

Příloha č. 3 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: Hotelnictví

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 banketu.....	5
Téma: Příprava a praktické zajištění akce pro 30 osob, slavnostní pohoštění formou rautu	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 banket, koktejl – připraví slavnostní hostinu a prostor pro konání banketu nebo slavnostní společenskou akci formou koktejlu, obsluhují složitou obsluhou, naservírují a prezentují vyrobené pokrmy a nápoje. Úkoly prakticky připraví a zdůvodní.

Ředitel školy doporučuje si ke zkoušce vypracovat scénář k slavnostní hostině.

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 10. dubna, 11. 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 konzultovat jej do 27. března 2018

Témata praktické zkoušky

1. Příprava a praktické zajištění akce pro 4 - 6 osob, slavnostní pohoštění formou banketu
2. Příprava a praktické zajištění akce pro 30 osob, slavnostní pohoštění formou rautu

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 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, sektu, nealkoholických nápojů, kávy, příprava místnosti, stolního inventáře a výzdoby.

Úkoly:

- Připravte a servírujte vhodné teplé a studené nápoje pro banket
- Připravte a servírujte vhodné teplé a studené pokrmy
- Připravte slavnostní tabuli, potřebný inventář a výzdobu
- 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 dne 11. 4. 2017

Místo konání zkoušky: GrandioR hotel Prague, Na Poříčí 42, Praha 1

Zkouška se koná v jednom dni, maximální doba trvání jednoho dne je 7 hodin.

Časový harmonogram pro slavnostní hostiny - Bankety

8:00 – nástup žáků pro kuchařskou část (převlečení do pracovního, proškolení BOZP na daném pracovišti, seznámení s provozem, předběžná příprava surovin)

8:00 – nástup žáků pro číšnickou část (převlečení do pracovního, proškolení BOZP na daném pracovišti, seznámení s provozem, přípravné práce)

8:30 – 11:30 – příprava pokrmů a nápojů

11:30 – 13:00 - prezentace pokrmů a nápojů zkušební komisi, vyhodnocení

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

Časový harmonogram pro slavnostní hostiny - Bankety

10:00 – nástup žáků pro kuchařskou část (převlečení do pracovního, proškolení BOZP na daném pracovišti, seznámení s provozem, předběžná příprava surovin)

10:00 – nástup žáků pro číšnickou část (převlečení do pracovního, proškolení BOZP na daném pracovišti, seznámení s provozem, přípravné práce)

10:30 – 13:30 – příprava pokrmů a nápojů

13:30 – 15:00 - prezentace pokrmů a nápojů zkušební komisi, vyhodnocení

15:00 – 16:00 – úklid pracoviště žáky, práce po skončení slavnostní hostiny

Téma: Příprava a praktické zajištění akce pro 30 osob, slavnostní pohoštění formou rautu

Zadání tématu pro žáka:

Skupina žáků připraví gastronomickou akci v podobě rautu pro 30 osob. Jednotliví žáci plní zadaný úkol v těchto funkcích: Vedoucí rautu, číšník, šéfkuchař, kuchař.

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

Úkoly:

- Připravte a servírujte vhodné teplé a studené nápoje pro raut
- Připravte a servírujte vhodné teplé a studené pokrmy
- Připravte nabídkové tabule, potřebný inventář a výzdobu
- 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 10. 4. 2017

Místo konání zkoušky: ANDEL'S BY VIENNA HOUSE PRAGUE
Stroupežnického 21, Praha 5

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

Časový harmonogram pro slavnostní hostinu - Raut

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 pro kuchařskou část (převlečení do pracovního)

8:00 – nástup žáků pro číšnickou část (převlečení do pracovního)

8:15 – 12:30 – příprava skladby pokrmů a nápojů, nabídkových stolů

13:00 – prezentace praktických maturitních úkolů při slavnostní hostině zkušební komisi

14:30 – vyhodnocení práce žáků

14:30 – 15:00 – úklid pracoviště žáky, práce po skončení slavnostní hostiny

Ověřované kompetence absolventa

a) Odborné kompetence

- Bezpečnost práce o ochrana zdraví při práci
- Vykonávání a organizování gastronomických činností, vedení stravovacího provozu
- Obchodně podnikatelské aktivity
- Dbát na dodržování gastronomických předpisů v gastronomii
- Ovládat technologické postupy zpracování surovin, přípravy pokrmů a nápojů a kontrolovat jejich kvalitu

b) Klíčové kompetence

- Kompetence k řešení problémů
- Personální a sociální kompetence
- Občanská kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávací oblasti RVP a obsah učiva

- **Gastronomie**
- **Komunikace ve službách**