



Zadání praktické maturitní zkoušky v oboru středního vzdělávání s maturitní zkouškou – Gastronomie 65–41–L/01, třídy 4. B, ve školním roce 2024/ 2025

Zkoušky se konají podle odst. 5, § 18 Vyhl. č.177/ 2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách, ve znění Vyhl. č. 197/2016 Sb., a Vyhl. č. 311/2016 Sb., v platném znění.

A. Způsob konání praktické zkoušky

Forma konání praktické zkoušky je veřejné vystoupení a vypracování úkolu z tematického celku Vedení provozu, má tedy dvě části. Při části veřejné vystoupení žáci rozdělení do pracovních skupin s individuálně zadanými úkoly připraví a zrealizují gastronomickou akci – slavnostní raut. Při části Vedení provozu žáci vypracují „Sestavení nabídky cateringových služeb na základě vylosované poptávky“.

Praktická zkouška se uskuteční ve třech dnech. Zkouška může trvat nejdéle 7 hodin v jednom dni, bez započítání přestávek na odpočinek.

Termíny praktické maturitní zkoušky:

I. část

- a) Losování zadání I. části: 15. 1. 2025
- b) Odevzdání kalkulačních listů k výrobkům úkolu č. 1:
28. 3. 2025, k rukám p. Tůmy
- c) Datum odevzdání úkolu č. 2:
18. 4. 2025 (Scénář slavnostního rautu, mimo závěrečného vyúčtování), k rukám p. Tůmy
- d) Vykonání úkolu č. 3:
12. – 14. 5. 2025

II. část

Vedení provozu: pátek 11. 5. 2025 od 8.00h, zkouška trvá 4 hodiny.

Zadání praktické zkoušky

I. Část - veřejné vystoupení

Zadání je individuální, každý žák vykoná zadané úkoly ve struktuře:

Úkol č. 1 Tvorba kalkulačních listů čtyř rámcově zadaných pokrmů v kategorii finger food.

Úkol č. 2 Vypracování zadané části Scénáře slavnostního rautu, na téma „Mistrovství světa v ledním hokeji“

Úkol č. 3 Vykonání odborných činností v pozici pracovníka směny realizující slavnost

- Příprava kolekce čtyř pokrmů, z úkolu č. 1, v množství 20 porcí a předložení k expedici jako součástí slavnostního rautu.
- Vykonání odborných činností v pozici pracovníka směny realizující raut.

Zadávací údaje realizace slavnostního rautu:

Objednavatel: Třída 4. B SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Termín slavnosti: 14. 5. 2024, od 15.30 do 17.00 hodin

Název: Slavnostní raut

Téma: Mistrovství světa v ledním hokeji

Počet osob: cca 40 osob. Každý žák si pozve 3 hosty, plus členové zkušební komise a partneři školy.

Cílová skupina osob: rodiče žáků, pedagogové a partneři školy.

Charakter podávaného pohoštění: slavnostní pokrmy – finger food.

Místo rautu: učebna stolničení na Gastrocentru.

Finanční limit na 1 porci výrobku činí maximálně 30,-Kč v nákupní ceně bez DPH.

Každý výrobek bude připraven v množství 20 porcí. Food Cost je stanoven na 35%.

II. Část - Vedení provozu

„Sestavení nabídky cateringových služeb na základě vylosované poptávky“.

Rozšířená zadání části I.

Úkol č. 1 – Tvorba kalkulačních listů rámcově zadaných pokrmů v kategorii finger food.

Vypracujte kalkulační list ke čtyřem rámcově zadaným výrobkům podle náležitostí.

Připravte v době expedice dvě degustační porce výrobků pro smyslové hodnocení vašich výrobků zkušební komisí.

