

**Kritéria pro zpracování písemných podkladů pro praktickou maturitní zkoušku  
z gastronomie pro školní rok 2020/2021**

**Zadání úkolu : Odbytové středisko, výrobní středisko**

**Pracovní pozice : Kuchař, cukrář**

**Osnova práce:**

1. Úvod (výběr střediska)
2. Charakteristika střediska a jeho zaměření
3. Náplň práce pracovníka
4. Sortiment připravovaných pokrmů (minimálně 3 výrobky)
5. Zařazení minimálně 1 regionální potraviny a její propagace
6. Kalkulační listy (1 porce) , kalkulace na počet připravovaných porcí
7. Způsob přípravy pokrmů
8. Kritické body při výrobě
9. Výdejka
10. Závěr (použité zdroje)

**Pracovní pozice : Číšník, barman, sommelier, barista, výčepní**

**Osnova práce:**

1. Úvod (výběr střediska)
2. Charakteristika střediska a jeho zaměření
3. Náplň práce pracovníka
4. Náskres odbytového střediska
5. Nabídka střediska ( minimálně 5 nápojů)
6. Kalkulační listy (1 porce), kalkulace na počet připravovaných porcí
7. Způsob přípravy a servisu
8. Žádanka na inventář
9. Vyhotovení reklamního poutače
10. Závěr (použité zdroje)

- Minimální rozsah práce je 10 stran formátu A 4 (velikost písma 12) + přílohy (náčrtky, fotodokumentace, tabulky, výdejky.....)
- Úvodní strana bude obsahovat název práce, odbytového střediska a pracovní pozici, jméno a příjmení studenta, název školy, studijní obor, třídu, školní rok

**Termín odevzdání písemné práce 26. 3. 2021**

**Termín praktické maturitní zkoušky 18. – 20.5. 2021 .**

**Praktická maturitní zkouška se skládá z dílčího praktického úkolu a obhajoby písemné práce.**

**Studenti připraví 4 porce 1 pokrmu ze sortimentu svého výrobního střediska nebo 2 nápoje ze sortimentu odbytového střediska .**

**Uznatelná částka max 300,- Kč na vypracování praktického úkolu (nutno doložit doklady).**

**Praktická zkouška bude probíhat dle časového rozpisu.**