

Manuál praktické maturitní zkoušky 2026/27

- Do 9.10.2026 všichni členové týmu potvrdí podpisem převzetí manuálu, pracovních náplní a způsob klasifikace PMZ. Manager odevzdá formulář ZŘPV.
- **Témata PMZ 2026/27**
 - Z lesů, vod a strání
 - Vegetariánská restaurace
 - Mezinárodní kuchyně
 - Významné dny a svátky
 - Česká kuchyně
- Konzultace TPP a TOS budou probíhat dle rozpisu vyučujících. Na každou konzultaci je nutné se s dostatečným předstihem objednat. Žádné konzultace a tréninky nebudou probíhat v poledních přestávkách nebo o suplovaných hodinách. Každou konzultaci je nutné zapsat do konzultačního listu, který manager odevzdá s fotografiemi pokrmů a to-do listem pro kuchyň po poslední konzultaci. **Poslední možná konzultace (včetně ústních dotazů)** je 2.4.2027.
- **Do 30. listopadu 2026 musí být odevzdán scénář** v eurodeskách (*nikoli kroužková vazba*).
 - Velikost písma 12, styl Arial, řádkování jednoduché, stránky číslované.
 - První strana: logo školy, název akce, termín a místo konání – **viz vzor níže**.
 - Obsah, objednávka (*fiktivní podnik*), potvrzení objednávky.
 - Pracovní příkaz včetně pětichodového menu vytvořený v programu Confero, návrhové a originální menu = stejné jako bude na tabuli (*tisk na obyčejném papíru, protože konečná verze se po tréninku může změnit*). **V menu musí být použity složitější technologické úpravy, pokrmy i nápoje musí odpovídat vylosovanému tématu.** Použití konveniencí nebo předem připravených pokrmů je zakázáno.
 - Náskres místnosti, tabule + zasedací pořádek, náskres couvertu.
 - Seznam inventáře, popis servisu, charakteristika pokrmů a nápojů, fotografie připravovaných pokrmů (*budou doloženy později – po poslední konzultaci*), kalkulace na 7 porcí a technologické postupy vytvořené v programu HotelTime POS, vyúčtování celé akce z Confero.
 - Zdroje, ze kterých bylo čerpáno.
 - Kompletní zpracování scénáře bude elektronickou cestou – nic nebude dopisováno tužkou.
 - Pokud nebudou na scénáři spolupracovat všichni členové týmu, před odevzdáním autoři budou informovat na které části se konkrétně podíleli.
 - Scénář odevzdá manager (*nejpozději*) v uvedeném termínu ZŘPV.
- **Žáci do 31.3.2027 odevzdají žádanku na inventář** Bc. Ivaně Prokešové a domluví si jeho zapůjčení za ne/vratnou zálohu. Záloha bude uhrazena pouze platební bránou v systému Bakalář. Kdo neodevzdá žádanku včas nebo neuhradí zálohu, nebude mít možnost vypůjčení školního inventáře a zajistí si ho z vlastních zdrojů. Výše vratné zálohy: porcelán 1 000.- Kč, sklo 300.- Kč za sadu, příbory 3 000.- Kč. Výše nevratné zálohy: sada prádla 500.- Kč, bílý plášť 100.- Kč. Bílé rukavice budou k dispozici za 50.- Kč/pár. Při převzetí inventáře je nutné si veškerý inventář nejprve zkontrolovat a přepočítat. Přepravky na inventář si žáci donesou

vlastní. Platba za prádlo bude v hotovosti na pokladně HŠ, Úřední hodiny pokladny jsou 8:00 až 15:00. Kdo nebude mít doklad o uhrazení poplatku za prádlo, tomu nebude vydáno.

