

## **PRAKTICKÁ ZKOUŠKA – délka a způsob konání** **obor 65-41-L/01 Gastronomie a hotelnictví**

Dle § 19, odst. (1) vyhlášky č.177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou **určují délku a způsob konání praktické zkoušky** pro maturitní zkoušky v **jarním a podzimním zkušebním období 2026 takto:**

Praktická zkouška prověřuje praktické kompetence žáků získané v komplexu odborných gastronomických předmětů. Hlavním cílem zkoušky je evaluace praktických dovedností a návyků získaných v praktickém vyučování a schopnost aplikace kompetencí získaných v předmětech odbyt a obsluha, technologie, potraviny a výživa a hotelový provoz v reálných praktických činnostech na úsecích výroby a odbytu v reálném pracovním prostředí.

### **Délka praktické zkoušky**

Praktickou zkoušku koná žák nejdéle 3 dny. V jednom dni trvá nejvýše 420 minut.

### **Téma praktické maturitní zkoušky pro školní rok 2025/2026:**

#### **„Významné události v Karlovarském kraji“**

**(možnost výběru tématu)**

**60. ročník Mezinárodního filmového festivalu**

**710. výročí od narození císaře Karla IV**

### **Způsob konání praktické zkoušky**

Z žáků budou vytvořeny dvoučlenné pracovní týmy, které budou realizovat zadané úkoly na výrobním a odbytovém úseku. Jeden žák týmu připraví první den ve výrobním úseku v pozici kuchař složité pěti-chodové menu ve složení: studený předkrm, polévka, mezi chod z ryby, hlavní chod a restaurační dezert. Druhý žák týmu bude na odbytovém úseku provádět v pozici číšníka servis pokrmů složitého menu vyšší formou složité obsluhy včetně provedení složitého úkolu, který bude žák provádět před hosty a komisí. Druhý den si žáci týmu pozice vymění. Třetí den praktické zkoušky bude provedeno slovní hodnocení za přítomnosti žáků.

Žáci budou pracovat v pozicích:

- pracovník výrobního střediska – kuchař (příprava složitého slavnostního menu k danému tématu)
- pracovník odbytového střediska – číšník (servis pokrmů slavnostního složitého menu vyšší formou složité obsluhy včetně provedení složitého úkolu, vyúčtování).

Jako podklad k provedení praktické zkoušky žák zpracuje písemnou přípravu, která je nedílnou a nezbytnou součástí praktické zkoušky.

Žák si zvolí konzultanta ke zpracování své práce, kterým je pouze učitel odborných předmětů Technologie, Odbyt a obsluha, nebo učitelka odborného výcviku.

Při vypracovávání písemné práce může využít konzultací v těchto předmětech:

- IKT: doporučení - 1 konzultace (měla by se týkat formální úpravy práce)
- Administrativa: doporučení 1 konzultace (měla by se týkat obchodní korespondence)
- Odborné předměty Technologie, Odbyt a obsluha, OV: doporučení 3 konzultace

Konzultace musí probíhat vždy po domluvě žáka s vybraným konzultantem. Konzultace probíhá po celou dobu zpracování písemné části praktické zkoušky. Žák nekonzultuje pouze menu, ale celou práci, kterou před odevzdáním zkontroluje se svým vedoucím práce.

Po domluvě žáka s vybraným konzultantem a souhlasem konzultanta, žáci nahlásí svého konzultanta zadávajícímu učiteli práce v den, kdy se práce zadává.

Poslední možná konzultace k vypracování písemné práce bude **13. 03. 2026 do 14.00hod.**

Žák **odevzdá** vypracovanou písemnou přípravu dle přílohy č.1 v daném termínu pomocí platformy Teams formou odevzdání Zadání, které bude vytvořeno pro tento účel. (Název týmu a přesný postup bude upřesněn při semináři k zadání práce). 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 část zkoušky vykonal neúspěšně.

Žáci pracující v týmu jsou hodnoceni jednotlivě.

### **Praktická maturitní zkouška se skládá ze 3 částí:**

#### **1. Písemná příprava k provedení praktické zkoušky**

Žáci vypracují písemnou přípravu dle následující osnovy:

- úvod práce – charakteristika dané příležitosti minimálně 1 strana A4
- písemná objednávka na slavnostní oběd na dané téma
- odpověď na objednávku slavnostního oběda
- sestavení složitého pěti-chodového menu k dané příležitosti včetně míchaného nápoje aperitiv nebo digestiv (studený předkrm, polévka, mezi chod z ryby, hlavní chod a restaurační dezert), použití regionálních surovin minimálně ve dvou pokrmech (uvádět zdroje regionálních surovin), použití sezónních surovin
- součástí menu bude příprava míchaného nápoje (aperitiv nebo digestiv) u stolu hosta, Vaším úkolem bude připravit míchaný nápoj jako součást menu, který bude podáván u stolu hosta. Nápoj bude sloužit jako aperitiv nebo digestiv
  - V receptu je povinnou součástí Karlovarská Becherovka.
  - Nápoj připravíte přímo u stolu hosta, proto věnujte pozornost prezentaci, komunikaci s hostem a správným pracovním postupům.
  - Použijete vhodný míchací inventář, který odpovídá zvolenému typu nápoje.
  - Zvážíte, zda budete nápoj míchat v míchací sklenici, šejkru nebo přímo ve sklenici pro hosta.
  - Použijete vhodné barové lžíce, kleště na led, odměrky (jigger), míchací tyčinky a další potřebné pomůcky.
  - Součástí nápoje bude esteticky ozdobený a podávaný na podnosu s odpovídající sklenicí a ubrouskem.
- fotografie jednotlivých pokrmů složitého menu, svých pokrmů, nestažené z internetu
- kalkulace jednotlivých pokrmů včetně technologických postupů (žák tvoří kalkulaci na 3 porce a následně vaří při zkoušce 3 porce od každého pokrmu)
- charakteristika podávaných nápojů a pokrmů
- žádanka na suroviny podle sestaveného menu
- káva je automaticky součástí menu, ale nepočítá se jako chod

- žádanka na inventář včetně stolového a sedacího pro daný den praktické zkoušky na úsek obsluhy (inventář popisovat k jakému je pokrmu, uvádět objem skla na nápoje)
- grafické znázornění založeného inventáře podle sestaveného menu pro jednu osobu (může být i fotografie)
- servis podávaných pokrmů a nápojů
- vyúčtování složitěho menu – finanční limit na 1 osobu 2.300,- Kč v prodejní ceně/výrobní koeficient 250 % (tzn. 920,- Kč/os. v nákladech na suroviny včetně nápojů), bez květinové výzdoby
- závěr práce
- citovat a uvádět zdroje
- u zvolených vín musí být součástí přívlastky, ročníky, vinařství a charakteristika podávaného vína

## 2. Praktické provedení

- a) Obsluha složitěho menu vyšší formou složitě obsluhy
- dodržování BOZP, PO, Hygieny práce v gastronomii
  - organizace činností pracovníků týmu v odbytu
  - zajištění inventáře na servis podávaněho menu
  - příprava pracoviště před zahájením provozu
  - příprava a výzdoba stolu na dané téma, každý žák svou vlastní výzdobu k vybraně události
  - komunikace s hostem
  - obsluha hostů v souladu s pravidly techniky obsluhy
  - servis pokrmů a nápojů dle složitěho menu
  - práce spojené s ukončením provozu
  - vyúčtování s hostem
  - koordinace práce mezi výrobním a odbytovým střediskem
  - grafické zpracování složitěho menu počet kusů 3 včetně jmenovek svých hostů
- b) Praktické provedení úkolů ve výrobním středisku
- 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
  - minutková úprava hlavního chodu
  - restaurační dezert včetně omáčky
  - příjem, kontrola a předběžná úprava surovin
  - příprava pokrmů s dodržením technologických postupů
  - hospodárné nakládání se surovinami
  - příprava pokrmů a následná expedice podle nových trendů v gastronomii, moderní gastronomie
  - úklid pracoviště
  - koordinace práce mezi výrobním a odbytovým střediskem

### 3. Prezentace odborných dovedností

- dodržování BOZP, PO, Hygieny práce v gastronomii
- praktické provedení způsobu obsluhy vyšší formou složité obsluhy
- založení inventáře, dekorace stolu podle vybraného tématu
- podle vybraného zadání provedení složitého úkolu (aperitiv nebo digestiv)
- praktické provedení přípravy pokrmů složitého menu
- zdůvodnění volby surovin, technologických postupů a inventáře na podávání pokrmů

