



Střední škola prof. Zdeňka Matějčka,
Ostrava-Poruba,
příspěvková organizace

PK potravinářských oborů pořádá pro žáky 3. ročníku oboru Pekař
„Soutěž v odborných dovednostech 2023

Termín: 18.4.2023

Téma ZDRAVÝ A CHUTNÝ CHLÉB – ZÁKLAD ŽIVOTA

- Podmínky soutěže: výrobek bude vytvořen dle vlastní receptury,
- dodržena gramáž výrobku 450 - 500g
- **Výrobek může obsahovat:**
- **Různé varianty mouky**
 - **Semínka, koření**
 - **Uzeniny**
 - **Mléko, podmáslí**
 - **Vlastní suroviny**

Místo konání: SŠ prof. Zdeňka Matějčka, odborný výcvik pekařská dílna A110, prezentace učebna A117.



Písenná příprava musí obsahovat:

- Název koláče
- Surovinovou normu
- Technologický postup

Žáci si přinesou s sebou:

- **Deník OV, váhu, psací potřeby, pracovní oblečení**
- **pracovní rondon**

Porota UOV hodnotí:

- dodržování hygienických zásad při přípravě
- práci se surovinou
- vhléd a chuť
- využití a zakomponování **alespoň jedné z uvedených surovin**
- nápaditost provedení a použití dalších surovin