****

**Praktická maturita 2019–2020 obor Gastronomie**

**Organizace praktické části závěrečné zkoušky**

**Pracoviště** – kuchyně „ Hotelové školy“ , Společenský sál Pavlákova

**Harmonogram** - praktickou část závěrečné zkoušky absolvuje žák ve třech dnech podle harmonogramu, který obdrží

**Přípravu jídel** provedou žáci v kuchyni „ Hotelové školy“ v době od 06:30 hod. do 12:00 hod. V den konání praktické části zkoušky (vaření) si žáci zajistí 4 hosty.

**Přípravu tabulí** provedou žáci v prostorách společenském sále Pavlákova dle harmonogramu v  době od 06:30 hod do 12:00 hod. dle harmonogramu.

**Losování, přípravu a provedení zvláštního úkolu** provedou žáci na Hotelové škole v době od 6:30 hod.– 13:00 hodin.

**Nutno přesně dodržet čas zahájení** jednotlivých částí praktické maturitní zkoušky, tzn. že žák bude každý den v 6:30 hodin v pracovním oblečení nachystaný na příslušném pracovišti. Nedodržení času bude mít vliv na celkové hodnocení zkoušky.

**Osnova maturitní práce**

Úvod

1. **Gastronomická část – technika obsluhy**
	1. Charakteristika vylosované příležitosti s ohledem na využití v gastronomii
	2. Objednávka společenské akce
	3. Návrh menu
	4. Žádanka na inventář na tabuli
	5. Nákres slavnostní tabule
	6. Nákres cuvéru
	7. Popis servisu hlavního jídla včetně nápoje
	8. Časový harmonogram servisu jednotlivých pokrmů a nápojů
	9. Vyúčtování společenské akce
2. **Gastronomická část – technika přípravy pokrmů**
	1. Popis hlavní suroviny pro přípravu hlavního pokrmu a další využití v gastronomii
	2. Technologické postupy jednotlivých pokrmů
	3. Popis úpravy pokrmu na talíři
3. **Ekonomická část**
	1. Vypracování kalkulace jednotlivých pokrmů
	2. Vytvoření žádanky na suroviny

**Závěr**

**Dílčí body:**

Příprava slavnostní tabule 14

Obhajoba slavnostní tabule 5

Zvláštní úkol -provedení 5

Komunikace s hostem 5

Příprava pracoviště 5

menu 1. chod 7

menu 2. chod 7

menu 3. chod 12

menu 4. chod 7

Bezpečnost práce, hygiena, pracovní oblečení 5

Hodnocení písemné části Gastro 8

Hodnocení písemné části Formální úprava 7

Průběžný součet 87

Obhajoba 13

**Počet bodů celkem 100**

**Žák je hodnocen podle bodové tabulky, která je složena z hodnocení:**

* Praktická části číšnická max. 29 bodů
* Praktická části kuchařská max. 43 body
* Hodnocení písemné části max. 8 bodů
* Hodnocení formální úpravy max. 7bodů
* Obhajoba práce max. 13 bodů

**Počet bodů celkem max.100 bodů**

**Celkové hodnocení:**

88–100 bodů výborný

74–87 bodů chvalitebný

59–73 bodů dobrý

44–58 bodů dostatečný

 0 –43 bodů nedostatečný

Pokud žák u praktické části **číšnické** bude hodnocen **méně než 14 body** a v praktické části **kuchařské** bude hodnocen **méně než 22 body,** je **celkov**ěhodnocen známkou **nedostatečný.**

Na obhajobu si žák připraví krátkou prezentaci, vystihující jeho práci. Prezentaci odevzdá před odchodem na „svatý týden“ třídnímu učiteli.

Kroměříž 27. září 2019

 Mgr. Ivana Hašová

 ředitelka školy