



TÉMATA MATURITNÍ ZKOUŠKY

školní rok 2022/2023

Obor vzdělání: 65-41-L/01

Zkouška: **Gastronomie zaměření Kuchař**

1. Charakterizujte pracovní příkaz
 - vysvětlíte co je pracovní příkaz, jeho náležitosti
 - na příkladu konkrétní akce aplikujte pracovní příkaz
2. Připravte návrh oslavy vínobraní
 - charakterizujte vínobraní z pohledu gastronomie
 - nabídněte vhodné pokrmy a jejich technologické postupy
3. Otevíráte restauraci zaměřenou na regionální potraviny
 - uveďte konkrétní příklady regionálních potravin z našeho regionu
 - nabídněte konkrétní pokrmy a jejich technologické postupy
4. Redukční dieta
 - charakterizujte redukční dietu, kdy ji aplikujeme
 - nabídněte vhodné a nevhodné pokrmy a potraviny při této dietě a uveďte jejich TP
5. Pořádáte farmářské trhy
 - charakterizujte farmářské trhy, hygienická opatření
 - jaké potraviny a produkty na farmářských trzích budeme nabízet, jaké pokrmy a jejich technologické postupy
6. Zdravý životní styl
 - charakterizujte zdravý životní styl
 - nabídněte vhodné pokrmy a doplňky a popište TP
7. Připravte promoci pro 12 osob, použijte pracovní příkaz
 - charakterizujte promoci, pracovní příkaz
 - sestavte 4chodové menu dle gastronomických pravidel, u pokrmů uveďte TP
8. Česká národní kuchyně
 - charakterizujte naši kuchyni
 - nabídněte typické pokrmy a výrobky, uveďte TP



9. Pořádáte garden party
 - charakterizujte garden party
 - nabídněte vhodné pokrmy a uveďte jejich TP
10. Připravujete svatební hostinu
 - organizační zajištění svatební hostiny
 - sestavte 4chodové menu a uveďte TP jednotlivých pokrmů
11. Připravujete catering na zámku
 - nabídněte způsoby zajištění cateringu, uveďte rozdíly
 - nabídněte vhodné pokrmy a uveďte jejich TP
12. Byli jste požádáni o pořádání hostiny zážitkové gastronomie pro odbornou veřejnost
 - charakterizujte zážitkovou gastronomii, způsoby podávání pokrmů i nápojů
 - nabídněte vhodné pokrmy, popište jejich TP
13. Koná se výlov rybníku, byli jste požádáni o přípravu catering
 - uveďte jakými způsoby lze realizovat catering
 - nabídněte vhodné pokrmy, polévky a popište jejich TP a způsoby jejich podávání
14. Otevíráte kavárnu, máte připravit pohoštění
 - jakou formou můžeme pohoštění podávat
 - uveďte vhodné pokrmy, jejich TP a způsoby podávání
15. Objednávka zní vegetariánský raut
 - charakterizujte vegetariánství a raut
 - nabídněte vhodné pokrmy, popište jejich TP
16. Byli jste požádáni o zajištění Dne dětí – pohoštění a program
 - nabídněte způsoby podávání pohoštění, vhodný program
 - navrhněte pokrmy, uveďte jejich TP
17. V domově důchodců máte připravit oslavu kulatých narozenin 100
 - nabídněte vhodný způsob pořádání oslavy, vhodný program
 - navrhněte vhodné pokrmy a popište jejich TP
18. Máte zajistit pohoštění na semináři, kterého se účastní 850 hostů
 - uveďte druhy pohoštění, které nabídnete
 - nabídněte vhodné pokrmy a výrobky, uveďte jejich TP



19. Navrhněte organizaci práce, postupy při přípravě pokrmů podle navrženého jídelního lístku

- charakterizujte jídelní lístek, druhy jídelních lístků
- do jídelního lístku doplňte pokrmy a popište jejich TP

20. Zajistěte catering na pívních slavnostech

- charakterizujte pívní slavnosti, způsoby podávání pokrmů
- nabídněte typické pokrmy a jejich TP a doplňky

Schváleno předmětovou komisí dne: 30. 8. 2022


.....
podpis VPT

Projednáno ředitelskou školou dne: 16. 9. 2022

RNDr. Jana Marková, v. r.