



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

**Zadání praktické maturitní zkoušky v oboru středního vzdělávání
s maturitní zkouškou – Gastronomie 65–41–L/01,
třídy 4. B, ve školním roce 2025 / 2026**

Zkoušky se konají podle odst. 5, § 18 Vyhl. č. 177/ 2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách, ve znění Vyhl. č. 197/2016 Sb., a Vyhl. č. 311/2016 Sb., v platném znění.

A. Složení zkušební komise:

Předseda: Mgr. Věra Nováková, ředitelka SOŠ a SOU Čakovice

Místopředseda: Ing. Milan Havlas, zástupce ředitelky pro teoretické vyučování
- přísedící - ústní zkouška Ekonomika a účetnictví

Třídní učitel: Ing. Řeháková Jitka – učitelka SOŠ a SOU Horky nad Jizerou 35

Členové komise:

Pro praktickou zkoušku:

p. Lukešová Jana - zkoušející - praktická zkouška Gastronomie

p. Budková Hana - zkoušející - praktická zkouška Gastronomie

p. Plachý Martin - zkoušející - praktická zkouška Gastronomie

p. Jan Tůma – zkoušející- praktická zkouška Gastronomie

B. Způsob konání praktické zkoušky

Forma konání praktické zkoušky je veřejné vystoupení a vypracování úkolu z tematického celku Vedení provozu, má tedy dvě části. Při části veřejné vystoupení žáci rozdělení do pracovních skupin s individuálně zadanými úkoly připraví a zrealizují gastronomickou akci – slavnostní raut. Při části Vedení provozu žáci vypracují „Sestavení nabídky cateringových služeb na základě vylosované poptávky“.

Praktická zkouška se uskuteční ve třech dnech. Zkouška může trvat nejdéle 7 hodin v jednom dni, bez započítání přestávek na odpočinek.

Termíny praktické maturitní zkoušky:

I. část

a) Losování zadání I. části: 14. 1. 2026

b) Odevzdání kalkulačních listů k výrobkům úkolu č. 1:

27. 3. 2026, k rukám p. Plachého

c) Datum odevzdání úkolu č. 2:

17. 4. 2026 (Scénář slavnostního rautu, mimo závěrečného vyúčtování), k rukám p. Tůmy

d) Vykonání úkolu č. 3:

12. – 14. 5. 2026

II. část

Vedení provozu: pondělí 30. 4. 2026 od 8.00h, zkouška trvá 4 hodiny.

Zadání praktické zkoušky

I. Část - veřejné vystoupení

Zadání je individuální, každý žák vykoná zadané úkoly ve struktuře:

- Úkol č. 1 Tvorba kalkulačních listů čtyř rámcově zadaných pokrmů v kategorii finger food
- Úkol č. 2 Vypracování zadané části Scénáře slavnostního rautu, na téma „Zimní olympiáda Milano- Cortina 2026“
- Úkol č. 3 Vykonání odborných činností v pozici pracovníka směny realizující slavnost
- Příprava kolekce čtyř pokrmů, z úkolu č. 1, v množství 20 porcí a předložení k expedici jako součásti slavnostního rautu.
 - Vykonání odborných činností v pozici pracovníka směny realizující raut.

Zadávací údaje realizace slavnostního rautu:

Objednavatel: Třída 4. B SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Termín slavnosti: 14. 5. 2026, od 15.30 do 17.00 hodin

Název: Slavnostní raut

Téma: Zimní olympiáda Milano- Cortina 2026

Počet osob: cca 40 osob. Každý žák si pozve 2 hosty, plus členové zkušební komise a partneři školy.

Cílová skupina osob: rodiče žáků, pedagogové a partneři školy.

Charakter podávaného pohoštění: slavnostní pokrmy – finger food.

Místo rautu: učebna č.7 na zámku školy

Finanční limit na 1 porci výrobku činí maximálně 40,-Kč v nákupní ceně bez DPH.

Každý výrobek bude připraven v množství 20 porcí. Food Cost je stanoven na 35%.

II. Část - Vedení provozu

„Sestavení nabídky cateringových služeb na základě vylosované poptávky“.

Rozšířená zadání části I.

Úkol č. 1 – Tvorba kalkulačních listů rámcově zadaných pokrmů v kategorii finger food.

Vypracujte kalkulační list ke čtyřem rámcově zadaným výrobkům podle náležitostí.

Připravte v době expedice dvě degustační porce výrobků pro smyslové hodnocení vašich výrobků zkušební komisí.

