

PRAKTICKÁ ZKOUŠKA - zadání a způsob konání **obor 65-41-L/01 Gastronomie**

Praktická maturitní zkouška prověřuje kompetence žáků získané v komplexu odborných gastronomických předmětů. Hlavním cílem zkoušky je evaluace získaných praktických dovedností a schopností skloubit kompetence získané v předmětech odbyt a obsluha, technologie, odborný výcvik, potraviny a výživa a hotelový provoz s jejich aplikací v reálném pracovním prostředí při praktických činnostech na úsecích výroby a odbytu, které spočívají v zabezpečení výroby a servisu pokrmů ve školní restauraci.

Žák před praktickou maturitní zkouškou vypracuje jako podklad k provedení praktické zkoušky písemnou přípravu na zadané téma. Písemná příprava je nedílnou a nezbytnou součástí praktické maturitní zkoušky. Tématem je zpracování návrhu stravovacích služeb na zážitkový 2 denní wellness pobyt manželského páru v 5* hotelu v Karlových Varech spojený s příležitostí oslavy 25. výročí svatby. Stravování bude obsahovat: večeři v den příjezdu, oběd a slavnostní večeři k příležitosti 25. výročí svatby. Snídaně mají účastníci formou nabídkových stolů.

Žáci vytvoří dvojice (pracovní týmy), které budou realizovat zadané úkoly ve výrobním a odbytovém středisku. Jeden žák týmu připraví první den ve výrobním středisku v pozici kuchaře zadanou část slavnostního menu na téma 25. výročí svatby. Druhý žák týmu bude na odbytovém středisku provádět v pozici číšníka servis pokrmů slavnostního menu vyšší formou složitě obsluhy včetně provedení vylosovaného složitěho úkolu, který bude zařazen do servisu podávaného menu. Druhý den si žáci týmu pozice vymění. Třetí den praktické zkoušky bude provedeno hodnocení. Téma a zadání praktické zkoušky se zachovává i pro opravnou zkoušku a náhradní zkoušku.

Žáci budou pracovat v pozicích:

- pracovník výrobního střediska - kuchař (příprava slavnostního menu u příležitosti „25. výročí svatby“
- pracovník odbytového střediska - číšník (servis pokrmů slavnostního menu vyšší formou složitě obsluhy včetně provedení vylosovaného složitěho úkolu a vyúčtování akce).

Každý žák pracující v týmu je hodnocen samostatně.

Praktickou zkoušku koná žák nejdéle 3 dny. V jednom dni trvá nejvýše 7 hodin.

Pokud žák neodevzdá písemnou přípravu ve stanoveném termínu, bez písemné omluvy s uvedením vážných důvodů, nebo pokud mu omluva nebyla uznána, posuzuje se, jako by danou zkoušku vykonal neúspěšně.

Praktická maturitní zkouška se skládá ze 3 částí:

1. Písemná příprava k provedení praktické zkoušky

Žáci vypracují ke stanovenému tématu podklady dle následující osnovy:

- písemnou objednávku pro 2 osoby
- vytvoří návrh stravování pro večeři v den příjezdu, oběd a slavnostní večeři ve složení: studený předkrm, polévka, mezichod z ryby, hlavní chod a moučník
- grafické zpracování slavnostního menu ve třech provedeních
- žádanku na inventář pro daný den praktické zkoušky pro úsek obsluhy
- servis podávaných pokrmů a nápojů slavnostního menu
- vyúčtování celého pobytu
- grafické znázornění založeného inventáře dle menu pro jednu osobu včetně popisu
- kalkulace pokrmů slavnostního menu s 295% přírůžkou
- technologické postupy přípravy slavnostního menu
- žádanku na suroviny
- charakteristika podávaných pokrmů a nápojů slavnostního menu

