

4.2 Praktická zkouška – Gastronomie

Praktickou zkouškou (dále jen PZ) gastronomické části maturitní zkoušky je příprava výšece slavnostní tabule pro dvě osoby na vylosované téma, které je podrobně zpracováno v písemné práci. Další součástí praktické zkoušky je odborná dovednost, kterou si žák vylosuje v den konání zkoušky.

Zkouška je koncipována jako jednodenní. Součástí je rovněž analytický rozbor a obhajoba zvolené koncepce banketu v hotelu před zkušební komisí, která se uskuteční v učebně č. 10 dle stanoveného rozpisu. Délka přípravy slavnostní tabule je 60 minut a délka rozboru 20 minut.

Žáci se dostaví na stanovené místo nejpozději 15 minut před zahájením činnosti v předepsaném pracovním oděvu. Podrobné pokyny k průběhu zkoušky upravuje samostatný pokyn metodické komise GASTRO, který žáci obdrží před konáním zkoušky.

S celkovým hodnocením praktické zkoušky budou žáci seznámeni v době konání ústní zkoušky (§ 24 odst. 5 vyhlášky č. 177/2009 Sb., v platném znění).

4.2.1 Rozpis praktické části MZ – gastronomie

Datum zkoušky	Jméno žáka	Téma	Datum a čas obhajoby
	Moravcová Karolína	Svatební hostina	
	Albrecht Šimon	20. výročí založení firmy	
	Jančíková Nikola	Mezinárodní konference cestovního ruchu s galavečerem	
	Buriánová Nella	Vinobraní a ocenění vína roku	
	Plíšková Ema	Slavnostní zahájení Mezinárodního filmového festivalu v Karlových Varech	
	Adámková Lucie	Slavnostní promoční banket absolventů	
	Horal Filip	Adventní gala večer	

Dovednosti složité obsluhy (vždy pro dvě osoby):

1. příprava vylosovaného míchaného nápoje (White lady nebo Cosmopolitan nebo Espresso martini dle receptur IBA) a překládání studeného předkrmu
2. flambování palačinek
3. příprava kávy – cappuccino a překládání teplého moučníku
4. příprava předkrmového salátu
5. servis a dekantace červeného vína

4.2.2 Rozpis analytického rozboru a obhajoby – Gastronomie

- Nástup na odbytovou část PZ je stanoven na 07:45 hodin (odpolední skupina v 10:45), kde si žák vylosuje praktickou dovednost.
- Žák bude v den praktické zkoušky v odbytovém středisku v profesním oblečení. V čase od 8:00 do 9:00 (11:00 – 12:00) prostře výseč tabule pro 2 osoby dle zadaného tématu včetně vhodné výzdoby na keridonu. Po ukončení časového limitu 60 minut, opustí učebnu.
- Žák bude připraven vždy ve stanovený čas dle rozpisu před učebnou k obhajobě.
- Praktická dovednost (dále jen PD) – v 11:00 (13:00) hodin v časovém limitu 20 minut prostře dle vylosovaného zadání stůl pro 2 osoby a připraví si pracoviště a potřebný inventář v učebně Švejka.

- Následně v časovém limitu 10 - 20 minut koná praktickou zkoušku.
- Inventář na PD mu bude zapůjčen z dílen OV.

4.2.3 Různé

- Nedílnou součástí hodnocení PZ je i oděvní kázeň a dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů ze strany žáků.
- Součástí hodnocení je dále dodržování časových limitů včetně časů zahájení jednotlivých činností (nedodržení časů nástupů je důvodem k nepřipuštění ke zkoušce).
- Žák si přinese v den zkoušky v 07:45 (10:45) hodin vlastní inventář na prostření výseče slavnostní tabule (2 místa, včetně výzdoby na keridon). Na manipulaci s inventářem a výzdobou může použít výtah.
- Každý žák bude mít k dispozici stůl o rozměru 80 x 120 cm a 2 ks sedacího inventáře – typu židle a pomocný servírovací stolek. Bude zapůjčen bílý ubrus na stůl i na keridon a bílé potahy na židle.
- Po ukončení zkoušky žáci počkají na posledního ze skupiny a teprve poté mohou sklidit prostřené stoly. Předpokládaný konec PZ je po 15 hodině.
- S celkovým hodnocením praktické zkoušky budou žáci seznámeni v době konání ústních maturitních zkoušek (viz výše).
- PMZ je hodnocena ve třech částech: 20 % písemná práce, 40 % prostření slavnostní tabule, 40 % praktická dovednost.

Nová Paka 15. 9. 2026

Zpracoval: Mgr. Radek Novotný, v. r.
Schválil: Mgr. Petr Jaroš, v. r.