

## Praktická maturitní zkouška

**Potvrzení o převzetí manuálu k PMZ 2023/24 vydaného dne 14.9.2023.**

Žák svým podpisem potvrzuje, že byl seznámen s manuálem vydaným dne 14.9.2023, s náplní práce svého pracovního zařazení, s kritérii hodnocení PMZ a se všemi předepsanými termíny.

Třída, pozice a jméno	Podpis

Datum: .....

Převzal: .....

Václav Kulhánek ZŘPV

# Manuál praktické maturitní zkoušky 2023/24

- Do 6.10.2023 všichni členové týmu potvrdí podpisem převzetí manuálu, pracovních náplní a způsob klasifikace PMZ.
- Témata PMZ 2023/24
  - Z lesů, vod a strání
  - Vegetariánská restaurace
  - Mezinárodní kuchyně
  - Významné dny a svátky
  - Česká kuchyně
- **Do 21. prosince 2023 musí být odsouhlaseno pětichodové menu** odbornými učiteli TPP a TOS + absolvovaná povinná konzultace celé skupiny. **V menu musí být použity složitější technologické úpravy.** Použití konveniencí nebo předem připravených pokrmů je zakázáno. Pokrmy musí odpovídat vylosovanému tématu. Manager si zvolí odbornou dovednost např. servis dekantaci červeného vína, přípravu míchaného nápoje, dranžírování, flambování.
- Konzultace TPP a TOS budou probíhat dle rozpisu vyučujících. Každou konzultaci je nutné zapsat do konzultačního listu, který manager odevzdá se scénářem. Žádné konzultace a tréninky nebudou probíhat v poledních přestávkách nebo o suplovaných hodinách. **Poslední možná konzultace (včetně ústních dotazů) je 29. března 2024.**
- **Do 31. ledna 2024 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.
  - Obsah, objednávka (*fiktivní podnik*), potvrzení objednávky.
  - Pracovní příkaz včetně menu, návrhové a originální menu = stejné jako bude na tabuli.
  - Náskres místnosti, tabule + zasedací pořádek, náskres couvertu.
  - Seznam inventáře, popis servisu, charakteristika pokrmů a nápojů, fotografie připravovaných pokrmů (*mohou být doloženy později*), kalkulace na 7 porcí, technologické postupy, vyúčtování celé akce.
  - Zdroje, ze kterých bylo čerpáno.
  - Kompletní zpracování scénáře bude elektronickou cestou – nic nebude dopisováno tužkou.
- Žáci si včas domluví zapůjčení školního inventáře za vratnou zálohu.
- **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.
  - Pokud nenastoupí celá skupina dle rozpisu v 9:00 nebo v 10:00, zkouška se na pokyn vedení ruší.
  - Slavnostní tabule a výzdoba místnosti musí jasně vyjadřovat vylosované téma, lze využít i hudební produkci.
  - 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“.
  - Povinností všech pozvaných hostů je přijít ve společenském oděvu.
  - Žáci si na zkoušku zvolí vhodné oblečení k tématu, jednotný společenský oděv nebo školní uniformu.
  - Obsluha s managerem zajistí prostření stolu a potřebný inventář pro hodnotící komisi – přední část učebny 100 (*pro dva členy*), kuchyňka 110 (*pro tři 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.
  - 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 2023/24

## Manager

- Rozdělí práci na jednotlivých částech scénáře a spolupracuje se členy skupiny na jeho přípravě (viz *Manuál PMZ 2023/24*).
- Ve scénáři zodpovídá za části: Objednávka a odpověď na objednávku, pracovní příkaz, návrhové menu, menu, nákres místnosti a tabule, vyúčtování, obal a celkový vzhled.
- Komunikuje s vyučujícími na zajištění termínu povinné konzultace TPP a TOS.
- Absolvuje povinné společné konzultace TPP a TOS včetně schválení pětichodového menu do 21.12.2023.
- 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 pomocníka nerozhoduje, mohou to být i spolužáci ze třídy, kteří v daný den zkoušku nevykonávají.
- Zajistí vypůjčení inventáře pro sestavení tabule a servis.
- Spolupracuje s celou skupinou na zajištění všech surovin pro přípravu a konání slavnostní hostiny včetně výzdoby.
- 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.
- 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, 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 2023/24

## Obsluha

- Spolupracuje s ostatními členy skupiny na přípravě scénáře včetně pětichodového menu (viz *Manuál PMZ 2023/24*).
- Ve scénáři zodpovídá za části: Menu, nákres couvertu, charakteristiky nápojů, kalkulace nápojů, seznam inventáře, popis servisu.
- Absolvuje povinné společné konzultace TPP a TOS do 21.12.2023.
- 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 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.
- Připravuje inventář, prostírá slavnostní tabuli, zdobí pracoviště dle vylosovaného tématu.
- Uvádí hosty k tabuli, servíruje a debarasuje jednotlivé chody dle popisu servisu ve scénáři, provede servis jednoho vína číšnickým nebo sommeliérským způsobem, komunikuje s hosty.
- Dbá na dodržování časového harmonogramu.
- Provádí úklid celého pracoviště, kompletuje inventář k navrácení a uvede učebnu do původního stavu.

