

Školní rok: 2024/2025

Kritéria k hodnocení praktické MZ

Kód a obor vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie

Odborné zaměření: Gastronomie s hotelovým provozem

Jméno:

Datum:

Třída:

Úkol	Dílní části	Kritéria hodnocení	Bodové hodnocení	
			max. body	skutečnost
Příprava k provedení MZ	příprava slavnostní tabule	příprava a založení inventáře na slavnostní tabuli, příprava příručního stolu, pomocného servírovacího stolku a office	10	
BOZP		dodržování BOZP, hygieny, pracovní oblečení, vzhled	10	
Aperitiv	příprava aperitivu	dodržování pracovního postupu a techniky, prezentace a servis	14	
Otevírání vína	prezentace, servis	příprava inventáře, prezentace vína, odborné otevření vína a servis	14	
Studený předkrm	prezentace, servis	prezentace studeného předkrmu, odborný servis a debaras inventáře	10	
Polévka	prezentace, servis	kompletace bujón šálku s podšálkem prezentace polévky, odborný servis a debaras inventáře	10	
Hlavní chod	prezentace, servis	prezentace hlavního chodu, odborný servis a debaras inventáře	10	
Otevírání šumivého vína	prezentace, servis	příprava inventáře, prezentace, odborné otevření šumivého vína, servis	14	
Moučník	dohotovení, servis	příprava pracovního stolu a inventáře, příprava koktejlu a ovoce k dohotovení moučníku, servis, debaras inventáře	14	
Káva	prezentace, servis	příprava kávy, servis, debaras	12	
Obhajoba dokumentace	obsahová stránka	správnost, úplnost	10	
	formální stránka	vypracování dle zadaných pokynů		

POZNÁMKA:

z následujících osmi úkolů: aperitiv, otevírání vína, studený předkrm, polévka, hlavní chod, otevírání šumivého vína, moučník, káva žáci vykonávají šest úkolů. Celkový dosažený počet bodů činí 100.

Počet dosažených bodů	Známka
100 - 90	výborný
89 - 80	chvalitebný
79 - 65	dobrý
64 - 50	dostatečný
< 50	nedostatečný