

**Kritéria pro zpracování písemných podkladů pro praktickou maturitní  
zkoušku z gastronomie pro školní rok 2021/2022**

**Zadání úkolu : Příprava slavnostního rautu**

**Pracovní úsek : Výrobní středisko**

**Pracovní pozice : Šéfkuchař**

**Osnova práce:**

1. Úvod – charakteristika rautu a jeho zaměření
2. Finanční limit a rozpočet
3. Organizační zajištění ( pozvánky)
4. Sortiment výrobků a počet připravovaných porcí
5. Přidělení pracovišť  
(nákres pracoviště a pracovních míst)
6. Názvy 2 připravovaných výrobků a počet porcí
7. Zařazení minimálně 1 regionální potraviny + její propagace
8. Kalkulační listy výrobků
9. Časový plán práce
10. Kritické body při přípravě pokrmů
11. Výdejka (také celková)

**Pracovní pozice : Kuchař, cukrář**

**Osnova práce:**

1. Úvod – charakteristika rautu a jeho zaměření
2. Názvy 3 připravovaných výrobků a počet porcí
3. Zařazení minimálně 1 regionální potraviny + její propagace
4. Kalkulační listy výrobků
5. Výpočet nutriční hodnoty u 1 výrobku
6. Časový plán práce
7. Kritické body při přípravě pokrmů
8. Výdejka

**Pracovní úsek : Odbytové středisko**

**Pracovní pozice : Vedoucí obsluhy, barista**

**Osnova práce:**

1. Úvod – Charakteristika rautu a jeho zaměření
2. Náskres rautového stolu + výzdoba
3. Organizace obsluhy (pozvánka)
4. Náplň práce baristy
5. Sortiment a počet připravovaných porcí
6. Kalkulační listy
7. Způsob přípravy a servisu
8. Žádanka na inventář
9. Výdejka

- Minimální rozsah práce je 10 stran formátu A 4 (velikost písma 12, řádkování 1,5).
- Úvodní strana bude obsahovat název práce, pracovní pozici, jméno a příjmení studenta, název školy, studijní obor, třídu, školní rok .
- Sortiment pokrmů a nápojů je nutno přizpůsobit tématu rautu „ Letem světem“.
- Práci odevzdat 2x v kroužkové vazbě.

**Termín odevzdání písemné práce 31. 3. 2022**

**Termín praktické maturitní zkoušky 25. – 27. 4. 2022 .**