Školní rok: 2023/2024
Kritéria k hodnocení praktické MZ
Kód a obor vzdělání: **65-41-L/01 Gastronomie**
Odborné zaměření: **Gastronomie s hotelovým provozem**

Jméno: **Datum:** **Třída:**

Úkol	**Dílčí části**	**Kritéria hodnocení**	**Bodové hodnocení**	
			max. body	**skutečnost**
Příprava k provedení MZ	příprava slavnostní tabule	příprava a založení inventáře na slavnostní tabuli, příprava příručního stolu, pomocného servírovacího stolku a office	**10**	
BOZP		dodržování BOZP, hygieny, pracovní oblečení, vzhled	**10**	
Aperitiv	příprava aperitivu	dodržování pracovního postupu a techniky, prezentace a servis	**10**	
Otevírání vína	prezentace, servis	příprava inventáře, prezentace vína, odborné otevření vína a servis	**10**	
Studený předkrm	prezentace, servis	prezentace studeného předkrmu, odborný servis a debaras inventáře	**10**	
Polévka	prezentace, servis	kompletace bujón šálku s podšálkem prezentace polévky, odborný servis a debaras inventáře	**10**	
Hlavní chod	prezentace, servis	prezentace hlavního chodu, odborný servis a debaras inventáře	**10**	
Otevírání šumivého vína	prezentace, servis	příprava inventáře, prezentace, odborné otevření šumivého vína, servis	**10**	
Moučník	dohotovení, servis	příprava pracovního stolu a inventáře, příprava koktejlu a ovoce k dohotovení moučníku, servis, debaras inventáře	**10**	
Káva	prezentace, servis	příprava kávy, servis, debaras	**10**	
Úkoly pro Team Leadra	viz Pokyny pro Team Leadra	samostatnost, kreativní přístup, profesní vzhled, organizační zajištění	**10**	
Obhajoba dokumentace	obsahová stránka formální stránka	správnost, úplnost vypracování dle zadaných pokynů	**10**	

POZNÁMKA:

z následujících osmi úkolů: aperitiv, otevírání vína, studený předkrm, polévka, hlavní chod, otevírání šumivého vína, moučník, káva žáci vykonávají šest úkolů.Celkový dosažený počet bodů činí 100.

Počet dosažených bodů	Známka
100 - 90	výborný
89 - 80	chvalitebný
79 - 65	dobrý
64 - 50	dostatečný
< 50	nedostatečný

Celková známka:

Ve Zlíně

Zkoušející: