

Harmonogram praktické zkoušky v profilové části maturitní zkoušky oboru Gastronomie třídy 4. B ve školním roce 2026/2027

Zkoušky se konají podle zákona č. 561/2004 Sb., školský zákon, podle § 77 až 82 a podle odst. 5, §18 Vyhl. č.177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách, v platném znění.

Složení zkušební komise:

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

Místopředseda: Ing. Milan Havlas, zástupce ředitelky pro teoretické vyučování

Třídní učitelka: Mgr. Pavlína Preslová

Členové komise:

Pro praktickou zkoušku:

Sládková Jana - zkoušející - praktická zkouška Gastronomie

Šedivý Pavel - zkoušející - praktická zkouška Gastronomie

Plachý Martin - zkoušející - praktická zkouška Gastronomie

Jan Tůma – zkoušející- praktická zkouška Gastronomie

Způsob konání praktické zkoušky

Forma konání praktické zkoušky je veřejné vystoupení, organizace a příprava čtyřchodového menu s vylosovanou surovinou hlavního chodu. Praktická zkouška je zadána ve třech částech:

- I. Sestavení a příprava čtyřchodového menu včetně nápojů, podle gastronomických pravidel. Žák si zvolí vhodné téma slavnostní příležitosti podle vylosované suroviny hlavního pokrmu. Tato část zkoušky trvá nejvýše 7 hodin. Součástí je vypracování scénáře k slavnostní příležitosti pro 6 osob, v časovém předstihu.
- II. Stavba slavnostní tabule (založení složitého couvertu). Servis formou jednoduché obsluhy pro 4 osoby. Tato část zkoušky trvá 4 hodiny.
- III. Vedení provozu - Sestavení nabídky cateringových služeb 4 hodiny.

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

Termíny praktické maturitní zkoušky:

Losování zadání částí I. a II.: 13. ledna 2027

Odevzdání scénáře slavnosti (pro I a II. část praktické zkoušky): 2. 4. 2027 k rukám p. Plachého

Vykonání praktické zkoušky (I., II. a III. části): 11. – 14. 5. 2027

Místo konání zkoušky: výukové prostory Gastrocentra, při dodržení ustanovení

Žáci jsou po celou dobu praktického vyučování na pracovišti povinni dodržovat pravidla hygieny, technologické postupy, zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a používat předepsaný pracovní oděv a osobní ochranné pracovní prostředky.

Zadání praktické zkoušky

A. Zadání je individuální, každý žák vykoná zadaný úkol ve struktuře:

I. Sestavení a příprava čtyřchodového menu podle gastronomických pravidel. Vypracování scénáře na zvolené téma slavnostní příležitosti pro 6 osob dle sestaveného menu a realizace samotné slavnosti. Čtyři porce jsou pro pozvané hosty, 1 porce je pro žáka a 1 degustační pro zkušební komisi. Příprava pokrmů vychází pouze ze surovin (nikoliv polotovarů), s výjimkou vývaru a takových surovin, které je technologicky nezbytně nutné upravit den předem, např. marinováním a podobně. Vše je možné konzultovat s p. učitelem Plachým.

II. Stavba slavnostní tabule (založení složitého couvertu). Inventář pro stavbu tabule a servis si žák zajistí sám. K dispozici je spotřební koš školy (v omezeném množství. Zapůjčení je možné jen na základě žádanky u příslušného vyučujícího ve stanoveném termínu 14 dní před praktickou zkouškou).

Forma servisu proběhne technikou jednoduché obsluhy u slavnosti pro 4 osoby. Menu bude čtyřchodové, včetně maximálně dvou nealkoholických nápojů. Součástí servisu bude finální debaras, včetně úklidu a předání pracoviště a inventáře.

III. Sestavení nabídky cateringových služeb na základě vylosované poptávky.

Pro potřeby sestavení kalkulace se bude vycházet z jednotné databanky informací – cen produktů a služeb.

B. Spotřební koš surovin pro přípravu hlavního chodu menu:

Suroviny:

1. Hrabavá drůbež
2. Vodní drůbež
3. Vepřové maso
4. Hovězí maso
5. Telecí maso
6. Králík
7. Mořské ryby
8. Sladkovodní ryby
9. Zvěřina

C. Náležitosti scénář ke slavnostní příležitosti:

Odborná práce musí být vytištěna na kvalitním papíře a svázaná ve standardní kroužkové vazbě. Dále musí být práce uložena ve formátu doc. a PDF. ke kontrole po formální stránce a odevzdána do stejného data jako u tištěné verze SOP.

Titulní strana:

Na přední straně se uvádí název školy

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35, 294 73 Brodce, samostatná odborná práce, jméno a příjmení autora a rok odevzdání práce. První list práce je nečíslovaný.

Druhý list práce:

Obsahuje název práce, označení „Samostatná odborná práce“, téma, jméno autora, jméno vedoucího práce, název školy, kód a název oboru vzdělání, třída a školní rok odevzdání práce.

Zadání SOP musí být podepsáno autorem i vedoucím práce a razítkem školy.

Prohlášení autora:

Na samostatné stránce je prohlášení o samostatném zpracování díla a vlastnoručně podepsané.

Poděkování:

Krátké poděkování osobám, které se na výsledku práce podílely.

Obsah:

Obsahuje název příslušné kapitoly včetně čísla stránky.

