

Kritéria hodnocení profilové části MZ – praktické zkoušky z odborného výcviku

Školní rok: 2026/2027

Kód a obor vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie

Odborné zaměření: Gastronomie s hotelovým provozem

Profilová část MZ z odborného výcviku se skládá ze tří částí:

- příprava k provedení praktické zkoušky
- praktické provedení
- obhajoba dokumentace

Žáci pracují ve dvoučlenném týmu dle vylosovaných pozic na zadané téma.

Hodnocení (viz hodnotící tabulky pro jednotlivé pozice)

Příprava k provedení praktické zkoušky

max 20 bodů

- příprava slavnostní tabule pro 4 osoby
- příprava příručního a pomocného servírovacího stolu
- žádanka na suroviny, materiální zajištění
- předběžná úprava potravin
- úkoly Team Leadra

Praktické provedení

max 60 bodů

Pozice kuchyň:

- normování
- technologické postupy
- příprava čtyřchodového menu na 5 porcí (1 porce servírována zkušební komisi)
- úprava na talíři
- kreativita, chuť a vůně, originalita, teplota jednotlivých chodů
- použití moderního a zajímavého inventáře
- dodržení návaznosti pokrmů dle menu
- komunikace a spolupráce s obsluhující dvojicí
- dodržování hygieny a bezpečnosti práce

Pozice obsluha:

- příprava aperitivu
- prezentace a otevírání vína
- servis nealkoholického nápoje
- prezentace a otevírání šumivého vína
- servis a debaras studeného předkrmu, polévky, hlavního chodu a moučnicku
- dohotovení ovoce k moučnicku
- nabídka a servis kávy

Vypracování a obhajoba dokumentace

max 20 bodů

- obsahová a formální stránka
- doplňující otázky, odborná terminologie

Hodnocení:

výborný	100 – 90 bodů
chvalitebný	89 – 80 bodů
dobrý	79 – 65 bodů
dostatečný	64 – 50 bodů
nedostatečný	49 – 50 bodů


Za úsek PV Mgr. Petra Baďurová


Mgr. Petr Úředníček
ředitel školy