PRAKTICKÁ MATURITNÍ ZKOUŠKA Z ODBORNÝCH PŘEDMĚTŮ

obor Hotelnictví

Praktická zkouška se skládá ze 2 částí:

1. **Technologie přípravy pokrmů**
   - sestavení připravovaného fantazijního hlavního pokrmu, vypracování technologických postupů, normování pokrmů, kalkulace ceny a výpočet EH
   - řešení úkolu: příprava menu, včetně fantazijního hlavního pokrmu

2. **Technika obsluhy**
   - příprava k provedení praktické zkoušky
   - řešení úkolu: příprava slavnostní tabule a její obhajoba

A. ORGANIZACE PRAKTICKÉ ZKOUŠKY / 1.den

1. Technologie přípravy pokrmů – příprava řešení praktického úkolu

ÚKOL

- normování surovin na přípravu pokrmů, výpočet ceny a energetické hodnoty určených pokrmů,
- sestavení receptury fantazijního hlavního pokrmu,

ORGANIZACE

- pro tuto část praktické zkoušky budou mít žáci k dispozici internet, ale pouze pro přístup k tabulkám výživových hodnot a k cenám surovin,
- časová dotace je stanovena na maximálně **180 minut,**
- žáci na daných úkolech pracují samostatně,
- začínají pracovat ve stejný čas.

2. Technika obsluhy – příprava k provedení praktické zkoušky

ÚKOL

- vylosování jednoho z předložených témat (příloha č.1)
- vypracování přípravy k vylosovanému tématu
- sestavení slavnostního menu o 6 chodech pro danou příležitost,
- vypracování žádanky na inventář,
- zpracování pracovního příkazu pro úsek obsluhy,
- příprava inventáře na slavnostní tabuli.

ORGANIZACE

- časová dotace je stanovena na maximálně **120 minut,**
- žák odevzdá vypracovanou přípravu první den zkoušky,

B. ORGANIZACE PRAKTICKÉ ZKOUŠKY / 2.den

1. Technologie přípravy pokrmů – praktické provedení

ÚKOL

- příprava menu o 3 chodech,
- příprava daného počtu pokrmů a odpovídající provedení jejich servisu,

ORGANIZACE

- časová dotace je stanovena na **240 minut**,
- během práce v kuchyni budou dodržována pravidla hygieny a bezpečnosti práce, což bude také zohledněno ve výsledném hodnocení,
- hodnocen bude vzhled, chuť a servis pokrmů.

2. Technika obsluhy – praktické provedení

ÚKOL

- příprava potřebného inventáře dle žádanky (žáci mohou použít také inventář vlastní),
- příprava tabule/výseče tabule a její obhajoba
  (žák popíše postup své práce při přípravě střediska, slavnostní tabule, ale také práce související s ukončením akce)

ORGANIZACE

- časová dotace je stanovena na maximálně **120 minut,**
- hodnocena bude nápaditost tabule, postup práce a samostatnost, dodržení gastronomických pravidel, tvorba menu a sestavení výseče tabule pro 2 osoby,
- každý žák využije vlastní výzdobu dle tématu.

C. HODNOCENÍ ZKOUŠKY

1/ každá ze dvou částí zkoušky bude ohodnocena dílčí známkou

2/ z těchto známek se vypočte aritmetickým průměrem známka výsledná

3/ pokud bude žák hodnocen z jedné dílčí části zkoušky známkou nedostatečný, bude pak celkové hodnocení: neprospěl.

Vypracoval: Mgr. Vít Kastner, Bc. Minaříková Veronika

Schválila ředitelka školy: Mgr. Jana Pekáriková

V Moravské Třebové 18. 6. 2025

Příloha č. 1

Názvy témat k losování:

1. Kdo zdravě žije, vyhrává
2. Láska kvete v každém věku
3. Petrův zdar
4. Srdečný pozdrav z hájovny
5. Svět na talíři
6. U rodinného stolu

Možnosti konkretizací témat:

1. Kdo zdravě žije, vyhrává
- Příležitosti: rodinná, firemní či společenská oslava.
- Pokrmy (menu) zaměřené na: racionální a zdravou výživu zahrnující bio potraviny, super potraviny, bezlepkové suroviny s možností využití alternativních výživových směrů – například makrobiotická strava, vegetariánství, raw strava, paleo styl

2. Láska kvete v každém věku
- Příležitosti: události spojené s partnerskými vztahy – Den svatého Valentýna, partnerská výročí, zásnuby, svatba, výročí spojená s uzavřením manželství – stříbrná, zlatá a diamantová svatba.
- Pokrmy (menu) zaměřené na: recepty místní i zahraniční kuchyně přizpůsobené zvolené slavnostní události.

3. Petrův zdar
- Příležitosti: rybářská setkání, výlovy rybníků, Dny rybích specialit, svátek svatého Petra.
- Pokrmy (menu) zaměřené na: sladkovodní ryby, ostatní dary našich potoků, řek a rybníků s využitím gastronomických pravidel.

4. Srdečný pozdrav z hájovny
- Příležitosti: zvěřinové hody, Poslední leč, Svátek svatého Huberta, Pytlácká noc, myslivecká setkání.
- Pokrmy (menu) zaměřené na: zvěřinu (vysoká, nízká, pernatá, černá) a dary lesa v tradiční úpravě pokrmů.

5. Svět na talíři
- Příležitosti: cestování po Africe, Americe, Asii, Austrálii, Evropě.
- Pokrmy (menu) zaměřené na: gastronomii vámi vybrané země.

6. U rodinného stolu
- Příležitosti: oslava významné rodinné události, například křtiny, promoce, svátek, narozeniny, životní jubileum.
- Pokrmy (menu) zaměřené na: staré rodinné recepty skloubené s moderními trendy v gastronomii.