- **Začátek zkoušky dle rozpisu v 9:00 nebo v 10:00.** Zahájení slavnostní hostiny pro hosty **v 11:45** nebo **ve 12:45**. Konec zkoušky ve 14:30 nebo v 15:30. Při překročení časového limitu určeného pro konání zkoušky, bude hodnocení sníženo vždy o 10 bodů za každých započatých 10 minut.
 - Žáci mohou využít přípravný čas před zkouškou: buď od 8:00 do 8:55 nebo od 9:00 do 9:55 na čištění zeleniny, uvaření surovin k vychladnutí (*brambory na salát, ...*), navážení surovin, přípravu těsta, prostření stolu pro komisi, vypulírování inventáře. Během přípravné hodiny proběhne kontrola pracovního oblečení. Kdo nebude mít odpovídající pracovní oblečení nemůže zkoušku absolvovat.
 - Pokud nenastoupí celá skupina dle rozpisu v 9:00 nebo v 10:00, zkouška se na pokyn vedení ruší. Když bude některý ze členů týmu neschopný zkoušku vykonat, je nutné s předstihem informovat ZŘPV a zajistit náhradníka na danou pozici.
 - Slavnostní tabule a výzdoba místnosti musí jasně vyjadřovat vylosované téma, lze využít prezentaci a hudební produkci (*detaily v pracovní náplni manažera*). Pokud někdo z hostů bude alergický na pyl apod., ikebana bude bez květů, ale nebude obsahovat umělé květiny.
 - Hostem u tabule nesmí být současný žák školy, všichni hosté musí být plnoletí.
 - Pět hostů na slavnostní hostinu si pozvou žáci, šestého zve škola, jmenovka na slavnostní tabuli: „Čestný host“.
 - Na slavnostní tabuli budou prostřeny pouze plátěné ubrusky. Pokud skupina bude chtít použít jiný materiál, musí manager nebo obsluhující donést vzorek ke schválení zkoušejícímu TOS. Bez tohoto schválení nelze jinou variantu než plátěnou použít.
 - Aperitiv a digestiv u mezinárodních kuchyní bude odpovídat regionu, vína k pokrmům budou pouze z ČR.
 - **Všechna vína musí mít korkový uzávěr.**
 - Povinností všech hostů je přijít ve společenském oděvu, informovat je musí včas žáci, kteří si hosty pozvou.
 - Žáci si na zkoušku zvolí vhodné oblečení k tématu, jednotný společenský oděv nebo školní uniformu. Servis vína bude vždy probíhat ve školní sommeliérské zástěře.
 - Obsluha s managerem zajistí prostření stolu a potřebný inventář pro hodnotící komisi – přední část učebny 100 (*pro tři členy*), kuchyňka 110 (*pro čtyři členy*), kde se bude servírovat sedmá degustační porce pokrmů a nápojů.
 - Kuchaři mají k dispozici veškeré vybavení cvičných kuchyněk. Pokud ho chtějí doplnit o další části, mohou si donést na zkoušku i vlastní vybavení.
 - Expedice pokrmů z kuchyně 211 bude vždy s glošem, na transport do učebny 101 lze využít pomocníka z kuchyně.
 - Skupina si na zkoušku donese dostatečné množství vlastních utěrek pro práci v kuchyni i v servisu (*odpovídají všichni členové*).
 - Během celé zkoušky se musí dodržovat osobní a pracovní hygiena.
- Pokud žáci nesplní tato kritéria, nebudou připuštěni k PMZ v řádném termínu a jejich nedodržování bude součástí klasifikace PMZ.

