

PRAKTICKÁ MATURITNÍ ZKOUŠKA
Z ODBORNÉHO VÝCVIKU (obor Gastronomie)

Praktická maturitní zkouška oboru Gastronomie bude trvat 330 minut včetně úklidu pracoviště.

Žák připraví:

1) 2 porce hlavního chodu ze slavnostního menu č. 1.

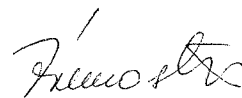
Pokrm bude připraven v libovolné technologické úpravě s lehkou a těžkou přílohou.

Hmotnost masa v syrovém stavu jedné porce nepřesáhne 150g.

Servírování na kulaté bílé talíře.

2) 2 porce restauračního moučníku, který je součástí slavnostního menu č. 1. Do receptury žáci zakomponují 4 suroviny ze spotřebního koše, které musí být součástí moučníku.

V Prostějově 9. 9. 2021



ředitelka školy