

Praktická maturitní zkouška

Téma, pokyny, hodnocení

Obor vzdělání: 65-41-L/01

Gastronomie

Školní rok: 2026/2027

Třída: G4

ZADÁNÍ PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY

Obor vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie – Číšník

Zkouška: Praktická zkouška

Téma: **Degustační menu**

Praktická maturitní zkouška trvá nejdéle 420 minut a skládá se z 3 částí:

1. Teoretická část

- Písemná objednávka na degustační menu
- Grafické zpracování menu a jeho vytištění
- Návrh a vypracování pozvánek, jmenovek a vytištění
- Výběr a nabídka nápojů dle pokrmů
- Písemná objednávka nápojů
- Výběr a kalkulace nealkoholického míchaného aperitivu
- Žádanka na inventář pro konání maturitní praktické zkoušky
- Zajištění prostor
- Dodržení finančního limitu

2. Praktická část

- Dodržování BOZP, hygieny v gastronomii
- Organizace práce v týmu
- Zajištění inventáře
- Příprava pracoviště před zahájením provozu
- Komunikace s hostem
- Organizace obsluhy
- Koordinace týmu kuchařů a číšníků
- Vyúčtování s hostem
- Ukončení provozu

3. Obhajoba provedených činností po skončení provozu

- Dodržování BOZP
- Dodržování zásad servisu pokrmů a nápojů
- Komunikace s hostem
- Vhodnost nabídky
- Spolupráce v týmu

POKYNY PRO PRAKTICKOU MATURITNÍ ZKOUŠKU

Obor vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie – Číšník

1. Teoretická část – dokumentace:

dokumentace bude mít rozsah 8-10 stran;

písmo Times New Roman, velikost písma 12, okraje 2 cm ze všech stran, řádkování 1,5, zarovnání do bloku;

tabulky vypracovat ve Wordu, nadpis v tabulce zarovnat na střed;

dokumentaci vypracovat ve dvojím provedení v tištěné formě, jednou v elektronické podobě;

termín odevzdání dokumentace je **12. března 2027** učiteli teorie.

2. Praktická část:

zahájení, seznámení s provozem;

příprava pracoviště (prostření restaurace, leštění inventáře, založení stolů, příruční stůl, nápojový stůl);

příprava na míchané nápoje a servis kávy;

kontrola pracoviště, poslední úpravy, komunikace s kuchyní;

přivítání hostů, usazení, příprava míchaných nápojů a servis – 15 minut;

servis pokrmů, nápojů, debaras (nabídka vody, nealko nápoje);

nabídka nealkoholického sektu;

servis moučníku, příprava kávy – 15 minut, servis kávy, vyúčtování akce, rozloučení s hosty;

úklid pracoviště.

3. Obhajoba:

V rámci posledních úkolů po rozloučení s hostem budou žáci postupně před komisí obhajovat aplikované pracovní postupy. Obhajoba trvá 15 minut.

HODNOTICÍ KRITÉRIA PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY

Obor vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie – Číšník

Grafické zpracování	0-3 body
Odborné zpracování tématu a dodržení obsahu zadání	0-5 bodů
Práce s informačními zdroji	0-2 body
Komunikace s hostem, profesní vystupování	0-5 bodů
Míchaný nápoj – receptura, kalkulace	0-5 bodů
Zajištění inventáře, surovin	0-5 bodů
Příprava pracoviště	0-5 bodů
Organizace práce při servisu	0-5 bodů
Úklid pracoviště	0-5 bodů
Obhajoba provedených činností	0-10 bodů
Celkový součet bodů	50 bodů

Klasifikační škála:

Výborný	50-45 bodů
Chvalitebný	44-38 bodů
Dobrý	37-31 bodů
Dostatečný	30-23 bodů
Nedostatečný	22-0 bodů

ZADÁNÍ PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY

ve školním roce 2026/2027

Obor vzdělání: 65-41-L/01 **Gastronomie – Kuchař**

Zkouška: **Praktická zkouška**

Téma: **Degustační menu**

Praktická maturitní zkouška trvá nejdéle 420 minut a skládá se z 3 částí:

4. Teoretická část – dokumentace praktické maturitní zkoušky

- Písemná objednávka na slavnostní oběd
- Sestavení čtyřchodového menu
- Grafické zpracování menu
- Písemná objednávka potravin
- Kalkulační listy
- Žádanku na inventář pro konání maturitní praktické zkoušky
- Žádanku na suroviny
- Dodržení finančního limitu

5. Praktická část

- Dodržování BOZP, hygieny v gastronomii
- Organizace práce v týmu
- Zajištění inventáře
- Příprava pracoviště
- Využitelnost potravin
- Příprava pokrmů, dodržení pracovních postupů
- Organizace výdeje
- Koordinace týmu kuchařů a číšníků
- Ukončení provozu

6. Obhajoba provedených činností po skončení provozu

- Dodržování BOZP
- Zdůvodnění volby pokrmů a surovin
- Dodržování technologických postupů
- Hospodaření s potravinami
- Práce v týmu

POKYNY PRO PRAKTICKOU MATURITNÍ ZKOUŠKU

oboru 65-41-L/01 Gastronomie – kuchař

1. Teoretická část – dokumentace:

dokumentace bude mít rozsah 8-10 stran;

písmo Times New Roman, velikost písma 12, okraje 2 cm ze všech stran, řádkování 1,5, zarovnání do bloku;

tabulky vypracovat ve Wordu, nadpis v tabulce zarovnat na střed;

dokumentaci vypracovat ve dvojím provedení v tištěné formě, jednou v elektronické podobě;

odevzdání dokumentace je **12. března 2027** učiteli teorie.

2. Praktická část:

nástup žáků 12:00 hod., kapitán rozdělí úkoly;

dodržování hygieny, BOZP a technologických postupů pokrmů připravovaného menu;

využitelnost a šetrné zacházení se surovinami (plýtvání, správnost použití, dodržování normy);

při znehodnocení suroviny nelze čerpat novou;

příprava přiděleného pokrmu a organizace práce;

prezentace a výdej pokrmů;

ukončení provozu, úklid.

3. Obhajoba:

V rámci posledních úkolů po rozloučení s hostem budou žáci postupně před komisí obhajovat aplikované pracovní postupy. Obhajoba trvá 15 minut.

HODNOTICÍ KRITÉRIA PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY

Obor vzdělání: **65-41-L/01 Gastronomie – Kuchař**

Písemná objednávka, kalkulační listy, žádanka na suroviny	0-5 bodů
Dodržení metodický postup při zpracování dokumentace	0-2 body
Práce s informačními zdroji	0-2 body
Dodržení stanovených termínů	0-2 body
Sestavení menu	0-5 bodů
Zajištění inventáře, potravin, rozdělení práce	0-2 body
Využitelnost potravin	0-2 body
Organizace práce v týmu při expedici	0-5 bodů
Degustace, zhodnocení kvality připraveného menu	0-15 bodů
Obhajoba provedených činností	0-10 bodů
Celkový součet bodů	50 bodů

Klasifikační škála:

Výborný	50-45 bodů
Chvalitebný	44-38 bodů
Dobrý	37-31 bodů
Dostatečný	30-23 bodů
Nedostatečný	22-0 bodů

Zpracoval:


podpis VPT

Schváleno ředitelkou školy dne 7. 9. 2026

RNDr. Jana Marková, v. r.
ředitelka školy