Pracovní náplně jednotlivých pozic PMZ 2026/27

Manager/ka

- Rozdělí práci na jednotlivých částech scénáře a spolupracuje se členy skupiny na jeho přípravě (viz *Manuál PMZ 2026/27*).
- Ve scénáři zodpovídá za části: Objednávka a odpověď na objednávku, pracovní příkaz, návrhové menu, menu, nákres místnosti a tabule, vyúčtování, obal a celkový vzhled. Je nutná spolupráce na kalkulacích jako podkladu pro vyúčtování. Prokazatelně seznámí obsluhující s finální verzí pokrmů a způsobu jejich servírování.
- Komunikuje s vyučujícími na zajištění termínů konzultací TPP a TOS.
- Dobrovolně se účastní teoretických i praktických konzultací TOS a TPP.
- Společně se skupinou osloví žáky školy a vybere spolupracovníka, který bude s ostatními členy skupiny umývat inventář během konání zkoušky. Ročník ani obor pomocníka nerozhoduje, mohou to být i spolužáci ze třídy, kteří v daný den zkoušku nevykonávají.
- Zajistí administrativu a následné vypůjčení inventáře pro sestavení tabule a servis.
- Spolupracuje s celou skupinou na zajištění všech surovin pro přípravu a konání slavnostní hostiny včetně výzdoby. Je nutné připravit i mléko a HBC ke kávě.
- Pracovní oblečení: bílý plátěný plášť, školní uniforma, společenský oděv nebo oblečení vhodné k tématu. Na přípravné práce je možnost použít bílé plátěné rukavice, nikoli gumové. Nevhodné jsou krátké rukávy, rozhalenka, opasek s výraznou přezkou, krátké ponožky, krátká sukně. Sommeliérská zástěra na servis vína bude zapůjčena zdarma.
- Pokud bude během hostiny, využívat prezentaci, musí jí předložit ke schválení do 31.3.2027 ZŘPV. Ovládání během hostiny bude pouze za použití prezentéru, hudba bude bez videa a bez reklam.
- Organizuje činnosti v přípravné hodině před zkouškou.
- Během přípravných prací rozděluje a kontroluje práci obsluhy i kuchyně, podílí se na stavbě slavnostní tabule, připravuje pomocné stoly pro hodnotící komisi.
- Na začátku slavnostní hostiny uvede hosty ke stolu, představí komisi a seznámí hosty s tématem akce.
- Organizuje práci celé skupiny, kontroluje dodržování časového harmonogramu, komunikuje s hosty, předvede vybranou odbornou dovednost, na kterou si s předstihem zajistí veškerý inventář (*včetně nože na krájení ozdob, prkénka, ... Vše bude součástí žádanky na inventář*) a suroviny, spolupracuje při expedici, servisu a debarasu jednotlivých chodů.
- Na závěr představí celý pracovní tým.
- Provádí úklid celého pracoviště, uvede učebny do původního stavu, vrátí zapůjčený inventář.

Pracovní náplně jednotlivých pozic PMZ 2026/27

Obsluha

- Spolupracuje s ostatními členy skupiny na přípravě scénáře včetně pětichodového menu (viz *Manuál PMZ 2026/27*).
- Ve scénáři zodpovídá za části: Menu, nákres couvertu, charakteristiky nápojů, kalkulace nápojů, seznam inventáře, popis servisu.
- Dobrovolně se účastní teoretických i praktických konzultací TOS.
- Společně se skupinou osloví žáky školy, který bude s ostatními členy skupiny umývat inventář během konání zkoušky. Ročník ani obor pomocníka nerozhoduje, mohou to být i spolužáci ze třídy, kteří v daný den zkoušku nevykonávají.
- Ve spolupráci s managerem zajistí všechny potřebné suroviny na přípravu pokrmů a nápojů pro konání slavnostní hostiny včetně výzdoby k danému tématu akce.
- Pracovní oblečení: bílý plátěný plášť, školní uniforma, společenský oděv nebo oblečení vhodné k tématu. Na přípravné práce je možnost použít bílé plátěné rukavice, nikoli gumové. Nevhodné jsou krátké rukávy, rozhalenka, opasek s výraznou přezkou, krátké ponožky, krátká sukně, ... Sommeliérská zástěra na servis vína bude zapůjčena zdarma.
- Připravuje inventář, zodpovídá za nahřátí inventáře, prostírá slavnostní tabuli a stůl pro komisi, zdobí pracoviště dle vylosovaného tématu. Veškerý inventář může být z domova vypulírován, ale před prostíráním musí vždy proběhnout minimálně suché pulírování – nikdy nelze prostírat inventář přímo z krabice.
- Uvádí hosty k tabuli, servíruje a debarasuje jednotlivé chody dle popisu servisu ve scénáři, provede servis jednoho vína sommeliérským způsobem, komunikuje s hosty.
- **Musí s jistotou ovládat dva způsoby nošení talířů, pokud je nebude ovládat, bude hodnocen stupněm nedostatečný.**
- Dbá na dodržování časového harmonogramu.
- Provádí úklid celého pracoviště, kompletuje inventář k navrácení a uvede učebnu do původního stavu.

