

Kritéria hodnocení praktické maturitní zkoušky

Praktická zkouška z odborného výcviku bude rozložena do 3 dnů.

Bodové hodnocení praktické zkoušky :

Kuchařská část – příprava vylosovaného menu

Normování pokrmů	8 bodů
Příprava pokrmů	25 bodů
Hygiena a bezpečnost při přípravě pokrmů	7 bodů
Prezentace hotového pokrmu	10 bodů

Celkem 50 bodů

Číšnická část - příprava slavnostní tabule a odborné dovednosti číšníka

Sestavení slavnostní tabule	20 bodů
Obhajoba SOP	7 bodů
Dovednost číšníka v běžném provozu	10 bodů
Odborná dovednost číšníka	13 bodů

Celkem 50 bodů

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