Praktická maturitní zkouška

Téma, pokyny, hodnocení

Obor vzdělání: 65-41-L/01

Gastronomie

Školní rok: 2025/2026

Třída: G4

Zpracoval: Mgr. Miroslav Vystrčil
ZŘPV

Schválila: RNDr. Jana Marková
ředitelka školy

Charbulova 1072/106
618 00 Brno

tel +420 548 424 111
mob +420 605 292 355

studium@charbulova.cz
podatelna@charbulova.cz

ZADÁNÍ PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY

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

Zkouška: **Praktická zkouška**

Téma: Degustační menu

Praktická maturitní zkouška trvá nejdéle 420 minut a skládá se z 3 částí:

1. **Teoretická část**
   - Písemná objednávka na degustační menu
   - Grafické zpracování menu a jeho vytištění
   - Návrh a vypracování pozvánek, jmenovek a vytištění
   - Výběr a nabídka nápojů dle pokrmů
   - Písemná objednávka nápojů
   - Výběr a kalkulace nealkoholického míchaného aperitivu
   - Žádanka na inventář pro konání maturitní praktické zkoušky
   - Zajištění prostor
   - Dodržení finančního limitu

2. **Praktická část**
   - Dodržování BOZP, hygieny v gastronomii
   - Organizace práce v týmu
   - Zajištění inventáře
   - Příprava pracoviště před zahájením provozu
   - Komunikace s hostem
   - Organizace obsluhy
   - Koordinace týmu kuchařů a číšníků
   - Vyúčtování s hostem
   - Ukončení provozu

3. **Obhajoba provedených činností po skončení provozu**
   - Dodržování BOZP
   - Dodržování zásad servisu pokrmů a nápojů
   - Komunikace s hostem
   - Vhodnost nabídky
   - Spolupráce v týmu

Charbulova 1072/106
618 00 Brno

tel +420 548 424 111
mob +420 605 292 355

studium@charbulova.cz
podatelna@charbulova.cz

POKYNY PRO PRAKTICKOU MATURITNÍ ZKOUŠKU

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

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 dvojím provedení v tištěné formě, jednou v elektronické podobě;

termín odevzdání dokumentace je **27. listopadu 2025** učiteli teorie.

2. Praktická část:

zahájení, seznámení s provozem;

příprava pracoviště (prostření restaurace, leštění inventáře, založení stolů, příruční stůl, nápojový stůl);

příprava na míchané nápoje a servis kávy;

kontrola pracoviště, poslední úpravy, komunikace s kuchyní;

přivítání hostů, usazení, příprava míchaných nápojů a servis – 15 minut;

servis pokrmů, nápojů, debaras (nabídka vody, nealko nápoje);

nabídka nealkoholického sektu;

servis moučníku, příprava kávy – 15 minut, servis kávy, vyúčtování akce, rozloučení s hosty;

úklid pracoviště.

3. Obhajoba:

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

Charbulova 1072/106
618 00 Brno

tel +420 548 424 111
mob +420 605 292 355

studium@charbulova.cz
podatelna@charbulova.cz

HODNOTICÍ KRITÉRIA PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY

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

Grafické zpracování	0-3
body	
Odborné zpracování tématu a dodržení obsahu zadání	0-5 bodů
Práce s informačními zdroji	0-2 body
Komunikace s hostem, profesní vystupování	0-5 bodů
Míchaný nápoj – receptura, kalkulace	0-5 bodů
Zajištění inventáře, surovin	0-5 bodů
Příprava pracoviště	0-5 bodů
Organizace práce při servisu	0-5 bodů
Úklid pracoviště	0-5 bodů
Obhajoba provedených činností	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

Charbulova 1072/106
618 00 Brno

tel +420 548 424 111
mob +420 605 292 355

studium@charbulova.cz
podatelna@charbulova.cz

ZADÁNÍ PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY

ve školním roce 2025/2026

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

Zkouška: **Praktická zkouška**

Téma: Degustační menu

Praktická maturitní zkouška trvá nejdéle 420 minut a skládá se z 3 částí:

4. **Teoretická část – dokumentace praktické maturitní zkoušky**
   - Písemná objednávka na slavnostní oběd
   - Sestavení čtyřchodového menu
   - Grafické zpracování menu
   - Písemná objednávka potravin
   - Kalkulační listy
   - Žádanku na inventář pro konání maturitní praktické zkoušky
   - Žádanku na suroviny
   - Dodržení finančního limitu

5. **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

6. **Obhajoba provedených činností po skončení provozu**
   - Dodržování BOZP
   - Zdůvodnění volby pokrmů a surovin
   - Dodržování technologických postupů
   - Hospodaření s potravinami
   - Práce v týmu

Charbulova 1072/106
618 00 Brno

tel +420 548 424 111
mob +420 605 292 355

studium@charbulova.cz
podatelna@charbulova.cz

POKYNY PRO PRAKTICKOU MATURITNÍ ZKOUŠKU

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

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 dvojím provedení v tištěné formě, jednou v elektronické podobě;

odevzdání dokumentace je **27. listopadu 2025** 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.

Charbulova 1072/106
618 00 Brno

tel +420 548 424 111
mob +420 605 292 355

studium@charbulova.cz
podatelna@charbulova.cz

HODNOTICÍ KRITÉRIA PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY

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

Písemná objednávka, kalkulační listy, žádanka na suroviny	0-5 bodů
Dodržení metodický postup při zpracování dokumentace	0-2 body
Práce s informačními zdroji	0-2 body
Dodržení stanovených termínů	0-2 body
Sestavení menu	0-5 bodů
Zajištění inventáře, potravin, rozdělení práce	0-2 body
Využitelnost potravin	0-2 body
Organizace práce v týmu při expedici	0-5 bodů
Degustace, zhodnocení kvality připraveného menu	0-15 bodů
Obhajoba provedených činností	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

Vypracoval ZŘPV Mgr. Miroslav Vystrčil

Schváleno ředitelkou školy dne 10. 9. 2025 RNDr. Jana Marková, v. r.
ředitelka školy

Charbulova 1072/106
618 00 Brno
tel +420 548 424 111
mob +420 605 292 355
studium@charbulova.cz
podatelna@charbulova.cz