

Příloha č. 1 k rozhodnutí ředitele školy SSGH-MZ-2018/008

# **Stanovení zadání praktické zkoušky a způsobu jejího konání pro jarní a podzimní období zkušebního roku 2018**

**obor: Gastronomie**

## **Obsah**

Vyhláška 177/2009 Sb. o podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitou .....	3
Obecné pokyny.....	4
Témata praktické zkoušky .....	4
Téma: Příprava a praktické zajištění akce pro 4 -6 osob, slavnostní pohoštění formou koktejlu .....	5
Téma: Příprava a praktické zajištění akce pro 4 -6 osob, slavnostní pohoštění formou banketu .....	7
Ověřované kompetence absolventa .....	9
Vzdělávací oblasti RVP a obsah učiva .....	9

## **Vyhláška 177/2009 Sb. o podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitou**

**Zadání praktické zkoušky a způsob jejího konání stanoví ředitel školy.** Praktickou zkoušku koná žák nejdéle 3 dny. V jednom dni trvá zkouška nejdéle 420 minut. Praktická zkouška může být konána individuálně nebo společně s více žáky, žáci jsou vždy hodnoceni jednotlivě.

Žáci si vylosují z témat stanovených ředitelem školy téma praktické zkoušky. Podle tématu připravují buď společenského setkání formou koktejlu, a nebo slavnostní hostinu formou banketu. Žáci připraví pokrmy, nabídkové stoly a prostor pro konání společenského setkání, nebo připraví slavnostní tabuli a obsluhují složitou obsluhou při slavnostní hostině formou banketu, připraví pětichodové či šestichodové složité menu, naservírují a prezentují vyrobený pokrm. Úkoly prakticky připraví a zdůvodní.

Ředitel školy doporučuje si ke zkoušce vypracovat scénář vylosované tabule a společenského setkání.

## Obecné pokyny

Žáci obdrží nabídku témat. Žák si vylosuje téma praktické zkoušky **20. února 2018**. V případě, že se žák k losování nedostaví, vylosuje jeho téma praktické zkoušky ředitelem školy pověřený pedagogický pracovník.

Žáci obdrží nejpozději do **20. února 2018** písemné potvrzení o vylosovaném tématu své praktické zkoušky.

**Praktické zkoušky se konají 2. dubna, 3. dubna, 4. dubna a 5. dubna 2018**

### Doporučení:

Žákům je doporučeno konzultovat vylosované téma a způsob jeho realizace s učitelem praktického vyučování. Doporučuje se zpracovat si scénář praktické zkoušky a zkonzultovat jej do 27. března 2018

## Témata praktické zkoušky

1. Příprava a praktické zajištění akce pro 4 - 6 osob, slavnostní pohoštění formou koktejlu
2. Příprava a praktické zajištění akce pro 4 - 6 osob, slavnostní hostinu formou banketu

## **Téma: Příprava a praktické zajištění akce pro 4 -6 osob, slavnostní pohoštění formou koktejlu**

### **Zadání tématu pro žáka:**

Skupina žáků připraví gastronomickou akci v podobě slavnostního pohoštění formou koktejlu pro 4-6 osob. Jednotliví žáci plní zadaný úkol v těchto funkcích: Vedoucí obsluhy, číšník, šéfkuchař, kuchař.

Úkoly jsou zaměřeny do několika oblastí: příprava studených pokrmů, prezentace a ochutnávka pokrmů, servis vína, nealkoholických nápojů, příprava místnosti, stolního inventáře a výzdoby.

### Úkoly

- Připravte objednávku na suroviny a požadovaný inventář koktejl
  - Navrhněte vhodné nápoje, nápoje charakterizujte
  - Navrhněte vhodné pokrmy, pokrmy charakterizujte
  - Připravené pokrmy a nápoje prezentujte zkušební komisi
- Pracujte podle stanoveného časového harmonogramu a dodržujte předpisy BOZP a hygieny práce

### **Organizace zkoušky:**

**Praktická zkouška se koná ve dnech: 3.4. , 5. 4. 2018**

**Místo konání zkoušky pro 3.4. 2018 : VIENNA HOUSE DIPLOMAT PRAGUE**

Evropská 15, Praha 6

**Místo konání zkoušky pro 5.4. 2018 : Hotel Don Giovanni**

Vinohradská 157a, Praha

Zkouška se koná ve dvou dnech, maximální doba trvání jednoho dne je 7 hodin.

