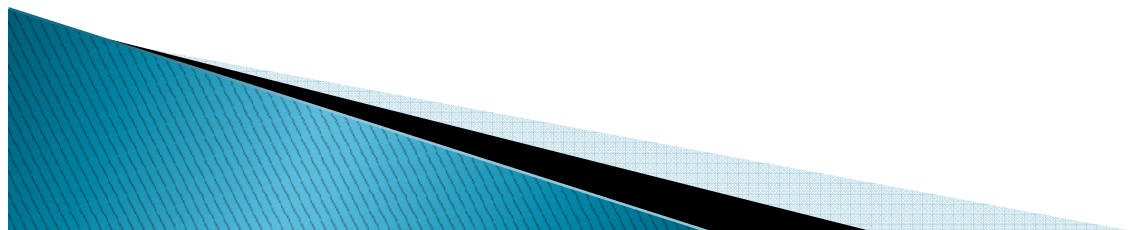


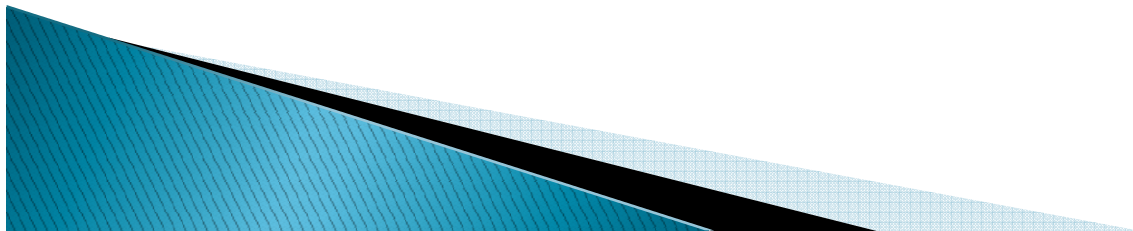
## Výukový materiál v rámci projektu OPVK 1.5 Peníze středním školám

**Číslo projektu:** CZ.1.07/1.5.00/34.0883  
**Název projektu:** Rozvoj vzdělanosti  
**Číslo šablony:** V/2  
**Datum vytvoření:** 5. 4. 2013  
**Autor:** Mgr. Helena Válková  
**Určeno pro předmět:** Zbožiznalství  
**Tematická oblast:** Potravinářské zboží  
**Obor vzdělání:** Prodavač (66-51-H/01) 1. ročník  
**Název výukového materiálu:** Cukrářské výrobky III. – učební materiál s úkoly. Materiál vytvořen v souladu se ŠVP příslušného oboru vzdělání.  
**Popis využití:** Výukový materiál s úkoly pro žáky byl vytvořen pomocí programu PowerPoint a bude prezentován žákům prostřednictvím interaktivní tabule. Závěrem diskusní otázky k procvičení.  
**Čas:** 20 minut



# Cukrářské výrobky

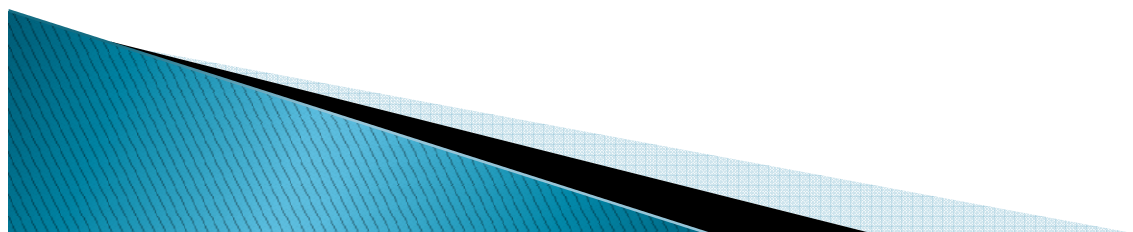
- ▶ **Obsah:**
- ▶ **Objednávka a převímka cukrářských výrobků**
- ▶ **Vady cukrářských výrobků**
- ▶ **Manipulace s cukrářskými výrobky**
- ▶ **Záruční lhůty cukrářských výrobků**
- ▶ **Opakování**