Pracovní náplně jednotlivých pozic PMZ 2025/26

Kuchyně

- Spolupracuje s ostatními členy skupiny na přípravě scénáře včetně pětichodového menu (viz *Manuál PMZ 2026/27*).
- Ve scénáři zodpovídá za části: Menu, kalkulační listy, technologické postupy, charakteristiky pokrmů. Pokrmy v menu musí odpovídat vylosovanému tématu.
- Dobrovolně se účastní teoretických i praktických konzultací TPP. Prokazatelně informuje manažera o změnách v přípravě pokrmů a způsobu servisu jednotlivých chodů: rozmístění jednotlivých komponentů na talíři (**doloží fotodokumentaci, která bude využita během zkoušky**), jak pracovat s konvičkou, ...
- Společně se skupinou osloví žáky školy a zajistí spolupracovníka, který bude s ostatními členy skupiny umývat inventář během konání zkoušky. Ročník ani obor pomocníka nerozhoduje, mohou to být i spolužáci ze třídy, kteří v daný den zkoušku nevykonávají.
- Ve spolupráci s managerem zajistí všechny potřebné suroviny na přípravu pokrmů a nápojů pro konání slavnostní hostiny.
- Pracovní oblečení: kuchařské kalhoty, kuchařské pracovní boty, rondon, zástěra, pokrývka hlavy. Během přípravné hodiny proběhne kontrola pracovního oblečení. Kdo nebude mít odpovídající pracovní oblečení nemůže zkoušku absolvovat.
- Do 31.3.2027 odevzdá fotografie všech pokrmů a podrobný to-do list na celý průběh zkoušky. Každý své dva pokrmy a plán na společný hlavní chod. Informuje zkoušejícího, k jakým změnám došlo oproti odevzdanému scénáři.
- Připraví suroviny pro jejich další zpracování. Množství surovin musí odpovídat normování. Pokud budou nějaké suroviny nad rámec normování, budou uloženy odděleně mimo pracovní plochu a v jiné chladničce.
- Upeče pečivo vhodné na banketní hostinu.
- Dodržuje technologické postupy dle scénáře.
- Využívá správné kulinářské techniky, dochucuje a aranžuje pokrmy, připravuje jednotlivé chody k servisu, zodpovídá za přípravu konkrétních dvou chodů z menu.
- Dbá na dodržování časového harmonogramu.
- Provádí úklid celého pracoviště, kompletuje inventář k navrácení a uvede učebnu do původního stavu.

Pevný časový plán hostiny

(zvolte variantu dle dovednosti manažera, pokud manager dělá jinou dovednost, nebo máte jiné druhy servírovaných pokrmů, z důvodu programu potřebujete plán změnit, upraví ho p. Kulhánek)

Zkouška od 9:00 do 14:30

Míchaný aperitiv

11:45 příchod hostů
12:00 servis aperitivu a následně studeného předkrmu
12:30 polévka
12:55 teplý předkrm
13:25 hlavní chod
14:00 moučník
14:20 káva a digestiv, představení skupiny a ukončení zkoušky

Zkouška od 10:00 do 15:30

Dekantace ČV k hlavnímu chodu

11:45 příchod hostů
11:50 servis aperitivu a následně studeného předkrmu
12:20 polévka
12:45 teplý předkrm
13:25 hlavní chod
14:00 moučník
14:20 káva a digestiv, představení skupiny a ukončení zkoušky

Míchaný digestiv

11:45 příchod hostů
11:50 servis aperitivu a následně studeného předkrmu
12:20 polévka
12:45 teplý předkrm
13:15 hlavní chod
13:45 moučník
14:10 káva a digestiv, představení skupiny a ukončení zkoušky

12:45
13:00
13:30
13:55
14:25
15:00
15:20

12:45
12:50
13:20
13:45
14:25
15:00
15:20

12:45
12:50
13:20
13:45
14:15
14:45
15:10

Praktická maturitní zkouška

Jméno a příjmení:

Studijní obor (kód a název): Hotelnictví 65-42-M/01

Školní rok: 2026/27

Třída:

Téma akce:

Datum:

Hodnocené úkoly – Obsluha

Kolektivní: Vyjádření tématu akce – výzdoba, tabule		Body: z 5
Individuální: Scénář	viz hodnocení scénáře	Body: z 15

Individuální úkoly při průběhu hostiny

Osobní a pracovní hygiena		Body: z 10
Příprava pracoviště a slavnostní tabule		Body: z 20
Obsluha a servis		Body: z 25
Dodržení časového harmonogramu		Body: z 10
Společenská úroveň, komunikace s hosty		Body: z 10
Znalost a charakteristika menu		Body: z 5

Dílčí klasifikace:

Celkový počet bodů ze 100 b.:

Komise:

Předseda

.....