Termín zadání: 29. 1. 2019

Termín odevzdání: 1. 3. 2019

2. Praktické provedení

- a) Obsluha slavnostního menu vyšší formou složité obsluhy
- dodržování BOZP, PO, hygieny práce v gastronomii
 - organizace činností pracovníků týmu v odbytu
 - zajištění inventáře na servis podávaných menu
 - příprava pracoviště před zahájením provozu
 - příprava a výzdoba stolů
 - komunikace s hostem
 - obsluha hostů v souladu s pravidly techniky obsluhy
 - servis pokrmů a nápojů dle slavnostního menu
 - práce spojené s ukončením provozu
 - vyúčtování s hostem
 - koordinace práce mezi výrobním a odbytovým střediskem
- b) Praktické provedení úkolů ve výrobním středisku
- příprava pokrmů ze slavnostního menu ve složení: studený předkrm, polévka, hlavní chod a moučník z čerstvého ovoce
- dodržování BOZP, PO, hygieny práce v gastronomii
 - organizace činností pracovníků týmu ve výrobě
 - příprava pracoviště před zahájením provozu
 - organizace práce ve výrobním středisku
 - technologická využitelnost potravin a jejich vhodná úprava
 - příjem, kontrola a předběžná úprava surovin
 - příprava pokrmů s dodržováním technologických postupů
 - hospodárné nakládání se surovinami
 - příprava pokrmů a následná expedice dle nových trendů v gastronomii
 - úklid pracoviště
 - koordinace práce mezi výrobním a odbytovým střediskem

3. Prezentace odborných dovedností

- vhodnost zařazení vylosovaného složitého úkolu do slavnostního menu
- dodržování BOZP, PO, hygieny práce v gastronomii
- praktické provedení způsobu obsluhy vyšší formou složité obsluhy včetně založení inventáře, dekorace stolu
- dle vylosovaného zadání provedení složitého úkolu
- praktické provedení přípravy pokrmů slavnostního menu
- zdůvodnění volby surovin, technologických postupů a inventáře na podávání pokrmů

Pokyny pro žáka – způsob zpracování, obsah a rozsah (příloha č. 1.)

Kritéria hodnocení

(příloha č. 2.)

Příloha č. 1.

Písemná příprava – způsob zpracování, obsah a rozsah

Závazné parametry písemné přípravy:

TITULNÍ STRANA:

Písemná příprava praktické zkoušky

Název školy	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Jméno a příjmení žáka
Obor vzdělání	65-41-L/01 Gastronomie
Školní rok	2018/19

ROZSAH

Dle osnovy, každý úkol bude zpracován na samostatném listu ve formátu A4 na výšku.

VZHLED STRÁNKY

Okraje:	2,5 cm (horní, spodní, pravý okraj)
	3 cm (levý okraj, počítá se rezerva na vazbu)
Řádkování:	1,5 řádku
Zarovnání textu:	je povoleno do bloku

