

## Kritéria hodnocení

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

| 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                     |
| Výšeč slavnostní tabule                       | Sestavení, prezentace výšeče tabule ze SOP, obhajoba                                                                  | Skladba menu, založení inventáře, výzdoba a prezentace výšeče 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             |

Schválil:

Mgr. Marek Wandrol  
ředitel školy

Zodpovídá: Mgr. Františka Vyškovská

předsedkyně MK  
pro obory Gastronomie, Podnikání

ve Vsetíně 12.4.2025