**Termín zadání:** 04. 02. 2026

**Termín odevzdání:** 18. 03. 2026

**Pokyny pro žáka – způsob zpracování, formální úprava** (příloha č.1)

**Kritéria hodnocení** (příloha č.2)

Karlovy Vary 05. 09. 2025

RNDr. Jiří Neumann, v. r.  
ředitel školy

### **Příloha č.1 Písemná příprava – způsob zpracování, formální úprava**

1. Pro celý text závěrečné práce je třeba zvolit a důsledně dodržovat jednotnou grafickou úpravu.
2. Práce musí být odevzdána v elektronické formě ve formátu doc nebo docx v minimálním rozsahu 20 stran A4.
3. V práci je možné použít pouze jeden typ písma, standardní patkové (např. Courier New, Times New Roman, Cambria) nebo bezpatkové (např. Arial, Calibri, Tahoma). Celý text je upraven pomocí stylů písma. Zdobné textové úpravy a nástroje programů MS Office (WordArt, Textové efekty apod.) nejsou povoleny mimo přílohy (jídelní lístek, menu apod.).
4. Odstavcový text je zarovnán do bloku, řádkování 1,5, velikost 12 bodů, kolmý a bez grafické úpravy. Vybrané pasáže v textu lze zvýraznit kurzívou (například citace). Není povoleno nadměrné používání odrážek.
5. Nadpisy jsou zvýrazněny tučně, a/nebo velikostí. Nadpisy stejné úrovně musí mít stejnou grafickou úpravu, před a za nadpisy stejné úrovně by měla být dodržena stejná mezera (12 nebo 6 bodů). Nejvyšší velikost nadpisu je 16 bodů.
6. Velikost okrajů je 3 cm od levého a 2,5 cm od pravého, horního a dolního okraje.
7. Stránky se číslují bez přerušení arabskými číslicemi. Umístění čísla musí být v celé ZP stejné. Číslování se počítá od titulní stránky, ale uvádí se až od Úvodu dále a pokračuje i v přílohách.
8. Za úvodní částí (titulní list, anotace) je umístěn automaticky vytvořený obsah (maximálně dvouúrovňové číslování).
9. Vlastní text je členěn do automaticky číslovaných kapitol, které na sebe logicky navazují a dělí práci do souvislých, vzájemně provázaných celků tak, aby byla struktura práce na první pohled patrná. Doporučuje se použít maximálně dvouúrovňové číslování (např. 1, 2, 2.1, 2.2, 3, 3.1, 4 atd.), přičemž tečky se píšou za všemi čísly kromě poslední úrovně.
10. Pokud je v textu obsažen výčet s odrážkami, vynechává se řádek mezi výčtem a následujícím textem.
11. Stránka nesmí končit osamoceným řádkem, řádek jednoznačnou předložkou nebo spojkou.
12. Obsahuje-li práce (v textu nebo příloze) tabulky, obrázky, grafy apod., je třeba je průběžně číslovat tak, aby byl odkaz k nim obsažený v textu jednoznačný (např. Tabulka 10, Graf 13). Za přílohy bude umístěn seznam obrázků, tabulek a grafů použitých v práci.
13. Na konci dokumentu bude uveden seznam zdrojů, citací a použité literatury. Vše dle citační normy ČSN ISO 690 (01 0197)

## Příloha č. 2 Pravidla a kritéria hodnocení

Část praktické zkoušky	Počet bodů	Kritéria hodnocení
<b>1. Písemná příprava k provedení praktické zkoušky</b>	0-15	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dodržení požadavků při zpracování písemné přípravy dle zadání v oblasti IKT</li> <li>▪ dodržení požadavků zpracování písemné přípravy dle zadání v oblasti administrativy</li> <li>▪ správnost vypracování přípravy k zabezpečení slavnostní gastronomické akce</li> </ul>
<b>2. Praktické provedení</b> a) Obsluha vyšší formou složité obsluhy	0-15	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dodržování BOZP, PO, Hygieny práce v gastronomii</li> <li>▪ organizace činností pracovníků týmu v odbytu</li> <li>▪ zajištění inventáře na servis podávaného složitého menu</li> <li>▪ příprava pracoviště před zahájením provozu</li> <li>▪ příprava a výzdoba stolu</li> <li>▪ komunikace s hostem</li> <li>▪ obsluha hostů v souladu s pravidly techniky obsluhy</li> <li>▪ servis pokrmů a nápojů dle složitého menu</li> <li>▪ vyúčtování s hostem</li> <li>▪ práce spojené s ukončením provozu</li> <li>▪ koordinace práce mezi výrobním a odbytovým střediskem</li> </ul>
b) Praktické provedení úkolů ve výrobním středisku	0-15	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dodržování BOZP, PO, Hygieny práce v gastronomii</li> <li>▪ organizace činností pracovníků týmu ve výrobě</li> <li>▪ příprava pracoviště před zahájením provozu</li> <li>▪ organizace práce ve výrobním středisku</li> <li>▪ technologická využitelnost potravin a jejich vhodná úprava</li> <li>▪ příjem, kontrola a předběžná úprava surovin</li> <li>▪ příprava pokrmů s dodržením technologických postupů</li> <li>▪ hospodárné nakládání se surovinami</li> <li>▪ příprava pokrmů a následná expedice dle nových trendů v gastronomii</li> <li>▪ úklid pracoviště</li> <li>▪ koordinace práce mezi výrobním a odbytovým střediskem</li> <li>▪ praktické provedení přípravy pokrmů složitého menu k zadané příležitosti</li> <li>▪ zdůvodnění volby surovin, technologických postupů a inventáře na podávání pokrmů</li> </ul>
<b>3. Prezentace odborných dovedností:</b> Praktické provedení složitého úkolu	0-10	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dodržování BOZP, PO, Hygieny práce v gastronomii</li> <li>▪ písemné vypracování žádanky na suroviny a inventář</li> <li>▪ písemné vypracování postupu složitého úkolu</li> <li>▪ organizace činností pracovníků týmu ve výrobě</li> <li>▪ příprava pracoviště před zahájením složitého úkolu</li> <li>▪ úklid pracoviště po ukončení složitého úkolu</li> <li>▪ praktické provedení vyšší formy složité obsluhy</li> <li>▪ založení inventáře, dekorace stolu</li> <li>▪ vypracování žádanky a postupu na složitý úkol</li> </ul>

## Hodnocení

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

**Žákovi bude výsledek vykonal/nevykonal praktické zkoušky oznámen poslední den praktické zkoušky.**