

Kritéria pro zpracování písemných podkladů pro praktickou maturitní zkoušku z gastronomie pro školní rok 2022/ 2023

Zadání úkolu: Příprava slavnostního rautu

1. Minimální rozsah práce 10 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
5. Termín odevzdání písemné práce 27.3. 2023 vyučujícímu GAS
6. Termín konání 18. - 20. 4. 2023

Pracovní pozice: Šéfkuchař

1. Úvod – charakteristika rautu a jeho zaměření
2. Finanční limit a rozpočet
3. Organizační zajištění (pozvánky)
4. Sortiment výrobků výrobků a počet připravovaných porcí
5. Přidělení pracovišť (nákres pracoviště a pracovních míst)
6. Název 1 připravovaného výrobku 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

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 jednoho výrobku
6. Časový plán práce
7. Kritické body při přípravě pokrmů
8. Výdejka

Pracovní úsek: Odbytové středisko

Pracovní pozice: Vedoucí obsluhy, barista

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

Spotřební koš

1. Batáty
2. Ředkvičky
3. Špenát
4. Jarní cibulka
5. Fenykl
6. Pstruh
7. Kefírové mléko
8. Kachní prsa
9. Mungo
10. Rukola
11. Polníček
12. Oregano