Vlastní text práce:

Úvodní část, teoretická část, praktická část, závěr

Použitá literatura: kapitola se nečísluje, jednotlivé zdroje se uvádí abecedně

Přílohy:

DODATEK K PRÁCI PRO STUDENTY

Rozložení a vzhled práce:

Okraje: 2,5 cm

řádkování 1,5, zarovnání do bloku

Stránky se číslují uprostřed od úvodu.

Titulní strana, zadání SOP, prohlášení, obsah se nečísluje.

Formát papíru A4, na výšku

Písmo Arial

Velikost písma 12 b

Velikost písma – název kapitoly 16 b

Velikost písma – nadpis 14 b

- Vypracované složité čtyřchodové menu pro 6 osob (např. studený předkrm, polévka, hlavní pokrm včetně dvou příloh, dezert). Limit finančního nákladu na suroviny jednoho menu je nejvýše 1300,- Kč (x 6 porcí = 7800,- Kč, v nákupní ceně bez DPH), včetně dvou nealkoholických nápojů.
- Normovací a kalkulační listy na 10 a 6 porcí včetně charakteristik jednotlivých pokrmů a podrobným technologickým postupem. Food cost (FC) je stanoven na 30%.
Náležitosti normovacího a kalkulačního listu:
 - Název výrobku
 - Charakteristika výrobku
 - Vyhotovení normy a kalkulace výrobku v množství 10 porcí a 6 porcí
 - Technologický postup
 - Úprava pokrmu (popis, foto jedné porce), nákres pro servis (popis, foto).
- Žádanka na potraviny
- Vytištěné pozvánky na slavnostní příležitost a menu
- Organizace servisu a soupis inventáře pro servis, nákres couvertu a tabule se zasedacím pořádkem
- Vyúčtování akce

D. Hosty k realizaci slavnosti

2 hosty si pozvou žáci konající praktickou zkoušku, (předpokládá se, že hosty si pozve žák připravující pokrm).

Místo stavby tabule:

Gastrocentrum, učebna č. 13 a učebna stolničení.

E. Časový harmonogram zkoušky

2. 4. 2027 - odevzdání scénáře vedoucímu učitelů odborného výcviku p. Plachému

Část I. až III. – podle rozpisu od 11. 5. do 14. 5. 2027

Část I. Příprava pokrmů

Místo: cvičná kuchyň Gastrocentra

Všechny suroviny si žák pořídí sám, na vlastní náklady, škola mu přispěje na nákup surovin 625,-kč na základě předložení účtenky na suroviny v této výši. Suroviny musí být přepravovány a skladovány dle platných pravidel HACCP. Nedodržení správných předpisů při skladování nebude žák připuštěn ke zkoušce. Žáci vykonávají zkoušku ve dvojicích, které budou stanoveny při losování surovin.

Skupina A vaření 2 žáci

7.00 – 9.30 hodin	příprava pokrmů podle menu a scénáře
9.30 – 10.30 hodin	přestávka, technologická přestávka
10.30 – 14.00 hodin	příprava pokrmů podle menu a scénáře
14.00 – 16.00 hodin	expedice pokrmů. Předložení jedné degustační porce pokrmu pro smyslové hodnocení zkušební komisi
16.00 – 16.30 hodin	úklid, předání pracoviště
16.30 – 17.00 hodin	ukončení dne zkoušky

skupina B vaření 2 žáci

8.00 – 10.30 hodin	příprava pokrmů podle menu a scénáře
10.30 – 11.30 hodin	přestávka, technologická přestávka
11.30 – 15.00 hodin	příprava pokrmů podle menu a scénáře
15.00 – 17.00 hodin	expedice pokrmů. Předložení jedné degustační porce pokrmu pro smyslové hodnocení zkušební komisi
17.00 – 17.30 hodin	úklid, předání pracoviště
17.30 – 18.00 hodin	ukončení dne zkoušky

Část II. Obsluha

Místo: Gastrocentrum učebna stolničení a učebna č.13

Skupina A obsluha 2 žáci

Stavba slavnostní tabule a obsluha uzavřené skupiny hostů zajišťovaná formou jednoduché obsluhy.

11.00 – 11.15h	převzetí inventáře a prostor pro část II.
11.15 – 13.00 h	stavba slavnostní tabule
13.00 – 13.30 h	obhajoba založení tabule
13.45 – 13.55 h	přivítání, usazení hostů
14.00 – 16.00 h	obsluha
16.00 – 16.30 h	finální debaras, předání inventáře, pracoviště
16.30 – 17.00 h	ukončení dne zkoušky

Skupina B obsluha 2 žáci

Stavba slavnostní tabule a obsluha uzavřené skupiny hostů zajišťovaná formou jednoduché obsluhy.

12.00 – 12.15 h převzetí inventáře a prostor pro část II.

12.15 – 14.00 h stavba slavnostní tabule

14.00 – 14.30 h obhajoba založení tabule

14.45 – 14.55 h přivítání, usazení hostů

15.00 – 17.00 h obsluha

17:00 – 17.30 h finální debaras, předání inventáře, pracoviště

17.30 – 18.00 h ukončení dne zkoušky

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

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:

- sestavení nabídky pro hosta (sortiment pokrmů a nápojů včetně množství) v českém a anglickém jazyce
- organizační a časový scénář přípravy a realizace akce
- personální obsazení směny
- soupis potřebného inventáře
- finanční kalkulace nabízených produktů a služeb
- charakteristika jednotlivých pokrmů v českém a anglickém jazyce

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

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

Schváleno metodickou komisí pro gastronomické a odborné předměty dne 28. 8. 2026.
Horky nad Jizerou: 2. 9. 2026


Mgr. Markéta Klímová Ulmanová
ředitelka školy