# Pracovní náplně jednotlivých pozic PMZ 2023/24

## Kuchyně

- Spolupracuje s ostatními členy skupiny na přípravě scénáře včetně pětichodového menu (viz *Manuál PMZ 2023/24*).
- Ve scénáři zodpovídá za části: Menu, kalkulační listy, technologické postupy, charakteristiky pokrmů.
- Absolvuje povinné společné konzultace TPP a TOS do 21.12.2023.
- Dobrovolně se účastní teoretických i praktických konzultací TPP.
- Společně se skupinou osloví žáky školy, který bude s ostatními členy skupiny umývat inventář během konání zkoušky.
- Ve spolupráci s managerem zajistí všechny potřebné suroviny na přípravu pokrmů a nápojů pro konání slavnostní hostiny.
- Pracovní oblečení: kuchařské kalhoty, bílé pracovní boty, rondon, zástěra, pokrývka hlavy.
- Připraví suroviny pro jejich další zpracování. 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.

# Časový plán hostiny

(zvolte variantu dle dovednosti manažera, pokud manažer dělá jinou dovednost, nebo máte jiné druhy servírovaných pokrmů časový plán upraví 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	12:45
11:50	servis aperitivu a následně studeného předkrmu	12:50
12:20	polévka	13:20
12:45	teplý předkrm	13:45
13:25	hlavní chod	14:25
14:00	moučník	15:00
14:20	káva a digestiv, představení skupiny a ukončení zkoušky	15:20

### Míchaný digestiv

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

## Praktická maturitní zkouška

Jméno a příjmení: .....

Rodné číslo: .....

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

Školní rok: 2023/24

Třída: .....

Téma akce: .....

Datum: .....

Další členové pracovního týmu:

### Hodnocené úkoly – Obsluha

<b>Kolektivní:</b> Vyjádření tématu akce		<b>Body: z</b> <b>5</b>
<b>Individuální:</b> Scénář	viz hodnocení scénáře	<b>Body: z</b> <b>15</b>

### Individuální úkoly při průběhu hostiny

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

Dílčí klasifikace: .....

Celkový počet bodů ze 100 b.: .....

Komise: .....

Předseda

členové



## Praktická maturitní zkouška

Jméno a příjmení: .....

Rodné číslo: .....

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

Školní rok: 2023/24

Třída: .....

Téma akce: .....

Datum: .....

Další členové pracovního týmu:

### Hodnocené úkoly – Manager

<b>Kolektivní:</b> Vyjádření tématu akce		<b>Body: z</b> <b>5</b>
<b>Individuální:</b> Scénář	viz hodnocení scénáře	<b>Body: z</b> <b>15</b>

### Individuální úkoly při průběhu hostiny

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

Dílčí klasifikace: .....

Celkový počet bodů ze 100 b.: .....

Komise: .....

Předseda

členové

## Praktická maturitní zkouška

Jméno a příjmení: .....

Rodné číslo: .....

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

Školní rok: 2023/24

Třída: .....

Téma akce: .....

Datum: .....

Další členové pracovního týmu:

### Hodnocené úkoly – Kuchař

<b>Kolektivní:</b> Vyjádření tématu akce		<b>Body: z</b> <b>5</b>
<b>Individuální:</b> Scénář	viz hodnocení scénáře	<b>Body: z</b> <b>15</b>

### Individuální úkoly při průběhu hostiny

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

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

<b>Název</b>	<b>Připomínky</b>	<b>Body</b>
Obal, obsah		1
Objednávka, odpověď na objednávku		5
Pracovní příkaz		15
Menu, návrhové menu		9
Nákres místnosti, tabule, zasedacího pořádku a couvertu		10
Seznam inventáře		5
Popis servisu		10
Charakteristika pokrmů		5
Charakteristika nápojů		5
Kalkulace pokrmů		10
Technologické postupy		10
Kalkulace nápojů		10
Vyúčtování hostiny		5
Ostatní		
<b>Celkový počet bodů</b>		

