**Praktická maturitní práce Hotelnictví 2020 /2021**

**Gastronomie**

**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**