Pokyny k vypracování kalkulačních listů - náležitosti kalkulačního listu:

- Název výrobku
- Charakteristika výrobku
- Vyhotovení normy a kalkulace výrobku v množství 20 p.
- Technologický postup
- Úprava výrobku (popis, foto nebo nákres jedné porce), nákres pro servis (např. prezentace - popis, foto nebo nákres)

Pro návrh pokrmů a zpracování kalkulačních listů a následnou přípravu výrobků platí následující omezení:

- Na pořízení surovin přispěje škola částkou 10.000,-Kč. Potřebné suroviny si po schválení souhrnné žádanky panem Tůmou žáci zajistí sami. Žáci vylosované výrobky připraví výhradně ve výukových prostorách školy v příslušných dnech zkoušky podle harmonogramu zpracovaného ve „Scénáři...“ (úkol č. 2, I. část praktické zkoušky). K uložení výrobků pro expedici využijí žáci chladicí zázemí Gastrocentra. Nealkoholické nápoje nejsou součástí finančního limitu.
- Základní inventář bude k dispozici ve formě spotřebního koše poskytnutého školou, další si žáci zajistí sami.
- Kalkulační listy výrobků a příslušná organizace přípravy výrobků budou součástí vstupních informací pro vypracování úkolu č. 2 I. části praktické maturitní zkoušky – Scénáře slavnostního rautu.

Úkol č. 2 - Vypracování zadané části Scénáře slavnostního rautu na téma

„Mistrovství světa v ledním hokeji“.

Zadání - Vypracujte zadanou dílčí část Scénáře slavnostního rautu, na téma Mistrovství světa v ledním hokeji, podle náležitostí a v souladu se zněním úkolu č. 2 a č. 3 I. části zadání.

Tato část obsahuje 13 zadání pro jednotlivé žáky. Zadání úkolů pro vypracování dílčích částí scénáře bude současně definovat činnosti členů pracovních směn při přípravě a realizaci rautu.

Pokyny k vypracování Scénáře slavnostního rautu

Obsah titulní strany

- Praktická maturitní zkouška
- Název: Slavnostní raut
Příprava výrobků podle zadání
- Téma: Mistrovství světa v ledním hokeji
- Název a logo školy: SOŠ a SOU Horky nad Jizerou 35
- Obor vzdělávání: Gastronomie 65-41-L/01
- Třída: 4. B
- Školní rok: 2024/ 2025
- Jména a příjmení žáků
- Garant: p. Jan Tůma

Formální úprava práce

- Vypracování - formát list A4, písmo Arial, velikost 12, řádkování 1,5.
- Text zpracujte na PC, je možné ho doplnit obrázky a nákresy
- Součástí musí být seznam použitých zdrojů informací uvedených na konci práce (literatura, normy, konkrétní internetové zdroje).
- Kalkulační listy odevzdejte na jednotném tiskopisu, v tištěné podobě a v elektronické formě.
- Vyhotovený Scénář slavnostního rautu odevzdejte v tištěné podobě, jednoduché vazbě a v elektronické formě.

Tuto část žáci mohou konzultovat v čase odborného výcviku, kdy již nebudou docházet na smluvní pracoviště, tedy v termínech od 20. 3. 2025.

K dispozici budou žákům konzultanti z řad pedagogických pracovníků:

Organizace, ekonomika, stolničení, příprava pokrmů – p. Lukešová Jana

Stolničení – Mgr. Somrová Hana, Lukešová Jana

Spotřební koš surovin – p. Budková Hana, Plachý Martin

Spotřební koš inventáře – p. Leonhardtová Ivana

Datum zadání: 15. 1. 2025

Datum odevzdání: 18. 4. 2025 (mimo závěrečného vyúčtování)

Úkol č. 3 - Vykonání odborných činností v pozici pracovníka směny realizující slavnost

Zadání:

- Připravte kolekci pokrmů podle vypracované kalkulace z úkolu č. 1 v množství 20 porcí a předložte je k expedici jako součásti slavnostního rautu. Na určený čas expedice vyberte vhodný inventář a způsob servisu.

Pokyny k přípravě kalkulovaných výrobků:

- připravte zadané výrobky podle vypracovaných kalkulací v množství 20 porcí
 - dodržte technologický postup při respektování zásad hygieny a bezpečnosti práce
 - výrobky připravte k expedici s důrazem na vhodnou a estetickou úpravu kolekce výrobků
 - připravte 2 degustační porce jednotlivých výrobků pro zkušební komisi. Degustační porce budou předané v době dohotovení pokrmu příslušnému členu zkušební komise (OUV p. Budková).
- Vykonání odborných činností v pozici pracovníka směny realizující raut. Podle specifikace zajistěte pracovní pozici člena realizačního týmu slavnostního rautu. Konkrétní činnost vyplývá z úkolu č. 1, č. 2 a č. 3.