# Objednávka a přejímka cukrářských výrobků

## Objednávka

- provádíme denně
- písemnou formou
- přímo u výrobce



# Objednávka a příjemka cukrářských výrobků

## Přijímka

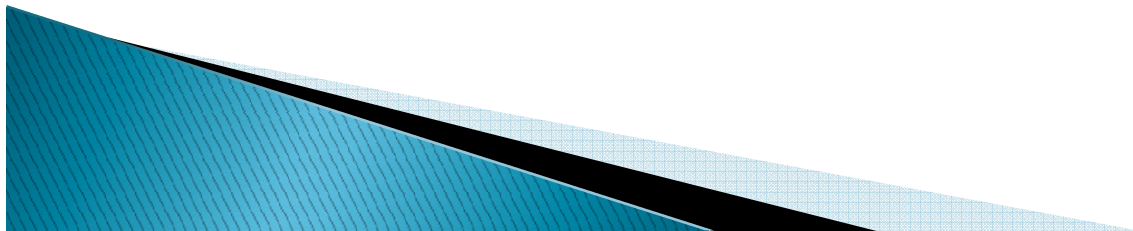
- Provádíme kontrolu:
  - množství
  - čerstvosti
  - poškození
- Hodnotíme:
  - vzhled
  - zpracování korpusu, náplně i polevy
  - chuť a vůni



# Vady cukrářských výrobků

Vady mohou být způsobené:

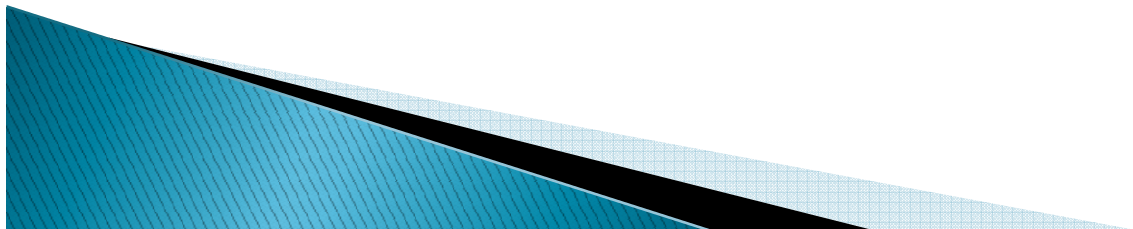
- nesprávným technologickým postupem
- použitím nevhodných surovin a jsou to:
  - deformace, polámaní, menší hmotnost
  - znečištění, připálení, nedopečení
  - zkysané, s cizí příchutí



# Vady cukrářských výrobků

## Reklamace vad

- u dodavatele
- v následující dodávce
- průvodním dokladem je dodací list



# Manipulace s cukrářskými výrobky

## Zásady manipulace

- přísné dodržování hygieny při:
  - přepravě, přejímce, skladování i prodeji
- ukládáme na nerezové tácy
- ukládáme do chladicí vitríny
- doplňujeme postupně
- Nikdy nebereme do rukou:
  - používáme kleště, lopatky
  - papírové tácky a obalový materiál

# Manipulace s cukrářskými výrobky

Uchováváme v prostředí:

- chladném
- středně vlhkém
- bezprašném



Chráníme před:

- přímým slunečním světlem
- látkami s pronikavým pachem
- mechanickým poškozením
- nevrstvíme na sebe

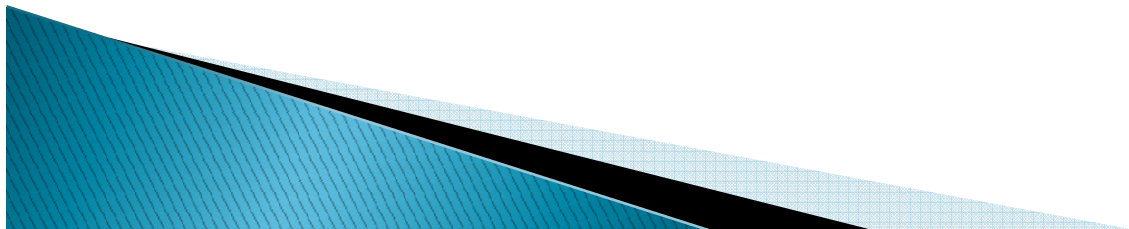


# Manipulace s cukrářskými výrobky



Po ukončení prodeje:

- neprodané zboží uložíme do chladicího zařízení v zázemí prodejny
- použité pomůcky umyjeme v horké vodě
- chladicí vitrínu rovněž očistíme
- zapneme a zprovozníme až další den