Pokyny k vypracování kalkulačních listů - náležitosti kalkulačního listu:

- Název výrobku
- Charakteristika výrobku
- Vyhotovení normy a kalkulace výrobku v množství 20 p.
- Technologický postup
- Úprava výrobku (popis, foto nebo nákres jedné porce), nákres pro servis (např. prezentace - popis, foto nebo nákres)

Pro návrh pokrmů a zpracování kalkulačních listů a následnou přípravu výrobků platí následující omezení:

- Na pořízení surovin přispěje škola částkou 10.000,-Kč. Potřebné suroviny si po schválení souhrnné žádanky panem Tůmou žáci zajistí sami. Žáci vylosované výrobky připraví výhradně ve výukových prostorách školy v příslušných dnech zkoušky podle harmonogramu zpracovaného ve „Scénáři...” (úkol č. 2, I. část praktické zkoušky). K uložení výrobků pro expedici využijí žáci chladicí zázemí Gastrocentra. Nealkoholické nápoje nejsou součástí finančního limitu.
- Základní inventář bude k dispozici ve formě spotřebního koše poskytnutého školou, další si žáci zajistí sami.
- Kalkulační listy výrobků a příslušná organizace přípravy výrobků budou součástí vstupních informací pro vypracování úkolu č. 2 I. části praktické maturitní zkoušky – Scénáře slavnostního rautu.

Úkol č. 2 - Vypracování zadané části Scénáře slavnostního rautu na téma „Zimní olympiáda Milano- Cortina 2026“.

Zadání - Vypracujte zadanou dílčí část Scénáře slavnostního rautu, na téma Zimní olympiáda Milano- Cortina 2026, podle náležitostí a v souladu se zněním úkolu č. 2 a č. 3 I. části zadání.

Tato část obsahuje 17 zadání pro jednotlivé žáky. Zadání úkolů pro vypracování dílčích částí scénáře bude současně definovat činnosti členů pracovních směn při přípravě a realizaci rautu.

Pokyny k vypracování Scénáře slavnostního rautu

Obsah titulní strany

- Praktická maturitní zkouška
- Název: Slavnostní raut
Příprava výrobků podle zadání
- Téma: Zimní olympiáda Milano - Cortina 2026
- Název a logo školy: SOŠ a SOU Horky nad Jizerou 35
- Obor vzdělávání: Gastronomie 65-41-L/01
- Třída: 4. B
- Školní rok: 2025/ 2026
- Jména a příjmení žáků
- Garant: p. Jan Tůma

Formální úprava práce

- Vypracování - formát list A4, písmo Arial, velikost 12, řádkování 1,5.
- Text zpracujte na PC, je možné ho doplnit obrázky a nákresy
- Součástí musí být seznam použitých zdrojů informací uvedených na konci práce (literatura, normy, konkrétní internetové zdroje).
- Kalkulační listy odevzdejte na jednotném tiskopisu, v tištěné podobě a v elektronické formě.
- Vyhotovený Scénář slavnostního rautu odevzdejte v tištěné podobě, kroužkové vazbě a v elektronické formě.

Tuto část žáci mohou konzultovat v čase odborného výcviku, kdy již nebudou docházet na smluvní pracoviště, tedy v termínech od 27. 3. 2026.

K dispozici budou žákům konzultanti z řad pedagogických pracovníků:
Organizace, ekonomika, stolničení, příprava pokrmů – p. Lukešová Jana
Stolničení – Mgr. Somrová Hana, Lukešová Jana
Spotřební koš surovin – p. Budková Hana, Plachý Martin
Spotřební koš inventáře – p. Leonhardtová Ivana
Datum zadání: 14. 1. 2026
Datum odevzdání: 17. 4. 2026 (mimo závěrečného vyúčtování)

Úkol č. 3 - Vykonání odborných činností v pozici pracovníka směny realizující slavnost

Zadání:

- Připravte kolekci pokrmů podle vypracované kalkulace z úkolu č. 1 v množství 20 porcí a předložte je k expedici jako součásti slavnostního rautu. Na určený čas expedice vyberte vhodný inventář a způsob servisu.

Pokyny k přípravě kalkulovaných výrobků:

- připravte zadané výrobky podle vypracovaných kalkulací v množství 20 porcí
- dodržte technologický postup při respektování zásad hygieny a bezpečnosti práce
- výrobky připravte k expedici s důrazem na vhodnou a estetickou úpravu kolekce výrobků
- připravte 2 degustační porce jednotlivých výrobků pro zkušební komisi. Degustační porce budou předané v době dohotovení pokrmu příslušnému členu zkušební komise (OUV p. Budková, p. Plachý).
- Vykonání odborných činností v pozici pracovníka směny realizující raut. Podle specifikace zajistíte pracovní pozici člena realizačního týmu slavnostního rautu. Konkrétní činnost vyplývá z úkolu č. 1, č. 2 a č. 3.

