 3. ročníků v časovém limitu 45 minut.



## Zadání:

- Hlavní surovinou moučníku je bramborové těsto
- Restaurační moučník, který váží 150g
- Čtyři porce moučníku



## Další informace:

- soutěžící si vylosují dvě tajné suroviny ze spotřebního koše, které musí použít v moučníku
- na promyšlení mají půl hodiny před soutěží
- soutěžící si vylosují čísla, pod kterými budou soutěžit
- soutěžící mohou překročit limit o 5 minut, za další minuty navíc budou následovat trestné body

## 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.




## Hodnotí se:

pracnost, profesionalita práce  
čistota a dodržování hygieny  
dodržení časového limitu



## 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