# Záruční lhůty cukrářských výrobků

Rychle se kazící výrobky

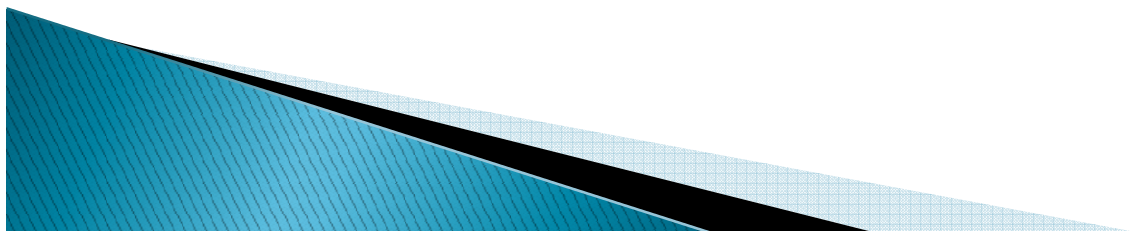
- plněné nebo zdobené šlehačkou
- smetanovými krémy
- pudinkovými a žloutkovými náplněmi
- Teplota skladování do 18 °C
- Vyskladnění ihned po výrobě
- Prodáváme tentýž den



# Záruční lhůty cukrářských výrobků

Výrobky s náplněmi a krémy:

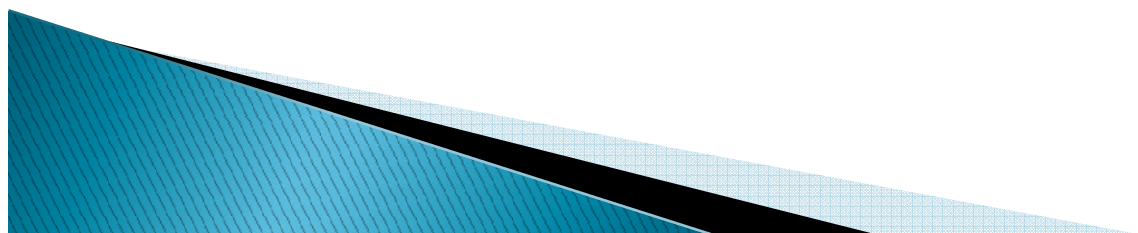
- bílkovými (choulostivé na vlhko)
- máslovými
- tukovými žloutkovými
- Teplota skladování do 18 °C
- Vyskladňujeme do 24 hodin po dodání
- Prodáváme nejdéle 36 hodin po dodání



# Záruční lhůty cukrářských výrobků

Výrobky s náplněmi:

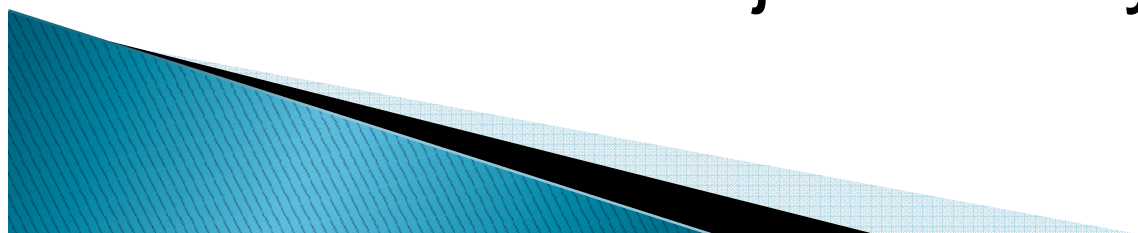
- tukovými, máslovými
- punčové, dezertní a speciální
- Teplota skladování do 20 °C
- Vyskladňujeme do 24 hodin po dodání
- Prodáváme nejdéle 48 hodin po dodání



# Záruční lhůty cukrářských výrobků

## Výrobky

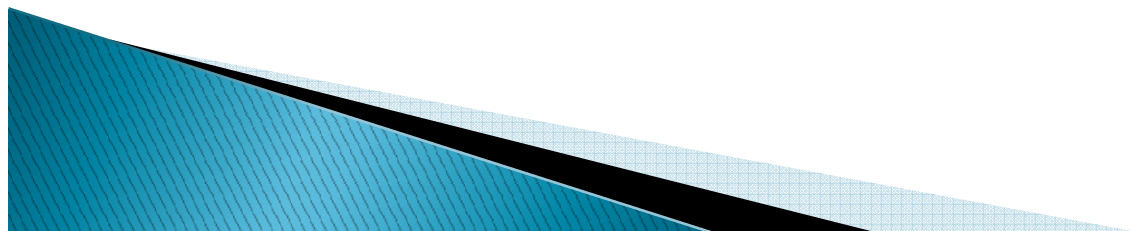
- s vařenými náplněmi
- listové neplněné, plněné zavařeninou
- přímo pečené s náplní
- balené dezerty
- Teplota skladování do 20 °C
- Vyskladňujeme do 36 hodin po dodání
- Prodáváme nejdéle 4 dny po dodání



