

STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ,
PRAHA – ČAKOVICE

**ORGANIZACE PRAKTICKÉ ČÁSTI MZ OBORU
STŘEDNÍHO VZDĚLÁNÍ S MATURITNÍ ZKOUŠKOU
„GASTRONOMIE“ VE ŠKOLNÍM ROCE 2023/2024**

ŠVP: Gastronomie - číšník

Třída: SKČ4 (6 číšníků) – garant Andrea Grusová

1. praktické část 9.5.2024

Vypracování scénáře

2. Praktická část 15. – 21.5.2024

Příprava banketu pro 30 osob

Příprava výseče slavnostní tabule pro 4 osoby dle zvoleného tématu

Obsluha v běžném provozu

Odborné dovednosti

1. část praktické zkoušky

Každý žák vypracuje scénář dle tématu slavnostní hostiny pro 12 osob

Téma:

- ✓ Myslivecká
- ✓ Velikonoce
- ✓ Narozeniny
- ✓ Zlatá svatba
- ✓ Pražské jaro
- ✓ Vánoce

Ze šesti témat si žák vylosuje jedno.

Vypracování scénáře 9. 5. 2024

Žák sestaví slavnostní pětichodové menu včetně nápojů

Titulní strana musí obsahovat: název školy, adresu, název tématu, jméno, příjmení, šk. rok, třídu. Žáci budou mít k dispozici počítače v počítačové učebně.

Časová dotace 7 hod. Je zakázáno používat mobilní telefon a internet.

K dispozici budou „Receptury teplých pokrmů a studených pokrmů“ a kalkulačky.

Obsah scénáře – osnova

- Za titulním listem bude obsah (názvy kapitol, stránkování)
 - Typ písma Times New Roman, velikost 12 b, řádkování 1.5
 - Celkový rozsah práce je nejméně 6 stran textu, formátu A4
1. objednávka slavnostní hostiny
 2. potvrzení objednávky
 3. slavnostní menu
 4. pracovní příkaz pro pracovníky obsluhy
 5. nákres zasedacího pořádku
 6. pracovní příkaz pro pracovníky kuchyně
 7. charakteristika pokrmů
 8. charakteristika nápojů
 9. žádanka na inventář, sklo, porcelán
 10. žádanka na nápoje
 11. časový plán obsluhy
 12. pracovní plán průběhu obsluhy, způsob podávání nápojů a pokrmů
 13. nákres založení inventáře pro jednu osobu
 14. kalkulace cen pokrmů a nápojů
 15. Vyúčtování hostiny
 16. Závěr – shrnutí práce a cílů

2. Praktická část - 15. 5. 2024

Banket pro cca. 30 osob – 15. 5. 2024 (pod vedením UOV Grusové)

Žáci budou rozděleni na nápojáře, jídlonosiče, vedoucí obsluhy
Spolupráce vedoucí skupiny číšníků s vedoucím skupiny kuchařů
Přípravné práce – den před konáním banketu (příprava skla, příborů, talířů, výzdoby)
Veškerý inventář sklo, příbory, porcelán, ubrusy, naprony zapůjčí škola
Obsluha – vyšší forma jednoduché obsluhy

Obsluha v běžném provozu – 20. 5. – 21. 5. 2024 dle rozpisu harmonogramu

Žáci provedou v určený den obsluhu hostů při běžném provozu ve školní restauraci:

- znalost jídelního lístku
- obsluha hostů
- komunikace s hostem

Odborné dovednosti – 20. 5. – 21. 5. 2024 dle rozpisu harmonogramu

Vylosované dovednosti – flambování palačinek, ovoce, servis bílého vína, servis červeného vína, servis sektu, vykostování pstruha, servis digestivu včetně nabídky, dohotovení předkrmového salátu před hostem, loupání ovoce před hostem, příprava složitých káv

Upozornění: Žáci budou mít příslušný profesní oděv a obuv, včetně nožů - kuchaři vizitek, a příručníku. Před vlastní zkouškou budou instruováni o zásadách BOZP.

V případě nedodržení předepsaného profesního oblečení a pracovních pomůcek nebude možno vykonat praktickou zkoušku.

Příprava výseče slavnostní tabule pro 4 osoby dle vylosovaného tématu

Veškerý inventář potřebný pro přípravu výseče slavnostní tabule (sklo, příbory, porcelán ubrusy, naprony) zajistí škola, Výzdobu a další náležitosti si zajišťují žáci sami.