### **Časový harmonogram pro Koktejl**

#### Den předem

12:00 - nástup žáků (převlečení do pracovního, proškolení BOZP na daném pracovišti, seznámení s provozem, předběžná příprava surovin, přípravné práce)

#### Druhý den

8:00 – nástup žáků (převlečení do pracovního)

8 :30 – 11:00 – příprava vhodných pokrmů

11:30 – 13:00 – prezentace žáků vhodných pokrmů a nápojů k danému tématu zkušební komisi, vyhodnocení

13:00 – 14:00 – úklid pracoviště žáky, práce po skončení hostiny

## **Téma: Příprava a praktické zajištění akce pro 4 -6 osob, slavnostní pohoštění formou banketu**

### **Zadání tématu pro žáka:**

Skupina žáků připraví gastronomickou akci v podobě banketu pro 4-6 osob. Připraví pětichodové či šestichodové složité menu, naservírují a prezentují vyrobený pokrm. Úkoly prakticky připraví a zdůvodní. Jednotliví žáci plní zadaný úkol v těchto funkcích: Vedoucí banketu, číšník, šéfkuchař, kuchař.

Úkoly jsou zaměřeny do několika oblastí: příprava studených a teplých pokrmů, prezentace a ochutnávka pokrmů, servis vína, nealkoholických nápojů, kávy, příprava místnosti, stolního inventáře a výzdoby.

### **Úkoly:**

- Připravte objednávku na suroviny a požadovaný inventář pro banket
- Navrhněte vhodné nápoje, nápoje charakterizujte
- Navrhněte vhodné pokrmy, pokrmy charakterizujte
- Připravené pokrmy a nápoje prezentujte zkušební komisi
- Pracujte podle stanoveného časového harmonogramu a dodržujte předpisy BOZP a hygieny práce

### **Organizace zkoušky:**

**Praktická zkouška se koná ve dnech: 2.4.; 3. 4.; 4.4.; 5.4. 2018**

**Místo konání zkoušky dne: 2.4.; 3.4.2018**

**VIENNA HOUSE DIPLOMAT PRAGUE**

Evropská 15, Praha 6

**Místo konání zkoušky dne: 4.4.; 5.4.2018**

**Hotel Don Giovanni**

Vinohradská 157a, Praha 3

Zkouška se koná ve dvou dnech, maximální doba trvání jednoho dne je 7 hodin.

### **Časový harmonogram pro Bankety**

#### **Den předem**

**12:00** - nástup žáků (převlečení do pracovního, proškolení BOZP na daném pracovišti, seznámení s provozem, předběžná příprava surovin, přípravné práce).

Druhý den

10:45 – nástup žáků (převlečení do pracovního)

11:00 – 14:00 – příprava slavnostního menu

14:00 – 16:00 – prezentace žáků slavnostního menu dle zadaného tématu zkušební komisi, vyhodnocení

16:00 – 17:00 – úklid pracoviště žáky, práce po skončení hostiny

## Ověřované kompetence absolventa

### a) Odborné kompetence

- ovládat technologii přípravy pokrmů
- ovládat techniku odbytu
- vykonávat řídicí činnosti ve stravovacím provozu
- vykonávat obchodně podnikatelské aktivity
- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

### b) Klíčové kompetence

- k učení
- k řešení problémů
- komunikativní kompetence
- personální a sociální kompetence
- občanské kompetence a kulturní povědomí
- k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
- matematické kompetence
- využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

## Vzdělávací oblasti RVP a obsah učiva

- **Výroba a odbyt v gastronomii**