
Náhradní způsob konání a hodnocení praktické maturitní zkoušky – zkouška bude zpracovaná elektronicky – šk.r. 2019/2020**obor – Gastronomie 65-41-L/01****Zadání:****Číšnická část**

- Příprava dvou složitých úkolů + příprava, servis, prezentace
- Písemný test odborných znalostí (názvosloví, inventář, vhodnost inventáře k daným pokrmům, gastronomická pravidla)
- Součástí praktické maturitní zkoušky je samostatná odborná práce (SOP) odevzdaná v daném termínu

Kuchařská část

- Vynormování potřebných surovin, vypočítání ceny jednotlivých chodů
- Uvařit dle zadání jednotlivé chody pokrmů
- Popsat postupy přípravy a kontroly výrobního provozu - kuchyně
- Popsání dodržování BOZP u jednotlivých chodů
- Popsání bezpečnostních předpisů u jednotlivých pokrmů
- Vytvoření vlastního receptu dle zadání + kalkulace

Seznámení se zadáním a průběhem zkoušky proběhne v rámci konzultace. Termín konzultace s učitelem odborného výcviku je **14. 5. 2020 v 8:00** v budově školy. Konkrétní učebnu stanoví konzultační UOV.