členové

Praktická maturitní zkouška

Jméno a příjmení:

Studijní obor (kód a název): Hotelnictví 65-42-M/01

Školní rok: 2026/27

Třída:

Téma akce:

Datum:

Hodnocené úkoly – Manager

Kolektivní: Vyjádření tématu akce - výzdoba, tabule		Body: z 5
Individuální: Scénář	viz hodnocení scénáře	Body: z 15

Individuální úkoly při průběhu hostiny

Osobní a pracovní hygiena		Body: z 10
Odborná dovednost		Body: z 20
Organizace práce celé skupiny		Body: z 20
Dodržení časového harmonogramu		Body: z 10
Společenská úroveň, komunikace s hosty		Body: z 10
Znalost a charakteristika menu a tématu		Body: z 10

Dílčí klasifikace:

Celkový počet bodů ze 100 b.:

Komise:

Předseda

členové

Praktická maturitní zkouška

Jméno a příjmení:

Studijní obor (kód a název): Hotelnictví 65-42-M/01

Školní rok: 2026/27

Třída:

Téma akce:

Datum:

Hodnocené úkoly – Kuchař

Kolektivní: Vyjádření tématu akce – vhodné pokrmy k tématu		Body: z 5
Individuální: Scénář	viz hodnocení scénáře	Body: z 15

Individuální úkoly při průběhu hostiny

Osobní a pracovní hygiena		Body: z 10
Předběžná příprava surovin		Body: z 10
Dodržení technologických postupů		Body: z 10
Správné použití kulinářských technik		Body: z 20
Dodržení časového harmonogramu		Body: z 10
Úprava na talíři, chuť pokrmů		Body: z 20

Dílčí klasifikace:

Celkový počet bodů ze 100 b.:

Komise:

Předseda

.....

členové

Praktická maturitní zkouška

Přehled bodů na klasifikaci

Známka	Počet dosažených bodů	%
1	88 - 100	88 – 100
2	75 – 87	75 – 87
3	63 – 74	63 – 74
4	50 – 62	50 – 62
5	< 50	< 50

Hodnocení scénáře PMZ manager

Název	Připomínky	Body
Obal, obsah		1
Objednávka, odpověď na objednávku		2
Pracovní příkaz		4
Menu		1
Návrhové menu		3
Nákres místnosti, tabule a zasedacího pořádku		2
Vyúčtování hostiny		2
Ostatní		
Celkový počet bodů		

Hodnocení scénáře PMZ obsluha

Název	Připomínky	Body
Menu		1
Nákres couvertu		2
Seznam inventáře		2
Popis servisu		5
Charakteristika nápojů		3
Kalkulace nápojů		2

Ostatní		
Celkový počet bodů		

Hodnocení scénáře PMZ kuchyně

Název	Připomínky	Body
Menu		1
Charakteristika pokrmů		3
Kalkulace pokrmů		5
Technologické postupy		6
Ostatní		
Celkový počet bodů		

PMZ 2026/27

[illegible]

Praktická maturitní zkouška

Potvrzení o převzetí manuálu k PMZ 2026/27 vydaného dne 2.9.2026

Žák svým podpisem potvrzuje, že byl seznámen s manuálem vydaným dne 2.9.2026 s náplní práce svého pracovního zařazení, s kritérii hodnocení PMZ a se všemi předepsanými termíny.

Třída, pozice a jméno	Podpis

Datum:

Převzal:

Václav Kulháněk ZŘPV

Konzultační list

PMZ 2026/27

Třída:

Manažer/ka:

Obsluha:

Kuchyň:

Obsluha:

Kuchyň:

[illegible]

Scénář PMZ

Téma: *(Vylosované téma)*

Podtéma: *(Váš konkrétní název příležitosti slavnostní hostiny)*

Obor vzdělání: 65-42-M/01 Hotelnictví

Třída:

Školní rok: 2026/27

Manager: *(Jméno a příjmení)*

Obsluha: *(Jména a příjmení bez náhradníků)*

Kuchyně: *(Jména a příjmení bez náhradníků)*