

Kritéria pro zpracování písemných podkladů pro praktickou maturitní zkoušku z gastronomie pro školní rok 2016/ 2017

Zadání úkolu: Příprava slavnostního rautu pro 60 hostů , finanční limit na 1 hosta 250,- Kč

1. Minimální rozsah práce 5 stran formátu A 4 (velikost písma 12) + přílohy (nákresy, fotodokumentace, tabulky, výdejky.....)
2. Úvodní strana bude obsahovat název práce, jméno a příjmení studenta, pracovní pozici, třídu, název školy, studijní obor, školní rok
3. Do sortimentu pokrmů je třeba použít 10 potravin ze spotřebního koše
4. Ve výzdobě i sortimentu pokrmů a nápojů je nutno vycházet ze zaměření rautu na téma „ Tradiční venkov netradičně “
5. Termín odevzdání písemné práce 10.2. 2017 vyučujícímu GAS
6. Termín konání rautu 6. 4. 2017

Rozpis pro týden praktických maturit

UT– nákup

ST – příprava rautu

ČT – slavnostní raut, zahájení ve 14.00 hod.

PÁ – úklid, vyúčtování, obhajoba písemné práce

Pracovní úsek : Výrobní středisko

Pracovní pozice: Šéfkuchař

1. Úvod – slavnostní raut a jeho zaměření
2. Finanční limit a rozpočet
3. Sortiment výrobků a počet připravovaných porcí
4. Kalkulační listy jednotlivých výrobků
5. Časový plán a přidělení pracovišť
(nákres pracoviště + pracovních míst)
6. Kritické body při výrobě pokrmů
7. Výdejka
8. Zařazení surovin ze spotřebního koše

Pracovní úsek: Výrobní středisko

Pracovní pozice: Kuchař, cukrář

1. Úvod – slavnostní raut a jeho zaměření
2. Názvy minimálně 3 připravovaných výrobků (zařazení potravin ze spotřebního koše), počet připravovaných porcí
3. Zařazení minimálně 1 regionální potraviny + její propagace
4. Kalkulační listy jednotlivých výrobků
5. Výpočet nutriční hodnoty u 1 výrobku
6. Časový plán práce
7. Kritické body při výrobě
8. Výdejka

Pracovní úsek: Odbytové středisko

Pracovní pozice: Vedoucí obsluhy

1. Úvod – slavnostní raut a jeho zaměření
2. Organizační zajištění rautu (pozvánky, úvodní slovo, výzdoba nabídkového stolu a přilehlých prostor.....)
3. Finanční limit + rozpočet na jednotlivá pracoviště
4. Nákres místnosti + rautové tabule (výzdoba)
5. Rozdělení pracovních činností
6. Sortiment, charakteristiky a počet připravovaných porcí pokrmů
7. Sortiment, charakteristiky a počet připravovaných porcí nápojů
8. Žádanka na inventář (nabídkové stoly)

Pracovní úsek: Odbytové středisko

Pracovní pozice: Číšník, barman, sommelier, barista

1. Úvod – slavnostní raut a jeho zaměření
2. Náplň práce
3. Nákres rautové místnosti, popř. pracoviště
4. Sortiment, počet připravovaných porcí
5. Způsob přípravy, servisu
6. Kalkulační listy
7. Vyhotovení poutače na své pracoviště
8. Žádanka na inventář (nabídkové stoly)

Spotřební koš

(pro slavnostní maturitní raut 4. ročníků)

1. luštěniny (fazole, čočka, hrách, pohanka...)
2. bylinky (majoránka, tymián, rozmarýn, máta..)
3. ryby (kapr, pstruh..)
4. zelí, kapusta
5. sýry a mléčné výrobky (česká produkce – tvaroh, tvarůžky..)
6. ovoce a zpracované ovoce (jablka, hrušky, povidlí..)
7. kořenová zelenina, červená řepa
8. česnek
9. brambory
10. maso (hovězí, vepřové, drůbeží, králičí) a vnitřnosti