

## **Kritéria-pro-zpracování-písemných-podkladů-pro-praktickou-maturitní-zkoušku-z-gastronomie-pro-školní-rok-2018/2019**

### **Zadání úkolu: Příprava slavnostního rautu pro 55 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/ každý žák 1 potravinu/
4. Ve výzdobě i sortimentu pokrmů a nápojů je nutno vycházet ze zaměření rautu na téma „ Napříč Evropou“
5. Termín odevzdání písemné práce 28.2. 2019 vyučujícímu GAS
6. Termín konání rautu 11. 4. 2019

### **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. Mozzarella
2. Provensálské koření
3. Losos
4. Sušená šunka
5. Paprika
6. Olivy
7. Červená řepa
8. Pitta chléb
9. Cheddar
10. Lesní houby
11. Slanina