



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



OSTRAVA

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Tento projekt je spolufinancován ESF a OPVK

VY_52_INOVACE_ZBP1_5864VAL

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 přejímka 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 přejímka cukrářských výrobků

Přejímka

- 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 chladičích vitrín
- 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 převzetí 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://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/a/a1/Lille_Meert2.JPG/220px-Lille_Meert2.JPG
- ▶ <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/b/b2/Streuselkuchen7.jpg/220px-Streuselkuchen7.jpg>
- ▶ <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/a/ab/Desserts.jpg/220px-Desserts.jpg>
- ▶ <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/0/0d/Pi%C5%A1koty.jpg/220px-Pi%C5%A1koty.jpg>
- ▶ <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/b/b6/Frambozenpudding.JPG/220px-Frambozenpudding.JPG>
- ▶ http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/6/62/Christmas_pudding.JPG/220px-Christmas_pudding.JPG