

**TÉMATA K POVINNÉ ZKOUŠCE PROFILOVÉ ČÁSTI  
MATURITNÍ ZKOUŠKY**

**PRAKTICKÁ ČÁST**

**65-51-H/01 GASTRONOMIE, ŠVP: KULINÁŘSKÝ SPECIALISTA**

**Zkouška: Praktická maturitní zkouška**

Zkouška z odborných předmětů se koná formou praktické zkoušky. Žáci budou pracovat v týmech. Celková zkouška trvá 360 minut a probíhá 1 den. Podmínkou přípuštění žáka k praktické maturitní zkoušce je vypracování SOP se všemi zadanými náležitostmi, zajištění (nákup) veškerých surovin, výzdoby a inventáře.

**PRVNÍ ČÁST PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY**

***Vypracování SOP – Samostatné odborné práce dle vylosovaného tématu***

- Vypracování dle osnovy, minimálně 30 stran
- Charakteristika akce, objednávka, vytvoření šestichodového menu dle moderních trendů (vylosované téma, přeložené do cizího jazyka), normování, kalkulace, technologické postupy včetně charakteristiky jídel a nápojů, servis jednotlivých chodů a nápojů, žádanka na suroviny, inventář

**DRUHÁ ČÁST PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY:**

***Příprava a vyhotovení menu, včetně sestavení tabule***

Celkový čas: 240 minut

- Hygiena, BOZP
- Příprava pracoviště včetně inventáře
- Zhotovení pokrmů daného menu
- Prostření tabule, založení inventáře na tabuli, výzdoba k dané příležitosti

**TŘETÍ ČÁST PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY:**

***Výdej pokrmů + servis nápojů a jídel***

Celkový čas: 120 minut

- Prezentace a výdej pokrmů
- Servis jednotlivých nápojů a pokrmů (3 způsoby obsluhy)
- Úklid pracoviště

## HODNOCENÍ

<b>Klasifikace</b>	<b>Počet dosažených bodů</b>
<b>Výborný</b>	<b>400 - 321</b>
<b>Chvalitebný</b>	<b>320 - 241</b>
<b>Dobry</b>	<b>240 - 161</b>
<b>Dostatečný</b>	<b>160 - 81</b>
<b>Nedostatečný</b>	<b>80 - 0</b>

Ing. Ivana Hermannová v. r.  
ředitelka školy