

Hotelová škola, Obchodní akademie a Střední průmyslová škola Teplice, p.o.,
Benešovo náměstí 604/1, 415 49 Teplice

Praktická maturitní zkouška

Potvrzení o převzetí manuálu k PMZ 2022/23 vydaného dne 27.9. 2022.

Žák svým podpisem potvrzuje, že byl seznámen s manuálem vydaným dne 27.9.2022, 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 2022/23

- Do 30. září 2022 všichni členové týmu potvrdí podpisem převzetí manuálu, pracovních náplní a způsob klasifikace PMZ.
- **Do 22. prosince 2022 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 šumivého vína, dekantaci červeného vína, přípravu míchaného nápoje, dranzírování, flambování. Obsluha si zvolí dva chody, které bude překládat.
- 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 31. března 2023.**
- **Do 31. ledna 2023 musí být odevzdán scénář** v eurodeskách (nikoli kroužková vazba).
 - Velikost písma 12, styl Arial, řádkování jednoduché, stránky číslované.
 - První strana: název akce, logo školy, termín a místo konání.
 - Obsah, objednávka (fiktivní podnik), potvrzení objednávky.
 - Charakteristika tématu a banketu (každá cca A5).
 - Seznam členů + funkce, pracovní příkaz včetně menu, návrhové a originální menu.
 - Nákres místnosti, tabule + zasedací pořádek, nákres couvertu, časový plán.
 - Seznam inventáře, popis servisu, charakteristika pokrmů a nápojů, fotografie připravovaných pokrmů, 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 14:00 nebo v 15:00. Při překročení pětihodinového časového limitu určeného pro konání zkoušky, bude hodnocení sníženo vždy o 10 bodů za každých započatých 10 minut. Následný úklid a vyhodnocení ve 14:45 nebo v 15:45.
 - Žáci mohou využít přípravný čas před zkouškou: buď od 7:30 do 8:30 nebo od 8:30 do 9:30 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.
 - Od každého vína v menu budou připraveny vždy dvě lahve.

- 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 2022/23

Manager

- Rozdělí práci na jednotlivých částech scénáře a spolupracuje se členy skupiny na jeho přípravě (viz Manuál PMZ 2022/23).
- Ve scénáři zodpovídá za části: Charakteristika akce a banketu, objednávka a odpověď na objednávku, seznam členů a jejich funkcí, pracovní příkaz, návrhové menu, menu, nákres místnosti a tabule, časový harmonogram, 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 22.12.2022.
- Dobrovolně se účastní teoretických i praktických konzultacích TOS a TPP.
- Společně se skupinou osloví žáky školy a vybere spolupracovníka, který bude s ostatními členy skupiny umývat inventář během konání zkoušky.
- 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. Dle konání zkoušky buď od 7:30 do 8:30 nebo od 8:30 do 9:30.
- 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 2022/23

Obsluha

- Spolupracuje s ostatními členy skupiny na přípravě scénáře včetně pětichodového menu (viz Manuál PMZ 2022/23).
- Ve scénáři zodpovídá za části: Menu, nákres couvertu, charakteristiky nápojů, kalkulace nápojů, seznam inventáře, popis servisu.
- Absolvuje povinné společné konzultace TPP a TOS do 22.12.2022.
- 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.
- 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, překládá dva vybrané chody, 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 2022/23

Kuchyně

- Spolupracuje s ostatními členy skupiny na přípravě scénáře včetně pětichodového menu (viz Manuál PMZ 2022/23).
- Ve scénáři zodpovídá za části: Menu, kalkulační listy, technologické postupy, charakteristiky pokrmů.
- Absolvuje povinné společné konzultace TPP a TOS do 22.12.2022.
- 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.
- Dbá na dodržování časového harmonogramu.
- Provádí úklid celého pracoviště, kompletuje inventář k navrácení a uvede učebnu do původního stavu.

Praktická maturitní zkouška

Jméno a příjmení:

Rodné číslo:

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

Školní rok: 2022/23

Třída:

Téma akce:

Datum:

Další členové pracovního týmu:

Hodnocené úkoly – Obsluha

Kolektivní: Vyjádření tématu akce		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:

Rodné číslo:

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

Školní rok: 2022/23

Třída:

Téma akce:

Datum:

Další členové pracovního týmu:

Hodnocené úkoly – Manager

Kolektivní: Vyjádření tématu akce		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:

Rodné číslo:

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

Školní rok: 2022/23

Třída:

Téma akce:

Datum:

Další členové pracovního týmu:

Hodnocené úkoly – Kuchař

Kolektivní: Vyjádření tématu akce		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

Název	Připomínky	Body
Obal, obsah		1
Objednávka, odpověď na objednávku		5
Charakteristika akce a banketu		2
Seznam členů + funkce		1
Pracovní příkaz		15
Menu, návrhové menu		6
Časový plán hostiny		2
Nákres místnosti, tabule, zasedacího pořádku a couvertu		8
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		
Celkový počet bodů		

PMZ 2022/23

Složení skupiny	Datum zkoušky	Hodnocení TPP	Hodnocení TOS	Učebna TPP	Učebna TOS
M Luger, O Jelínková, Kroupová K Pastyřík, Pergl	17.4.23 9:00 14:00	Mgr. Šturc	Bc. Horáčková	110	108
M Dvořák, O Slavíková, Zilcherová K Jahnelová, Rudolf	17.4.23 10:00 15:00	Bc. Rumler	Bc. Prokešová	211	100
M Lukešová, O Janecký, Machová K Branišová, Režová	18.4.23 9:00 14:00	Bc. Rumler	Bc. Horáčková	110	108
M Zajíčková, O Smetanová, Werner K Dopitová, Hrzán	18.4.23 10:00 15:00	pí. Opavová	Bc. Prokešová	211	100
M Hlaváč, O Mašek, Samková K Cicuová, Čikalová	19.4.23 9:00 14:00	pí. Opavová	Bc. Horáčková	211	100
M Kotalík, O Holubová, Náprstková K Radilová, Šolín	19.4.23 10:00 15:00	Mgr. Šturc	Bc. Prokešová	110	108
M Eisner, O Hnízdilová, Vlková K Černá, Doová,	20.4.23 9:00 14:00	Mgr. Šturc	Bc. Prokešová	110	108
M Tůma, O Kotasková, Zárubová K Civín, Zalabáková	20.4.23 10:00 15:00	pí. Opavová	Bc. Horáčková	211	100
M Štěrbová, O Hrubcová, Janda K Bázlerová, Radníková	21.4.23 9:00 14:00	pí. Opavová	Bc. Prokešová	110	108
M Vrchota, O Šebek, náhradník K Douša, Kailová	21.4.23 10:00 15:00	Bc. Rumler	Bc. Horáčková	211	100
M Čermák, O Rokosová, Šumová K Konášová, Vybíralová	24.4.23 9:00 14:00	pí. Opavová	Bc. Horáčková	110	108