Časový harmonogram:

Pondělí 12. 5. 2025 v rozmezí od 7.00 do 16.00 hod. příprava výrobků a inventáře.

Úterý 13. 5. 2025 v rozmezí od 7.00 do 16.00 hod. příprava výrobků a inventáře.

Středa 14. 5. 2025 v rozmezí od 11.00 hod. do 18.30 hod. příprava výrobků a inventáře na raut, realizace rautu a úklid.

Pro přípravu pokrmů a inventáře pro plnění zadání budou žákům k dispozici výukové prostory Gastrocentra, vždy po konzultaci s paní Budkovou a při dodržení ustanovení vyhlášky č. 13/2005 o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři.

Po celou dobu na pracovišti jsou žáci povinni dodržovat všechna hygienická, technologická a bezpečnostní opatření, včetně vybavení předepsaným pracovním oblečením.

Zadání úkolů č. 1, č. 2 a č. 3 první části praktické maturitní zkoušky

Poř. číslo zadání I. části	Zadání úkolu č. 1 Tvorba kalkulačních listů rámcově zadaných výrobků	Zadání úkolu č. 2 Vypracujte zadanou dílčí část Scénáře slavnostního rautu.	Zadání úkolu č. 3 Příprava výrobků z úkolu č. 1, v množství 20 p. Podle specifikace zajistěte pracovní pozici člena realizačního týmu slavnostního rautu.	Žák
1.	drůbež hrabavá (perlička), porcované ovoce exotické, porcované ovoce z produkce ČR, dezert z odpalovaného těsta	Úvodní slovo - odevzdá odbornou práci v tištěné podobě, svázané v deskách. Zpracování časového harmonogramu: a) přípravných prací b) průběhu rautu c) úklidových prací.	Vedoucí skupiny. Vítá příchozí hosty. Zodpovídá za přípravné i úklidové práce. Organizuje a řídí práci všech obsluhujících. Zodpovídá za správné vyúčtování akce.	
2.	drůbež vodní (kachna), drůbež vnitřnosti, salát (hlavní surovina sýr), dezert z listového těsta	Celkový časový harmonogram přípravy a realizace rautu - spolupracuje s vedoucím akce.	Zodpovídá za přípravu nápojů a inventáře. Sklízí, debarasuje. Spolupracuje s vedoucím akce.	
3.	hovězí maso (pečené), hovězí maso (mleté), salát (hlavní surovina čerstvá zelenina), dezert (mléčný výrobek)	Rozpočet na jednotlivá pracoviště. Celkové vyúčtování rautu.	Připravuje slavnostní stůl včetně suknění, pulíruje příbory, zajišťuje servis, debarasuje, třídí a vrací příbory.	
4.	drůbež hrabavá (kuře), polévka (hlavní surovina luštěnina, podávaná teplá), salát (hlavní surovina ovoce z produkce ČR), dezert (kynuté těsto)	Uspořádání a nákres místnosti slavnosti, založení slavnostního stolu. Rozmístění podávaných pokrmů a nápojů, včetně aranžmá.	Zodpovídá za uspořádání místnosti, přípravu a stavbu slavnostního stolu. Připravuje a pulíruje příbory, samostatně pracuje při servisu, ručí za správné odevzdání a roztřídění příborů.	
5.	vepřové maso (pečené), vepřové maso (plněné), salát (hlavní surovina červená řepa), banketní pečivo	Požadavek na technologické vybavení kuchyně a výrobní zázemí. Žádanka surovin pro přípravu kalkulovaných výrobků. Časový harmonogram přípravy, uložení a expedice pokrmů.	Přebírá a odevzdává výrobní prostory (kuchyně). Zodpovídá za odevzdání veškerého inventáře po skončení akce. Obsluhuje, debarasuje.	