- Obhajoba prostření
- Vhodný inventář
- Náležitosti menu
- Servis pokrmů a nápojů

Hodnocení: Výsledná známka bude souhrnem jednotlivých částí praktické zkoušky. Pokud bude žák z jedné části hodnocen známkou nedostatečnou, u praktické zkoušky neprospěl.

V Praze dne 22. 3. 2024

Zpracoval: Ing. Jan Rezek

Schválila: Mgr. Věra Nováková

ředitelka SOŠ a SOU, Praha - Čakovice

STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ,
PRAHA – ČAKOVICE

**ORGANIZACE PRAKTICKÉ ČÁSTI MZ OBORU
STŘEDNÍHO VZDĚLÁNÍ S MATURITNÍ ZKOUŠKOU
„GASTRONOMIE“ VE ŠKOLNÍM ROCE 2020/2021**

ŠVP: Gastronomie - kuchař

Třída: SKČ4 (10 kuchařů) – garant p. Pergl

1. část praktické zkoušky

Každý žák vypracuje vylosovaný scénář dle tématu slavnostní hostiny pro 12 osob

Téma:

- ✓ Vánoce
- ✓ Myslivecká
- ✓ Velikonoce
- ✓ Narozeniny
- ✓ Zlatá svatba
- ✓ Kulturní zážitek
- ✓ Pražské jaro
- ✓ Petrův zdar
- ✓ Zahraniční kuchyně dle vlastního výběru

Z deseti témat si každý žák vylosuje jedno

2. Praktická část – příprava banketu (pod vedením UOV p. Pergla)

Příprava slavnostního menu pro 30 osob

3. Vaření vylosovaného menu (pod vedením UOV p. Pergla)

1. část praktické zkoušky – vypracování scénáře 9.5.2024

Každý žák sestaví slavnostní pětichodové menu včetně nápojů

Titulní strana musí obsahovat: název školy, adresu, název tématu, jméno, příjmení, šk. rok, třídu

Časová dotace 7 hod. Je zakázáno používat mobilní telefon a internet.

K dispozici budou „Receptury teplých pokrmů a studených pokrmů“ a kalkulačky.

- Typ písma Times New Roman, velikost 12 b, řádkování 1.5
- Celkový rozsah práce je nejméně 6 stran textu, formátu A4
- Úvod a cíl práce
- Za titulním listem následuje obsah (uved'te názvy kapitol, stránkování)
- Charakteristika zvolené příležitosti
- Slavnostní menu (min. 5 chodů)
- Charakteristika všech uvedených pokrmů
- Technologické postupy všech pokrmů
- Popis hlavní suroviny vybraného hlavního pokrmu a jejího dalšího využití v gastronomii
- Kalkulace cen všech pokrmů vč. normování
- Závěr: shrnutí práce a cílů

2. Praktická část - 15. 5. 2024

Banket pro cca. 30 osob – 15. 5. 2024 (pod vedením UOV p. Pergla)

Žáci budou rozděleni na přípravu předkrmů, polévek, hlavních pokrmů a dezertů.

Spolupráce vedoucí skupiny kuchařů s vedoucím skupiny číšníků.

Přípravné práce – před konáním banketu normování a příprava surovin.ů

Veškeré pracovní pomůcky a kuchařské vybavení dodá škola.

3. Praktická část (pod vedením UOV p. Pergla)

Příprava losovaného pokrmu o 12 porcí, příprava 2 porcí hlavního pokrmu z vylosovaného scénáře.

Losování v den vaření – 17.5. – 21.5. 2021, dle rozpisu harmonogramu

Normování, vypracování žádanky

Upozornění: Žáci budou mít příslušný profesní oděv a obuv, včetně nožů - kuchaři vizitek. Před vlastní zkouškou budou instruováni o zásadách BOZP. V případě nedodržení předepsaného profesního oblečení a pracovních pomůcek nebude možno vykonat praktickou zkoušku.

Hodnocení: Výsledná známka bude souhrnem jednotlivých částí praktické zkoušky. Pokud bude žák z jedné části hodnocen známkou nedostatečnou, u praktické zkoušky neprospěl.

V Praze dne 22. 3. 2024

Vypracoval: Ing. Jan Rezek

Schválila: Mgr. Věra Nováková
ředitelka SOŠ a SOU, Praha – Čakovice