



Obsah praktické zkoušky z odborného výcviku

školní rok 2013/2014

V souladu s vyhláškou MŠMT ČR č. 177/2009 Sb., o ukončování studia ve středních školách a učilištích, ve znění pozdějších předpisů, zveřejňuji informace k obsahu a organizaci praktické maturitní zkoušky, při níž žák prokazuje svou odbornou úroveň vyplývající z požadavků kladených na absolventa oboru 65-41-L/01 Gastronomie.

Žák si losuje ze čtyř témat.

(1) Písemná část – žáci pracují skupinově

a) fiktivní firma

- založení firmy
- prezentace firmy
- propagace firmy (dle vylosovaného tématu)

b) sestavení dokumentace k rautové hostině (dle vylosovaného tématu)

- objednávka
- nabídka
- pracovní příkaz
- žádanka na inventář
- žádanka na suroviny
- žádanka na personál
- vyúčtování hostiny

(2) Praktická část

a) příprava jednotlivých chodů ze čtyřchodového menu (dle vylosovaného tématu)

b) servis jednotlivých chodů (dle vylosovaného tématu)

c) prezentace vlastní firmy

V Poličce dne 24. září 2013

Mgr. Boris Preissler v. r.
ředitel školy