

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Názov školy: Súkromná hotelová akadémia, Banská Štiavnica

Školský rok: 2022/2023

Forma: obhajoba projektu, príprava a prezentácia degustačného menu, zručnosť

Dĺžka trvania pracovnej úlohy: 1 deň – 25. apríl 2023

Miesto konania: učebňa iPad, učebňa TCJ , učebňa TOB

Názov tém:

Téma č. 1: **Grécka reštaurácia**

Téma č. 2: **Libresso**

Téma č. 3: **Brunch café**

Počas PČOZ študenti preukážu svoje zručnosti v týchto oblastiach:

Forma: Praktická realizácia a predvedenie zadanej úlohy

Úloha: Pripravte a prakticky predved'te vylosované zručnosti pred komisiou

- a) charakterizujte vylosovanú zručnosť
- b) vypíšte suroviny potrebné na prípravu, žiadanka na suroviny, kalkulácia pre 2 osoby
- c) vypíšte inventár potrebný na prípravu, žiadanka na inventár
- d) popíšte pracovný postup
- e) úlohu prakticky predved'te

Zadanie č. 1: Predved'te zručnosť – servírovanie bieleho vína

Zadanie č. 2: Predved'te zručnosť – tranšírovanie kurčat'a

Zadanie č. 3: Predved'te zručnosť – príprava teplého predjedla

Zadanie č. 4: Predved'te zručnosť – príprava flambovaného mäsitého pokrmu

Zadanie č. 5: Predved'te zručnosť – príprava a podávanie kaviáru

Zadanie č. 6: Predved'te zručnosť – príprava kávy pred hosťom, minimálne 3 druhy káv

Zadanie č. 7: Predved'te zručnosť – miešanie predkrmového šalátu / studené predjedlo.

Zadanie č. 8: Predved'te zručnosť – dekantovanie červeného vína

Zadanie č. 9: Predved'te zručnosť – príprava miešaného aperitívového nápoja

Zadanie č. 10: Predved'te zručnosť – flambovanie ovocia

Zadanie č. 11: Predved'te zručnosť – príprava a podávanie ovocnej polievky

Zadanie č. 12: Predved'te zručnosť – príprava tatárskeho bifteku

Zadanie č. 13: Predved'te zručnosť – príprava fondue – syrové