# Záruční lhůty cukrářských výrobků

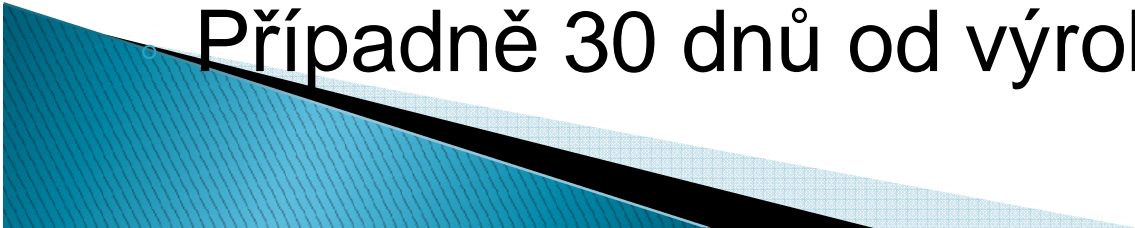
## Výrobky

- z třených a šlehaných hmot neplněné
- s trvanlivými náplněmi
- Teplota skladování do 20 °C
- Vyskladňujeme do 48 hodin po dodání
- Prodáváme nejdéle 7 dnů po dodání
- Případně 9 dnů od výroby



# Záruční lhůty cukrářských výrobků

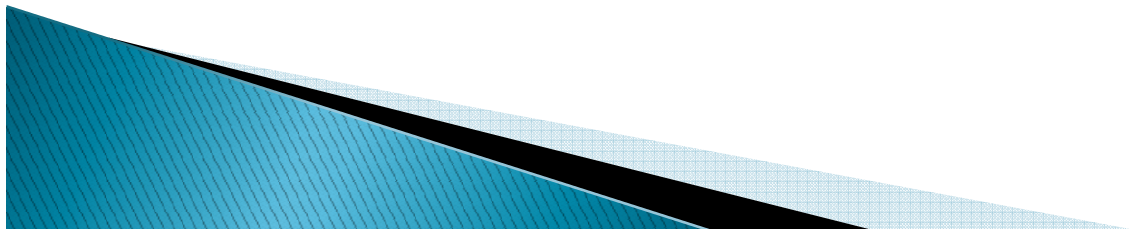
Výrobky trvanlivějšího charakteru:

- ze speciálních šlehaných nebo třených hmot, čajové a pařížské pečivo
  - perníkové plněné, jádrové, linecké, vaflové ...
  - Teplota skladování do 20 °C
  - Vyskladňujeme do 6 dnů po dodání
  - Prodáváme nejdéle 24 dnů po dodání
  - Případně 30 dnů od výroby
- 

# Záruční lhůty cukrářských výrobků

Výrobky s vyšší trvanlivostí:

- piškoty
  - ze speciálních trvanlivých hmot neplněné
- Vyskladňujeme do 7 dnů po dodání
  - Prodáváme nejdéle 4 týdny po dodání
  - Případně 5 týdnů od výroby





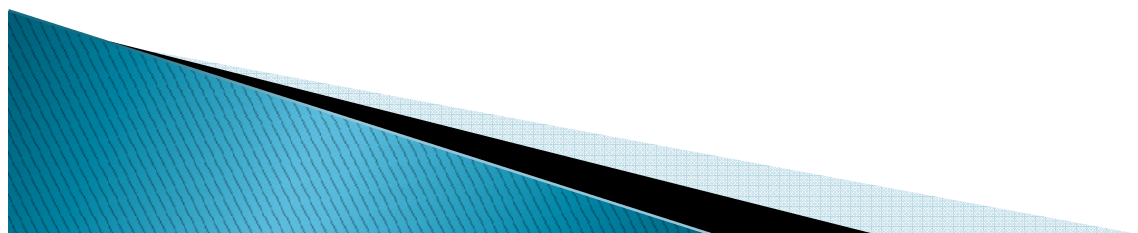
# Záruční lhůty cukrářských výrobků

## Výrobky polotrvanlivé:

- perníkové neplněné
- sněhové polomáčené,
- z lineckých a speciálních těst neplněné

