

## Kritéria hodnocení praktické maturitní zkoušky

Praktická zkouška z Gastronomie bude rozložena do 4 dnů.

### Bodové hodnocení praktické zkoušky :

Kuchařská část – příprava vylosovaného menu

Normování	8 bodů
Příprava pokrmů	25 bodů
Hygiena	7 bodů
Prezentace pokrmů	10 bodů

**Celkem 50 bodů**

Číšnická část - příprava slavnostní tabule a odborné dovednosti číšníka

Slavnostní tabule	20 bodů
SOP + obhajoba	7 bodů
Dovednost číšníka v běžném provozu	10 bodů
Odborná dovednost	13 bodů

**Celkem 50 bodů**

Celkový počet bodů	Hodnocen
100 - 90	1
89 - 79	2
78 - 69	3
68 - 56	4
≤ 55	5