# PMZ 2023/24

Složení skupiny	Datum zkoušky	Hodnocení TPP	Hodnocení TOS	Učebna TPP	Učebna TOS
<b>M</b> Grillová, <b>K</b> Kohútová, Rulíková <b>S</b> Motejlová, Romaňáková	15.4. 9:00-14:30	Bc. Rumler	Bc. Prokešová	211	101
<b>M</b> Zavoral, <b>K</b> Ryttnauer, Sejková <b>S</b> Flachs, Tylová	16.4. 9:00-14:30	Bc. Rumler	Kulhánková	110	108
<b>M</b> Kalous, <b>K</b> Keleová, Vršecký <b>S</b> Chmelenská, Kuloušková	15.4. 10:00-15:30	Opavová	Kulhánková	110	108
<b>M</b> Hovorková, <b>K</b> Opl, Trnková <b>S</b> Hromádková, Svobodová	16.4. 10:00-15:30	Opavová	Bc. Prokešová	211	101
<b>M</b> Košťáková, <b>K</b> Dvořák, Haken <b>S</b> Kadlecová, Pokorný	19.4. 9:00-14:30	Bc. Rumler	Kulhánková	211	101
<b>M</b> Čechová, <b>K</b> Bílý, Ponocný, <b>S</b> Petráčková, Rys	18.4. 10:00-15:30	Mgr. Šturc	Bc. Horáčková	110	108
<b>M</b> Fialová, <b>K</b> Pranšperger, Vacková <b>S</b> Hanzlová, Pouzar	17.4. 10:00-15:30	Opavová	Bc. Horáčková	211	101
<b>M</b> Šlajerová, <b>K</b> Bochinová, Hujo <b>S</b> Janecký, Znorovský	17.4. 9:00-14:30	Mgr. Šturc	Bc. Prokešová	110	108
<b>M</b> Vandlíček, <b>K</b> Balogová, Krásedenská <b>S</b> Marková, Motejlová	19.4. 10:00-15:30	Mgr. Šturc	Bc. Prokešová	110	108
<b>M</b> Makukha, <b>K</b> Krov, Picková <b>S</b> Kastnerová, Suljovik'	18.4. 9:00-14:30	Opavová	Kulhánková	211	101





# Scénář PMZ

Téma: *(Vylosované téma)*

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

Obor vzdělání: 65-42-M/01 Hotelnictví

Třída:

Školní rok: 2023/24

Manager: *(Jméno a příjmení)*

Obsluha: *(Jména a příjmení bez náhradníků)*

Kuchyně: *(Jména a příjmení bez náhradníků)*

# Kalkulační list pokrmy

PMZ 2023/24

Číslo kalkulačního listu:	Sestavil:			
Název pokrmu:				
Druh potravin	Hrubá hmotnost na 10 porcí [g, ks, l]	Hrubá hmotnost na 7 porcí [g, ks, l]	Cena [Kč]	
			za jednotku [kg, ks, l]	potravin na 7 porcí
Celková cena surovin na 7 porcí:				
Celková cena surovin na 1 porcí:				
Přirážka 250 %				
Prodejní cena 1 porce				
Prodejní cena 1 porce (zaokrouhlená)				



**Technologický postup pokrmu:**

# Kalkulační list nápoje

PMZ 2023/24

## Aperitiv

Název	Objem 1 porce v litrech	Množství na 7 porcí	Cena za litr	Cena za 7 porcí
			Celková cena za 7 porcí	
			Celková cena 1 porce	
			Přirážka 250 %	
			Prodejní cena 1 porce	
			Prodejní cena 7 porcí	

## Voda

Název	Objem 1 porce v litrech	Množství na 7 porcí	Cena za litr	Cena za 7 porcí
			Celková cena za 7 porcí	
			Celková cena 1 porce	
			Přirážka 250 %	
			Prodejní cena 1 porce	
			Prodejní cena 7 porcí	

## Víno k teplému předkrmu

Název	Objem 1 porce v litrech	Množství na 7 porcí	Cena za litr	Cena za 7 porcí
			Celková cena za 7 porcí	
			Celková cena 1 porce	
			Přirážka 250 %	
			Prodejní cena 1 porce	
			Prodejní cena 7 porcí	

### Víno k hlavnímu chodu

Název	Objem 1 porce v litrech	Množství na 7 porcí	Cena za litr	Cena za 7 porcí
			Celková cena za 7 porcí	
			Celková cena 1 porce	
			Přirážka 250 %	
			Prodejní cena 1 porce	
			Prodejní cena 7 porcí	

### Víno k moučníku

Název	Objem 1 porce v litrech	Množství na 7 porcí	Cena za litr	Cena za 7 porcí
			Celková cena za 7 porcí	
			Celková cena 1 porce	
			Přirážka 250 %	
			Prodejní cena 1 porce	
			Prodejní cena 7 porcí	

### Káva

Název	Objem 1 porce v litrech	Množství na 7 porcí	Cena za litr	Cena za 7 porcí
			Celková cena za 7 porcí	
			Celková cena 1 porce	
			Přirážka 250 %	
			Prodejní cena 1 porce	
			Prodejní cena 7 porcí	

### Digestiv

Název	Objem 1 porce v litrech	Množství na 7 porcí	Cena za litr	Cena za 7 porcí
			Celková cena za 7 porcí	
			Celková cena 1 porce	
			Přirážka 250 %	
			Prodejní cena 1 porce	
			Prodejní cena 7 porcí	

# Vyúčtování slavnostní hostiny PMZ

Datum konání akce:

Téma:

## Vyúčtování menu

Název pokrmu, nápoje	Cena za 1 porci	Cena za 7 porcí
<b>Cena celkem</b>		

## Vyúčtování hostiny

Celkem za pokrmy a nápoje	
Ostatní služby:	
<b>Cena celkem</b>	

## Způsob platby

Záloha	
Doplatek	