

HODNOCENÍ

ZÁVĚREČNÉ PRAKTICKÉ ZKOUŠKY POSKYTUJÍCÍ STŘEDNÍ VZDĚLÁNÍ S MATURITNÍ ZKOUŠKOU OBOR GASTRONOMIE 65-41-L/01

Jméno a příjmení žáka:

Datum konání:

Téma:

Zvolení událost:

Kritéria hodnocení

Úkol, část praktické zkoušky	Dílčí části	Kritéria hodnocení	Bodové hodnocení, max.
Hlavní pokrm s přílohou	Normování pokrmu, sepsání žádanky suroviny	Samostatnost, správnost a úplnost výpočtů	5
	Příprava pokrmu dle Receptur teplých pokrmů	Přejímka surovin, dodržení norem, technolog. postupu, organizace práce, dodržení hygieny a bezpečnosti práce	25
	Prezentace pokrmu	Chuť, vzhled, úprava na talíři, expedice	5
Příprava a prezentace pokrmu ze SOP	Příprava pokrmu, dodržení norem, nápaditost, chuť a finální úprava		15
Obsluha v běžném provozu, komunikace s hostem	Příprava pracoviště, technika obsluhy, použití inventáře, komunikace s hostem, dodržování hygieny a bezpečnosti práce		15
Odborná dovednost a dodržování předpisů	Příprava a použití inventáře, dodržování postupu a úroveň provedení		15
Výseč slavnostní tabule	Sestavení a prezentace výseče tabule ze SOP, obhajoba	Skladba menu, založení inventáře, výzdoba a prezentace výseče tabule	15
	Komunikace v cizím jazyce	Úroveň komunikace v cizím jazyce	5

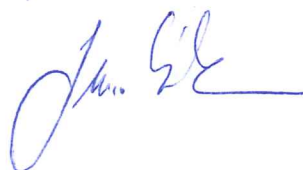
Známka	Počet dosažených bodů
1	85 - 100
2	70 - 84
3	59 - 69
4	48 - 58
5	47 a méně

Celková klasifikace:

Podpisy členů komise:



Střední odborná škola
Josefa Sousedíka Vsetín



Schválil: Mgr. Marek Wandrol
ředitel školy

