



Studijní obor: Hotelnictví

Kód: 65-42-M/01

Třída: IV. KPH

Školní rok: 2021/2022

Datum konání:

KRITERIA HODNOCENÍ PRAKTICKÉ ČÁSTI MZ – předmět TOS

Scénář

- přehlednost celé práce, grafická úroveň, gramatická úroveň
- volba nápojů, volba pokrmů, dodržování gastronomických pravidel při sestavení slavnostního menu, návaznost nápojů a pokrmů v menu
- správnost normování pokrmů a cenové kalkulace, správnost celkového vyúčtování slavnostní hostiny

Tabule

- uspořádání tabule, použití vhodného inventáře – talíře, příbory, sklo, apod.
- estetický vzhled tabule - vhodnost a celkové barevné sladění vzhledem k vylosovanému tématu tabule, využití stolu na symbol
- originalita – úprava dekoračního stolu - vystižení příležitosti
- čistota provedení – vyžehlené ubrusy, naprony, dekorační látky, umytý a vyleštěný inventář - sklo, porcelán, příbory
- přípravné práce – přesnost, zručnost
- chování a vystupování během přípravy tabule
- správný postup při prostírání tabule
- organizace práce, dodržení časového limitu
- konečné práce, úklid pracoviště

BOZP

- celková úprava zevnějšku – vyžehlení pracovního oděvu, účes, nalíčení, nehty, osobní hygiena
- **dodržení pokynů k oblečení:**
- **chlapci** – černé ponožky, černé polobotky, černé dlouhé společenské kalhoty, bílá košile s dlouhým rukávem, černá vestička, motýlek, bílé rukavičky, příručník
- **dívky** - společenské boty na nízkém podpatku, punčochové kalhoty, černá sukně, bílá halenka s dlouhým rukávem, černá vestička, motýlek, bílé rukavičky, příručník
- **na přípravné práce** je možné použít bílý bavlněný plášť (vyžehlený)

Obhajoba

- scénáře
- hodnoceno – celkové vystupování při obhajobě tabule, ústní projev, používání odborných výrazů, znalost charakteristiky pokrmů a nápojů



BOLESLAVSKÁ SOUKROMÁ STŘEDNÍ ŠKOLA a ZÁKLADNÍ ŠKOLA, s.r.o.,
Viničná 463, 293 01 Mladá Boleslav
Firma je zapsána u Městského soudu v Praze oddíl C, vložka 51477 IČ 251 21 367
Tel/fax : 326 321 872, web: www.bossmb.cz, email: info@bossmb.cz

Studijní obor: Hotelnictví

Kód: 65-42-M/01

Třída: IV. KPH

Školní rok: 2021/2022

Datum konání:

KRITERIA HODNOCENÍ PRAKTICKÉ ČÁSTI MZ – předmět TPP

Scénář

- přehlednost celé práce, grafická úroveň, gramatická úroveň
- volby nápojů, volba pokrmů, dodržování gastronomických pravidel při sestavení slavnostního menu
- správnost normování pokrmů a cenové kalkulace

Pracovní oblečení

- dodržení pokynů k oblečení, předepsané pracovní oblečení:
- **chlapci** – bílé bavlněné ponožky, bílá zdravotní obuv, bílé kuchařské kalhoty, bílé bavlněné triko, nebo nátělník, rondon, nebo bavlněný plášť s dlouhým rukávem, kuchařská zástěra, pokrývka hlavy
- **dívky** – bílé bavlněné ponožky, bílá zdravotní obuv, bílé kuchařské kalhoty, bílé triko, rondon, nebo bílý bavlněný plášť s dlouhým rukávem, kuchařská zástěra, pokrývka hlavy
- celková úpravnost – vyžehlení, účes, nehty, osobní hygiena

Organizace práce

- rozvržení práce, uspořádání pracoviště
- dodržování hygieny během výroby pokrmů
- nanormování pokrmů, dodržování technologických postupů
- zručnost, dodržení časového limitu
- konečné práce, úklid pracoviště

BOZP

- práce se spotřebiči
- práce s noži a ostatním kuchyňským náradím
- udržování čistoty pracoviště během výroby pokrmů
- práce s inventářem – hygiena, používání vhodných nádob při přípravě pokrmů

Kvalita výrobků

- teplota, chuť, vzhled, konzistence pokrmů
- estetický vzhled – dekorování pokrmů, použitý inventář

Obhajoba

- scénáře
- vystupování při obhajobě a prezentaci pokrmů, odborné vyjadřování

Vypracovala: Bc. Blažena Nováková

V Mladé Boleslavi dne: 24. 09. 2021