Vyskladňujeme do 14 dnů po dodání

- Prodáváme nejdéle 6 týdnů po dodání
- Případně 8 týdnů od výroby



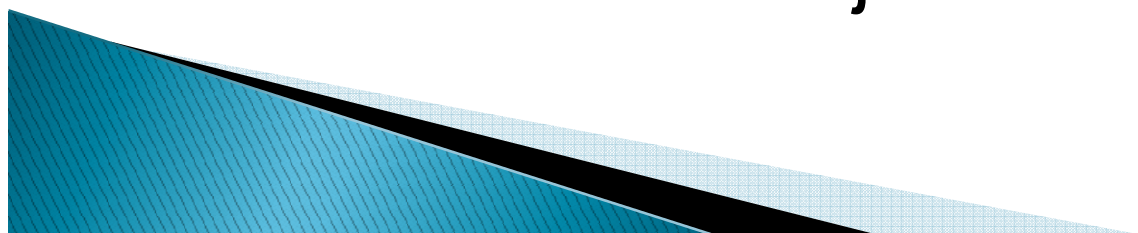
# Záruční lhůty cukrářských výrobků

## Výrobky trvanlivé:

- sněhové pečivo sypané cukrem
- Vyskladňujeme do 2 měsíců od výroby
- Prodáváme nejdéle 3 měsíce po dodání
- Případně 5 měsíců od výroby

## Syrová těsta (polotovary):

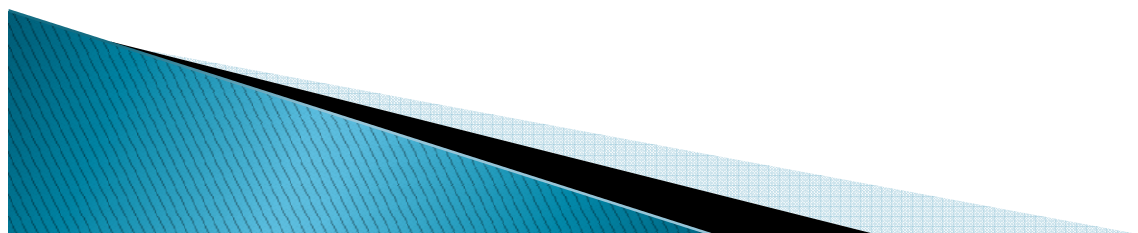
- Vyskladňujeme do 15 hodin od výroby
- Doba trvanlivosti je dle druhu




# Záruční lhůty cukrářských výrobků

## Výrobky

- trvanlivějšího charakteru
- s vyšší trvanlivostí
- polotrvanlivé
- trvanlivé
- Skladujeme:  
v suchých a dobře větraných místnostech



# Opakování - diskuze

1. Jakým způsobem objednáte zákusky?
  2. Co budeme sledovat při převímce zboží?
  3. Zopakujte si všechny známé zásady pro ukládání cukrářských výrobků.
  4. Jak dlouho můžeme prodávat po dodávce rychle se kazící zboží?
  5. A jaká je délka prodeje zboží s krémy a náplněmi bílkovými, tukovými a máslovými?
- 

# Zdroje

- ▶ ANDERLE, P., SCHWARZ, H. *Zbožíznalství. Poživatiny – potraviny, pochutiny.* České vydání 1995, Správa přípravy učňů Praha. NAKLADATELSTVÍ WAHLBERG PRAHA. ISBN 80-901-871-4-5. Lidská výživa, str. 60 – 61
- ▶ KAVINA, J. *Zbožíznalství potravinářského zboží.* 1. vyd. Praha, 1996: NAKLADATELSTVÍ IQ 147. Kapitola 7
- ▶ [http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Christmas\\_pudding.JPG#filelinks](http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Christmas_pudding.JPG#filelinks)
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Desserts.jpg#filelinks>
- ▶ [http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Lille\\_Meert2.JPG#filelinks](http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Lille_Meert2.JPG#filelinks)
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Streuselkuchen7.jpg#filelinks>
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Frambozenpudding.JPG#filelinks>
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Pi%C5%A1koty.jpg#filelinks>

