

## **Praktické maturitní zkoušky pro školní rok 2021/2022**

### **65-42-M/01 obor Hotelnictví**

#### **(denní forma vzdělávání)**

**Zadání praktické maturitní zkoušky a způsob jejího konání stanoví ředitel školy.**

Žáci obdrží nabídku témat stanovených ředitelem školy, z nichž si 3 pracovní dny před praktickou maturitní zkouškou vylosují konkrétní téma pro slavnostní společenskou akci formou banketu, nebo koktejlu.

Praktická zkouška může být konána individuálně, nebo společně s více žáky, žáci jsou vždy hodnoceni jednotlivě.

Praktickou maturitní zkoušku koná žák ve dvou dnech. V jednom dni trvá zkouška nejdéle 420 minut.

V první den praktické maturitní zkoušky žák sestavuje slavnostní menu, normuje pokrmy, připravuje objednávku na suroviny a objednávku na požadovaný inventář pro banket, nebo koktejl. Využije finanční budget poskytnutý školou.

Druhý den praktické maturitní zkoušky žák připravuje pokrmy dle sestaveného menu, včetně prezentace pokrmů, nebo připravuje slavnostní tabuli, včetně inventáře a výzdoby, obhazuje složitou obsluhu.

#### **Termíny zkoušky:**

HT4.S – Hotelnictví – od 8.4.do 11.4. 2022

HT4.A – Hotelnictví – od 12.4.do 13.4. 2022

#### **Témata zkoušky:**

Žáci připravují a realizují slavnostní akci-slavnostní pohoštění formou banketu, nebo koktejlu na vylosované téma:

1. Banket – Tři oříšky pro Popelku
2. Banket – Večeře s panem prezidentem
3. Banket – Oslava výročí 30. let od založení školy
4. Banket – Slow Food
5. Banket – Filmový festival v Karlových Varech 2022
6. Banket – Prázdniny v Římě
7. Banket – Hezky česky
8. Banket – Vive la France!
9. Banket – Česko vs Slovensko
10. Banket – Michelinský průvodce v Evropě

11. Banket - Na víkend do Istanbulu
12. Banket - Tady je Krakonošovo
  
1. Koktejl - Milujeme grilování
2. Koktejl - Vege jede
3. Koktejl - Jedeme na Balkán
4. Koktejl - Hala Madrid!
5. Koktejl - Dovolená v Indonésii
6. Koktejl - Vaříme bez lepku
7. Koktejl - Bistro - současný trend v gastronomii
8. Koktejl - Zimní olympijské hry v Číně
9. Koktejl - Cestujeme Českem
10. Koktejl - Karneval v Rio de Janeiru

# **Pokyny k praktické zkoušce**

## Obsah

Vyhláška 177/2009 Sb. o podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitou.....	3
Obecné pokyny.....	4
Témata praktické zkoušky .....	5
Organizace zkoušky .....	6
Pokyny a úkoly k vylosovanému tématu: Příprava a praktické zajištění akce pro 4-6 osob, slavnostní pohoštění formou banketu, nebo koktejlu .....	8
Ověřované kompetence absolventa .....	11
Vzdělávací oblasti RVP a obsah učiva .....	11

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

### **Zadání praktické zkoušky a způsob jejího konání stanoví ředitel školy.**

Praktickou maturitní zkoušku koná žák ve dvou dnech. V jednom dni trvá zkouška nejdéle 420 minut.

Praktická zkouška může být konána individuálně nebo společně s více žáky, žáci jsou vždy hodnoceni jednotlivě.

Každý žák si 3 pracovní dny před praktickou maturitní zkouškou vylosuje konkrétní zadání z témat stanovených ředitelem školy.

Podle tématu připravují banket, nebo 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 vylosovanému tématu.

## Obecné pokyny

Žáci obdrží nabídku témat. Žák si vylosuje téma praktické zkoušky dle stanoveného harmonogramu. V případě, že se žák k losování nedostaví, vylosuje jeho téma praktické zkoušky ředitelem školy pověřený pedagogický pracovník.

Žáci obdrží nejpozději v den losování písemné potvrzení o vylosovaném tématu své praktické zkoušky.

### **Doporučení:**

Žákům je doporučeno konzultovat vylosované téma a způsob jeho realizace s učitelem praktického vyučování. Doporučuje se zpracovat si scénář praktické zkoušky.

## Téma praktické zkoušky: Gastronomie v hotelnictví

Žáci připravují a realizují slavnostní akci-slavnostní pohoštění formou banketu, nebo koktejlu na vylosované téma:

1. Banket – Tři oříšky pro Popelku
  2. Banket – Večere s panem prezidentem
  3. Banket – Oslava výročí 30. let od založení školy
  4. Banket – Slow Food
  5. Banket – Filmový festival v Karlových Varech 2022
  6. Banket – Prázdniny v Římě
  7. Banket – Hezky česky
  8. Banket – Vive la France!
  9. Banket – Česko vs Slovensko
  10. Banket – Michelinský průvodce v Evropě
  11. Banket – Na víkend do Istanbulu
  12. Banket – Tady je Krakonošovo
- 
1. Koktejl – Milujeme grilování
  2. Koktejl – Vege jede
  3. Koktejl – Jedeme na Balkán
  4. Koktejl – Hala Madrid!
  5. Koktejl – Dovolená v Indonésii
  6. Koktejl – Vaříme bez lepku
  7. Koktejl – Bistro – současný trend v gastronomii
  8. Koktejl – Zimní olympijské hry v Číně
  9. Koktejl – Cestujeme Českem
  10. Koktejl – Karneval v Rio de Janeiru

