

Praktická maturitní zkouška z odborných gastronomických předmětů

Obor vzdělání: **Hotelnictví**

Školní rok: **2025/26**

Okruhy zahrnuté v PMZ

Č.	Okruhy z předmětů	Ověřované znalosti a dovednosti
1.	Technologie přípravy pokrmů Technika obsluhy a služeb Seminář z gastronomie Kulinářské techniky a obsluha Ekonomika	Zhotovení výrobku nebo činností spojené s obsluhou hosta, příprava slavnostních tabulí a kompletní příprava rautu včetně organizace práce. Výpočet spotřeby surovin, nákup surovin a inventáře a zpracování kalkulace pro výrobek nebo nápoj včetně jejich charakteristiky a technologického postupu. Činnosti spojené s přípravou rautu včetně nákupu surovin a přípravou místnosti, zpracování žádanky na inventář, charakteristikou dané příležitosti a pozvánek hostů. Kompletní úklid všech pracovišť po skončení akce.
2.	Písemná a elektronická komunikace	Vypracování kompletní práce včetně tisku a vazby s využitím MS Office s důrazem na formální a gramatickou správnost.
4.	ICT	Praktická činnost v MS Office, kde je kladen důraz na efektivní řešení úloh a kreativitu, vzhledem k zadání.

V Havlíčkově Brodě 5. září 2025

Předmětová komise gastronomických předmětů