PÍSMO

písmo Times New Roman

vlastní text práce ve velikosti 12b

nadpisy ve velikosti 14b, tučně

titulní list práce je doporučeno psát „kapitálkami“

Karlovy Vary 30. 10. 2018

RNDr. Jiří Neumann
ředitel školy

PRAKTICKÁ ZKOUŠKA
obor 65-41-L/01 Gastronomie

Příloha č. 2
Hodnocení, kritéria a pravidla

Část praktické zkoušky	Počet bodů	Kritéria hodnocení
1. Písemná příprava k provedení praktické zkoušky	0-20	<ul style="list-style-type: none">▪ správnost vypracování písemné přípravy k zabezpečení slavnostní gastronomické akce▪ správnost použití gastronomických pravidel, snoubení pokrmů a nápojů při sestavování návrhu stravovacích služeb na wellnessový pobyt
2. Praktické provedení a) Obsluha vyšší formou složité obsluhy	0-10	<ul style="list-style-type: none">▪ dodržování BOZP, PO, hygieny práce v gastronomii▪ organizace činností pracovníků týmu v odbytu▪ zajištění inventáře na servis podávaného slavnostního menu▪ příprava pracoviště před zahájením provozu▪ příprava a výzdoba stolů▪ komunikace s hostem▪ obsluha hostů v souladu s pravidly techniky obsluhy▪ servis pokrmů a nápojů dle slavnostního menu▪ vyúčtování s hostem▪ práce spojené s ukončením provozu▪ koordinace práce mezi výrobním a odbytovým střediskem
b) Praktické provedení úkolů ve výrobním středisku	0-10	<ul style="list-style-type: none">▪ dodržování BOZP, PO, hygieny práce v gastronomii▪ organizace činností pracovníků týmu ve výrobě▪ příprava pracoviště před zahájením provozu▪ organizace práce ve výrobním středisku▪ technologická využitelnost potravin a jejich vhodná úprava▪ příjem, kontrola a předběžná úprava surovin▪ příprava pokrmů s dodržáním technologických postupů▪ hospodárné nakládání se surovinami▪ příprava pokrmů a následná expedice v souladu s novými trendy v gastronomii▪ úklid pracoviště▪ koordinace práce mezi výrobním a odbytovým střediskem▪ praktické provedení přípravy pokrmů slavnostního menu k zadané příležitosti▪ zdůvodnění volby surovin, technologických postupů a inventáře na podávání pokrmů

3. Prezentace odborných dovedností: Praktické provedení složitého úkolu	0-15	<ul style="list-style-type: none">▪ vhodnost zařazení složitého úkolu do slavnostního menu▪ dodržování BOZP, PO, hygieny práce v gastronomii▪ písemné vypracování žádanky na suroviny a inventář▪ písemné vypracování postupu složitého úkolu▪ organizace činností pracovníků týmu ve výrobě▪ příprava pracoviště před zahájením složitého úkolu▪ úklid pracoviště po ukončení složitého úkolu▪ praktické provedení vyšší formy složitě obsluhy▪ vypracování žádanky a postupu na složitý úkol
---	------	--

Žák, který v části praktického provedení odborného tématu neuspěje, bude hodnocen stupněm 5 – nedostatečný.

Celkový maximální počet bodů je 55.

Hodnocení

55 - 48 bodů	výborný
47 - 40 bodů	chvalitebný
39 - 32 bodů	dobrý
31 - 25 bodů	dostatečný
24 a méně	nedostatečný

Vyhodnocení praktické zkoušky provede zkušební komise.

Karlovy Vary 30. 10. 2018

RNDr. Jiří Neumann
ředitel školy

PRAKTICKÁ ZKOUŠKA
obor 65-41-L/01 Gastronomie

TABULKA HODNOCENÍ

Jméno a příjmení žáka:

Třída: G4

Datum konání:.....

Část zkoušky	Počet bodů	Zdůvodnění
1. Písemná příprava k provedení praktické zkoušky		
2. Praktické provedení a) Obsluha vyšší formou složité obsluhy b) Praktické provedení úkolů ve výrobním středisku		
3. Prezentace odborných dovedností - Praktické provedení složitého úkolu		
Celkový počet bodů		

Hodnocení

Podpisy členů komise:.....

Karlovy Vary 30. 10. 2018

RNDr. Jiří Neumann
ředitel školy

PRAKTICKÁ ZKOUŠKA
obor 65-41-L/01 Gastronomie

Pracoviště:

Datum praktické zkoušky:

1. Písemná příprava k provedení praktické zkoušky

Zadání:

Termín odevzdání:

2. Praktické provedení

- a) Obsluha vyšší formou složité obsluhy
- b) Praktické provedení úkolů ve výrobním středisku
- c) Praktické provedení složitého úkolu

3. Prezentace odborných dovedností

Harmonogram SPV GH. Pupp:

Datum	Jméno, příjmení	

Luna, Ambassador, Imperial:

Datum	Jméno, příjmení	Pracoviště

Pracovní oblečení a úprava zevnějšku musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně pracovníků ve společném stravování. Mezi osobní vybavení patří pomůcky číšníka, bílé rukavice, pracovní plášť.

Při nástupu na praktickou zkoušku předloží každý žák zdravotní průkaz, občanský průkaz, studijní průkaz.

Karlovy Vary 30. 10. 2018

RNDr. Jiří Neumann
ředitel školy