6.	zvěřina (dušené, podávané za tepla), salát (hlavní surovina zvěřina), banketní pečivo z tmavé mouky, dezert s použitím želatiny	Zpracování titulní strany Scénáře. Obecné cíle a formy slavnostních hostin. + Zdroje použité ve Scénáři, přílohy Scénáře.	Připravuje slavnostní stůl včetně suknění, inventář na servis pokrmů, obsluhuje, dokládá pokrm, debarasuje, třídí a vrací inventář do skladu.
7.	králíčí maso (plněné), houby (marinované), salát (hlavní surovina luštěnina), dezert (hlavní surovina mandlová mouka)	Objednávka a potvrzení objednávky rautu. + Charakteristika rautu s ohledem na využití v gastronomii.	Připravuje slavnostní stůl včetně suknění, připravuje ostatní nerezový inventář, zakládá pokrm na slavnostní stůl, debarasuje, třídí a vrací inventář. Podílí se na úklidových pracích.
8.	telecí maso (sous - vide), telecí maso (dušené, podávané teplé), salát (hlavní surovina vejce), dezert z litého těsta	Časový harmonogram pořízení a uskladnění surovin a nápojů. Harmonogram jejich expedice.	Připravuje nápojový stůl. Pulíruje sklo, přejímá nápoje podle žádanky Podává nápoje, třídí a vrací sklo.
9.	drůbež hrabavá (krůta), chléb, salát (hlavní surovina exotické ovoce), dezert (hlavní surovina čokoláda)	Sumarizace kalkulací výrobků. Žádanka na inventář nutného k realizaci rautu	Přejímá inventář ze skladu dle žádanky. Připravuje nápojový stůl, připravuje a pulíruje sklo, přejímá nápoje. Nabízí nápoje, třídí a vrací sklo.
10.	ryby mořské (marinované), mořské plody (korýši), polévka (hlavní surovina zelenina, podávaná za studena), dezert (hlavní surovina mléčný výrobek)	Koordinace pořízení surovin. Sumarizace faktur a pokladních dokladů. Vypracování avíza faktury a závěrečného vyúčtování.	Připravuje slavnostní stůl včetně suknění, dekorací, pulíruje inventář, zajišťuje servis, debarasuje, třídí a vrací inventář.
11.			
12.			
13.			

Část II. - Vedení provozu - Sestavení nabídky cateringových služeb na základě vylosované poptávky.

Rozšířené zadání II. části:

Sestavte nabídku cateringových služeb na základě vylosované poptávky. Charakterizujte poptávku z hlediska formy cateringové služby, časového určení a cílové skupiny hostů. Sestavte sortiment nabídky pokrmů a nápojů, organizační a časový scénář akce. Vypracujte kalkulovanou cenu nabízených produktů a služeb. Pro potřeby sestavení kalkulace vycházejte z jednotné databanky informací – cen produktů a služeb. Další nezadané údaje určete sami, se stručným zdůvodněním.

Náležitosti nabídky:

- charakteristika - specifikace poptávky
- sestavení nabídky pro hosta (sortiment pokrmů a nápojů včetně množství)
- organizační a časový scénář přípravy a realizace akce
- personální obsazení směny
- soupis potřebného inventáře
- finanční kalkulace nabízených produktů a služeb
- avízo faktury.

Položky finanční kalkulace nabízených produktů a služeb

1. Cena pokrmů a nápojů
 2. Dopravní náklady na přípravu a realizaci akce
 3. Mzdový náklad (+ odvod za soc. a zdr. pojištění)
 4. Spotřeba energií a vody
 5. Spotřeba hygienického a úklidového materiálu
 6. Zapůjčení, opotřebení inventáře
 7. Opotřebení, praní restauračního prádla
 8. Cena dalších služeb
 9. Dekorace
 10. Odpis HIM
 11. Správní režie, zisk
- K fakturaci ,-Kč
(body 2. – 11. jsou obsaženy ve FC)

D. Konzultace s učiteli odborných předmětů je možná v době konzultačních hodin jednotlivých vyučujících nebo po předchozí domluvě.

V Horkách nad Jizerou dne 2. 9. 2024

Mgr. Markéta Klímová Ulmanová
ředitelka školy