



Stredná odborná škola gastrónómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

Dokumentácia k praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky

Príprava a servis jedál a nápojov v modernej gastrónómii

Meno a priezvisko

dátum:

Trieda:

Školský rok: 2018/19

Popíš a charakterizuj modernú gastronómiu / vychádza zo zložitej obsluhy/
charakterizovať jej podstatné znaky a rozdelenie

Zostav menu

V spolupráci s kuchárom

Stručná charakteristika ponúkaných jedál

Menu

Obsahuje názvy jedál v správnej gastronomickej postupnosti, bez gramatických a formálnych chýb. Odporúča sa vyhnúť „tajomným“ názvom, uprednostniť jednoznačné, zrozumiteľné názvy, dať si záležať na výbere a zložení jedál, dodržiavať gastronomicke pravidlá, nezaraďovať klasické jedlá (slepačí vývar s rezancami, pečené kura s ryžou alebo prírodný či vyprážaný rezeň...).

Stručná charakteristika ponúkaných nápojov

Obsahuje názvy nápojov v správnej gastronomickej postupnosti, bez gramatických a formálnych chýb. Odporúča sa vyhnúť „tajomným“ názvom, uprednostniť jednoznačné, zrozumiteľné názvy, dať si záležať na výbere vhodných nápojov, dodržiavať gastronomicke pravidlá. U vína je potrebné napísať aj vinársku oblasť a ročník.

Teplotu, postup pri servírovaní.

Aperitív- charakteristika, teplota, množstvo, druh pohára pri servise.

Víno – pracovný postup pri servírovaní

Káva – druh, spôsob podávania

Flambované palacinky

Vlastná receptúra

BOZP

**Popíš pracovný postup flambovaných palaciniiek a servis
/doložiť fotodokumentáciu/**

Nákres kuvertu pre jednu osobu

Nákres obsahuje nastretie kuvertu pre jednu osobu vrátane tanierov, pohárov, príborov, dochucovacích prostriedkov, presne tak, ako bude na stole. Jednotlivé časti kuvertu sú označené číslami, ktoré sú potom priradené v legende popisom inventára. Čísla zodpovedajú poradiu prestierania inventára na stôl. Nákres musí mať požadovanú grafickú úpravu, nie načrtnutý rukou!

Pracovný postup servisu jedál a nápojov / scénár/

Definovanie jednotlivých krokov priebehu je ťažiskom a jednou z najdôležitejších častí a preto mu treba venovať zvýšenú pozornosť. Je potrebné opísať každý jeden úkon obsluhujúcich od uvítania hostí až po rozlúčenie a vyúčtovanie. V bodoch sa uvádza každý krok podávania večere (kľúčové slová: prezentácia, prinášanie, nalievanie, debarasovanie, založenie, prekladanie a pod.).

