



ZADÁNÍ PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY

ve školním roce 2023/2024

Obor vzdělání: **65-41-L/01 Gastronomie – Kuchař**

Zkouška: **Praktická zkouška**

Téma: Degustační menu

Praktická maturitní zkouška trvá nejdéle 420 minut a skládá se ze tří částí:

1. Teoretická část – dokumentace praktické maturitní zkoušky

- Písemná objednávka na slavnostní oběd
- Sestavení čtyřchodového degustačního menu
- Grafické zpracování menu
- Písemná objednávka potravin
- Kalkulační listy
- Žádanka na inventář pro konání maturitní praktické zkoušky
- Žádanka na suroviny
- Dodržení finančního limitu

2. Praktická část

- Dodržování BOZP, hygieny v gastronomii
- Organizace práce v týmu
- Zajištění inventáře
- Příprava pracoviště
- Využitelnost potravin
- Příprava pokrmů, dodržení pracovních postupů
- Organizace výdeje
- Koordinace týmu kuchařů a číšníků
- Ukončení provozu

3. Obhajoba provedených činností po skončení provozu

- Dodržování BOZP
- Zdůvodnění volby pokrmů a surovin
- Dodržování technologických postupů
- Hospodaření s potravinami
- Práce v týmu

Projednáno a schváleno s předmětovým týmem dne 31. 8. 2023

Podpis VPT

Schváleno ředitelkou školy dne: 11. 9. 2023

RNDr. Jana Marková, v. r.



POKYNY PRO PRAKTICKOU MATURITNÍ ZKOUŠKU

oboru **65-41-L/01 Gastronomie – kuchař**

ve školním roce 2023/2024

Praktická maturitní zkouška trvá 420 minut, skládá se ze tří částí:

1. Teoretická část – dokumentace:

dokumentace bude mít rozsah 8-10 stran;

písmo Times New Roman, velikost písma 12, okraje 2 cm ze všech stran, řádkování 1,5, zarovnání do bloku;

tabulky vypracovat ve Wordu, nadpis v tabulce zarovnat na střed;

dokumentaci vypracovat ve dvojitým provedení v tištěné formě, jednou v elektronické podobě;

odevzdání dokumentace je **30. listopadu 2023** učiteli teorie.

2. Praktická část:

nástup žáků 12:00 hod., kapitán rozdělí úkoly;

dodržování hygieny, BOZP a technologických postupů pokrmů připravovaného menu;

využitelnost a šetrné zacházení se surovinami (plýtvání, správnost použití, dodržování normy);

při znehodnocení suroviny nelze čerpat novou;

příprava přiděleného pokrmu a organizace práce;

prezentace a výdej pokrmů;

ukončení provozu, úklid.

3. Obhajoba:

V rámci posledních úkolů po rozloučení s hostem budou žáci postupně před komisí obhajovat aplikované pracovní postupy. Obhajoba trvá 15 minut.

V Brně 11. 9. 2023

RNDr. Jana Marková, v. r.

ředitelka školy



HODNOTICÍ KRITÉRIA PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY

ve školním roce 2023/2024

oboru vzdělání: **65-41-L/01 Gastronomie – Kuchař**

Sestavení degustačního menu	0-5 bodů
Zajištění inventáře, potravin, rozdělení práce	0-2 bodů
Využitelnost potravin, hygiena a dodržení postupů přípravy	0-4 bodů
Organizace práce v týmu při expedici	0-3 bodů
Degustace, zhodnocení kvality připraveného menu	0-15 bodů
Písemná objednávka, kalkulační listy, žádanka na suroviny	0-5 bodů
Dodržení metodický postup při zpracování dokumentace	0-2 bodů
Práce s informačními zdroji	0-2 bodů
Dodržení stanovených termínů	0-2 bodů
Obhajoba postupů, které žák používal	0-10 bodů
Celkový součet bodů	50 bodů

Klasifikační škála:

Výborný	50-45 bodů
Chvalitebný	44-38 bodů
Dobrý	37-31 bodů
Dostatečný	30-23 bodů
Nedostatečný	22-0 bodů

V Brně 11. 9. 2023

RNDr. Jana Marková, v. r.

ředitelka školy