Časový harmonogram:

úterý 12. 5. 2026 v rozmezí od 7.00 do 16.00 hod. příprava výrobků a inventáře.
středa 13. 5. 2026 v rozmezí od 7.00 do 16.00 hod. příprava výrobků a inventáře.
čtvrtek 14. 5. 2026 v rozmezí od 11.00 hod. do 18.30 hod. příprava výrobků a inventáře na raut, realizace rautu a úklid.

Pro přípravu pokrmů a inventáře pro plnění zadání budou žákům k dispozici výukové prostory Gastrocentra a uč. 7 na zámku školy, vždy po konzultaci s paní Budkovou a při dodržení ustanovení vyhlášky č. 13/2005 o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři.

Po celou dobu na pracovišti jsou žáci povinni dodržovat všechna hygienická, technologická a bezpečnostní opatření, včetně vybavení předepsaným pracovním oblečením.

Část II. - Vedení provozu - Sestavení nabídky cateringových služeb na základě vylosované poptávky.

Rozšířené zadání II. části:

Sestavte nabídku cateringových služeb na základě vylosované poptávky. Charakterizujte poptávku z hlediska formy cateringové služby, časového určení a cílové skupiny hostů. Sestavte sortiment nabídky pokrmů a nápojů, organizační a časový scénář akce. Vypracujte kalkulovanou cenu nabízených produktů a služeb. Pro potřeby sestavení kalkulace vycházejte z jednotné databanky informací – cen produktů a služeb. Další nezadané údaje určete sami, se stručným zdůvodněním.

Náležitosti nabídky:

- charakteristika - specifikace poptávky
- sestavení nabídky pro hosta (sortiment pokrmů a nápojů včetně množství)
- organizační a časový scénář přípravy a realizace akce
- personální obsazení směny
- soupis potřebného inventáře
- finanční kalkulace nabízených produktů a služeb
- avízo faktury.

Položky finanční kalkulace nabízených produktů a služeb

1. Cena pokrmů a nápojů
 2. Dopravní náklady na přípravu a realizaci akce
 3. Mzdový náklad (+ odvod za soc. a zdr. pojištění)
 4. Spotřeba energií a vody
 5. Spotřeba hygienického a úklidového materiálu
 6. Zapůjčení, opotřebení inventáře
 7. Opotřebení, praní restauračního prádla
 8. Cena dalších služeb
 9. Dekorace
 10. Odpis HIM
 11. Správní režie, zisk
- K fakturaci ,-Kč
(body 2. – 11. jsou obsaženy ve FC)

D. Konzultace s učiteli odborných předmětů je možná v době konzultačních hodin jednotlivých vyučujících nebo po předchozí domluvě.

V Horkách nad Jizerou dne 2. 9. 2026


Mgr. Markéta Klímová Ulmanová
ředitelka školy

1	1.00
2	1.00
3	1.00
4	1.00
5	1.00
6	1.00
7	1.00
8	1.00
9	1.00
10	1.00
11	1.00
12	1.00
13	1.00
14	1.00
15	1.00
16	1.00
17	1.00
18	1.00
19	1.00
20	1.00
21	1.00
22	1.00
23	1.00
24	1.00
25	1.00
26	1.00
27	1.00
28	1.00
29	1.00
30	1.00
31	1.00
32	1.00
33	1.00
34	1.00
35	1.00
36	1.00
37	1.00
38	1.00
39	1.00
40	1.00
41	1.00
42	1.00
43	1.00
44	1.00
45	1.00
46	1.00
47	1.00
48	1.00
49	1.00
50	1.00
51	1.00
52	1.00
53	1.00
54	1.00
55	1.00
56	1.00
57	1.00
58	1.00
59	1.00
60	1.00
61	1.00
62	1.00
63	1.00
64	1.00
65	1.00
66	1.00
67	1.00
68	1.00
69	1.00
70	1.00
71	1.00
72	1.00
73	1.00
74	1.00
75	1.00
76	1.00
77	1.00
78	1.00
79	1.00
80	1.00
81	1.00
82	1.00
83	1.00
84	1.00
85	1.00
86	1.00
87	1.00
88	1.00
89	1.00
90	1.00
91	1.00
92	1.00
93	1.00
94	1.00
95	1.00
96	1.00
97	1.00
98	1.00
99	1.00
100	1.00