## Organizace zkoušky

### Termíny losování témat dle tříd:

**Třída HT4.A–7. dubna 2022**

**Třída HT4.S–5. dubna 2022**

### Místo losování praktické zkoušky:

**Střední škola gastronomická a hotelová, s.r.o.**

Vrbova 1233 Praha 4

### Termíny konání Praktické maturitní zkoušky dle tříd:

**Třída HT4.A–12. - 13. dubna 2022**

**Třída HT4.S–8. a 11. dubna 2022**

### Místo konání zkoušky:

**VIENNA HOUSE DIPLOMAT PRAGUE**

Evropská 15, Praha 6

### Časový harmonogram pro Banket, nebo Koktejl – první den zkoušky

8:00 – nástup žáků, kontrola zdravotního stavu dle platné vyhlášky, převlečení do pracovního

8:00 – 10:00 – sestavení slavnostního menu, normování pokrmů, příprava objednávky na suroviny a objednávky na požadovaný inventář pro banket, nebo koktejl

10:00 – 14:00 – zabezpečení surovin a inventáře na slavnostní hostinu



**Časový harmonogram pro Banket, nebo Koktejl – druhý den zkoušky**

**Skupina 1**

**Třída: HT4.S-11. dubna 2022**

**Třída: HT4.A-13. dubna 2022**

8:00 – 12:00 – příprava a prezentace žáků slavnostního menu dle zadaného tématu zkušební komisi, obhajoba způsobu složité obsluhy, vyhodnocení, úklid pracoviště žáky, práce po skončení hostiny

**Skupina 2**

**Třída: HT4.S-11. dubna 2022**

**Třída: HT4.A-13. dubna 2022**

10:00 – 14:00 – příprava a prezentace žáků slavnostního menu dle zadaného tématu zkušební komisi, obhajoba způsobu složité obsluhy, vyhodnocení, úklid pracoviště žáky, práce po skončení hostiny

**Skupina 3**

**Třída: HT4.S-11. dubna 2022**

**Třída: HT4.A-13. dubna 2022**

11:00 – 15:00 – příprava a prezentace žáků slavnostního menu dle zadaného tématu zkušební komisi, obhajoba způsobu složité obsluhy, vyhodnocení, úklid pracoviště žáky, práce po skončení hostiny

**Skupina 4**

**Třída: HT4.A-13. dubna 2022**

10:00 – 14:00 – příprava a prezentace žáků slavnostního menu dle zadaného tématu zkušební komisi, obhajoba způsobu složité obsluhy, vyhodnocení, úklid pracoviště žáky, práce po skončení hostiny

## **Pokyny k vylosovanému tématu: Příprava a praktické zajištění slavnostní akce pro 4-6 osob - slavnostní pohoštění formou banketu, nebo koktejlu**

### **Zadání tématu pro žáka:**

Žáci obdrží nabídku témat stanovených ředitelem školy, z nichž si 3 pracovní dny před praktickou maturitní zkouškou vylosují konkrétní téma pro slavnostní společenskou akci formou banketu, nebo koktejlu.

Praktická zkouška může být konána individuálně, nebo společně s více žáky, žáci jsou vždy hodnoceni jednotlivě.

Praktickou maturitní zkoušku koná žák ve dvou dnech. V jednom dni trvá zkouška nejdéle 420 minut.

V první den praktické maturitní zkoušky žák sestavuje slavnostní menu, normuje pokrmy, připravuje objednávku na suroviny a objednávku na požadovaný inventář pro banket, nebo koktejl a koná další přípravné práce.

Druhý den praktické maturitní zkoušky žák připravuje pokrmy dle sestaveného menu, včetně prezentace pokrmů, nebo připravuje slavnostní tabuli či stoly, včetně inventáře a výzdoby, obhájí složitou obsluhu.

Každý žák plní vylosovaný konkrétní úkol. Ve vylosovaném úkolu má žák uvedeny pokyny, jak pracuje, jak postupuje během vlastní praktické zkoušky.

### **Pokyny:**

Skupina žáků připraví gastronomickou akci v podobě banketu, nebo koktejlu pro 4-6 osob. Připraví pokrmy pro zvolenou slavnostní hostinu, naservírují a prezentují vyrobené pokrmy. Provedou obhajobu způsobu složité obsluhy. Jednotliví žáci plní zadaný úkol v těchto funkcích: vedoucí hostiny, číšník, šéfkuchař, kuchař.

Úkoly jsou zaměřeny do několika oblastí: příprava studených a teplých pokrmů, prezentace a ochutnávka pokrmů. Příprava stolu, stolního inventáře a výzdoby.

Obhajoba způsobu složité obsluhy a servisu alkoholických, nealkoholických nápojů, kávy dle sestaveného menu.

## **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

## **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 alkoholických a nealkoholických nápojů, příprava místnosti, stolního inventáře a výzdoby.

### Úkoly

- Připravte objednávku na suroviny a požadovaný inventář pro 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

## 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**