

**Konkrétní zadání**

**65-023-H Cukrář v restauračním provozu**

**Zadání pro účastníky ověřování**

**Ústní zkouška**

* Charakterizujte typické suroviny a způsoby jejich zpracování v restaurační cukrárenské výrobě.
* Popište využití konveniencí v cukrářské výrobě.
* Vysvětlete využití sezónních surovin pro přípravu moučníků.
* Navrhněte vhodné suroviny pro inovace při výrobě moučníků.
* Charakterizujte specifické výrobky typické pro restaurační jídelní lístky.
* Popište dva druhy specifických výrobků a jejich postup přípravy.
* Charakterizujte progresivní technologické procesy v cukrářské výrobě.
* Popište specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením.

**Praktická zkouška**

* Sestavte výrobní plán pro úsek cukrárny v zadané restauraci.
* Sestavte podle zadání dvě receptury moučníků.
* Sestavte surovinovou kalkulaci a vypočtěte hmotnost zadaného počtu porcí.
* Navrhněte pro dvě zadané receptury technologický postup.
* Navrhněte způsob servírování připravených výrobků a popište jejich specifika.
* Prezentujte a obhajte navrženou recepturu restauračního moučníku.
* Sestavte surovinovou kalkulaci na 10 porcí pro vlastní inovativní výrobek.
* Navrhněte technologický postup přípravy inovativního výrobku.
* Navrhněte způsob servírování inovativního výrobku a popište jeho specifika.
* Připravte navržený výrobek do finální podoby.
* Prezentujte a obhajte vlastní recepturu restauračního moučníku.
* Připravte podle zadání specifický výrobek.
* Upravte vyrobený moučník pro servírování.
* Uplatněte nové trendy v nabídce specifických restauračních moučníků.
* Obsluhujte technologická zařízení pro výrobu restauračních moučníků.
* Dodržujte při práci hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin.
* Používejte pracovní oděv a ochranné pomůcky.
* Dodržujte zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence.

**Tato kompetence bude ověřována průběžně během celé zkoušky.**

**Uchazeč bude připravovat celkem dva druhy restauračních moučníků - specifický restaurační moučník (kompetence Výroba specifických moučníků v restauračním provozu) případně viz Příloha a vlastní inovativní moučník (kompetence Navrhování vlastních inovativních receptur pro restaurační moučníky).**

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

Cukrářská dílna nebo restaurační kuchyně vybavená následujícím materiálně-technické vybavením:

* Chladicí zařízení pro uchovávání surovin, pomocných látek a hotových výrobků.
* Váhy a stroje a zařízení na výrobu těst, hmot, náplní, polev apod.
* Zařízení na pečení a smažení moučníků.
* Pomůcky na úpravu surovin, tvarování těst a hmot, zdobení moučníků apod.
* Suroviny pro přípravu běžných restauračních moučníků.
* Vhodný obalový materiál.
* Prostor na aranžování výrobků.
* Vybavení pro servírování restauračních moučníků.
* Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu.

**Kontrola dodržení časového limitu**

|  |  |
| --- | --- |
| **Činnost podle zadání** | **Časový limit** (v min.) |
| Ústní zkouška | 60 |
| Praktická zkouška | 240 |
| **Doba trvání zkoušky** (4 až 5 hodin) | **300 minut** |