

Praktická zkouška profilové části MZ 2026

(pro třídu: 4K – obor Gastronomie)

Charakter zkoušky

Žák komplexně připraví, realizuje a prezentuje **slavnostní raut** dle vylosovaného tématu. Praktická zkouška může být konána individuálně, nebo společně s více žáky, žáci jsou vždy hodnoceni jednotlivě.

Časový rozvrh zkoušky

Délka praktické zkoušky: max 360 minut

Témata:

1. Raut – umělecká premiéra
2. Raut – tisková konference
3. Raut – firemní akce pro zaměstnance
4. Raut – dětská party
5. Raut – obchodní schůzka
6. Raut – slavnostní raut pro vedení školy k výročí
7. Raut – mezinárodní setkání

Průběh zkoušky

Žák **5 pracovních dnů před konáním zkoušky** losuje jedno z předem zveřejněných témat. Následně navrhne **koncept** akce, sestaví **seznam pokrmů a nápojů pro raut**, vypracuje **normování pokrmů**, připraví **objednávku surovin**, připraví **objednávku inventáře** potřebného pro realizaci akce.

V den konání zkoušky žák: připravuje pokrmy dle sestaveného menu, zajišťuje prezentaci pokrmů a nápojů, připraví slavnostní raut včetně inventáře a výzdoby, prezentuje připravený raut.

Kritéria hodnocení

- Příprava akce: vhodně a logicky sestavený seznam pokrmů, správně provedené normování, správnost objednávky, celková reálnost konceptu akce
- Technologická úroveň: správnost technologických postupů, kvalita pokrmů
- Organizace práce a BOZP: hygiena, bezpečnost, časový plán
- Prezentace a servis: estetika, kultura stolování, úroveň servisu

Podmínkou úspěšného vykonání zkoušky je samostatnost při provádění pracovních a technologických postupů. Při vykonávání praktické zkoušky je povinný předepsaný pracovní oděv. Nedodržení BOZP a hygienických předpisů může být důvodem k ukončení zkoušky.