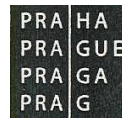




HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



Maturitní otázky z předmětu: TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ

Forma zkoušky: praktická

Školní rok: 2018/2019

Obor: hotelnictví

Způsoby realizace

raut : 45 – 50 hostů, 5 sad po 7 otázkách (značení I – VII, 1 otázka = 3 pokrmy)

koktejl: 45 – 50 hostů, 5 sad po 7 otázkách (značení I – VII, 1 otázka = 2 pokrmy)

provoz restaurace: 45 hostů, 5 sad po 7 otázkách (značení I – VII, 1 otázka =

menu: předkrm, polévka, hlavní chod, moučník)

banket (bez losování, všichni žáci připravují stejné menu)

Délka zkoušky: 1 den – 420 minut

Obsahové okruhy

Restaurace Čertův mlýn – provoz restaurace (výroba)

Jídelní lístek

Předkrm

- a) Plněné rajče pažitkovou pěnou
- b) Vejce s vajíčkovou fází**
- c) Drůbeží játra na cibulce
- d) Cuketa s masem a zeleninou

Polévky

- a) Kuřecí vývar s domácími nudlemi
- b) Zelná s klobásou
- c) Kulajda
- d) Bramborová polévka

Hlavní chod

- a) Pstruh po mlynářsku, vařené brambory
- b) Kapr smažený, šťouchané brambory
- c) Hovězí guláš, houskové knedlíky
- d) Moravský vrabec, kysané zelí, bramborové knedlíky
- e) Španělský ptáček, dušená rýže
- f) Smažený květák, vařené brambory, tatarská omáčka
- g) Šunkové fličky zapečené

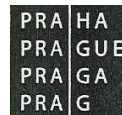
Moučník

- a) Perník
- b) Macecha řezy
- c) Palačinka s borůvkami
- d) Pohár karamel



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



5. výročí rockového klubu – koktejl (výroba)

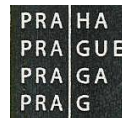
Menu

- a) Grilované kuřecí špízy s dresinkem
- b) Smažené sýrové kostky, tatarská omáčka
- c) Pekelné virgino v kabátku
- d) Švej – ču – žou, dušená rýže
- e) Myslivecké jablko
- f) Paštičky s krabím koktejlem
- g) Lososové závitky
- h) Smažené bramborové krokety, smažené bramborové hranolky
- i) Smažené vepřové miniřízečky
- j) Křepelčí vejce - variace
- k) Sýrové kanapky - variace
- l) Chuťovky s čabajkou
- m) Švestky ve slanině
- n) Tiramisu
- o) Ananasová psaníčka
- p) Esíčková roláda



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



Pohádkový les – raut (výroba)

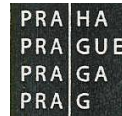
Menu

- a) Rybí filé na egyptský způsob
- b) Kuřecí prsíčka smažená
- c) Květák a brokolice se sýrovou omáčkou
- d) Kachna na pomerančích
- e) Vepřová šunka na kosti
- f) Kuřecí roláda plněná broskví
- g) Losos s bylinkovým máslem
- h) Panenka na slanině
- i) Hovězí vývar s domácími nudlemi
- j) Slaný závin
- k) Šopský salát
- l) Těstovinový salát s kuřecím masem
- m) Vařený chřest s holandskou omáčkou
- n) Bramboráčky
- o) Nakládaný hermelín
- p) Chlebičky - variace
- q) Tataráček
- r) Rajčata s mozzarelou
- s) Jahodové řezy
- t) Ovocné špízy s čokoládou
- u) Žloutkové řezy



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



Slavnostní zásnuby – slavnostní banket (výroba)

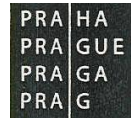
Menu

Polévka	Hovězí vývar s masem a nudlemi
Teplý předkrm	Plněné cuketky
Hlavní chod	Kuřecí prsíčka plněná šunkou a hermelínem, smažené bramborové hranolky
Dezert	Tiramisu Espresso



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



Restaurace Na Peronu – provoz restaurace (výroba)

Jídelní lístek

Předkrm

- a) Nakládaný hermelín
- b) Tatarský biftek
- c) Gratinované papriky
- d) Granadské žampiony

Polévky

- a) Kuřecí vývar s masem a nudlemi
- b) Čočková polévka
- c) Frankfurtská polévka
- d) Pórková polévka s vejcem

Hlavní chod

- a) Segetínský guláš speciál, houskové knedlíky
- b) Plněný paprikový lusk, těstoviny
- c) Cmunda po kaplicku
- d) Kuřecí přírodní řízek, smetanové brambory, tomatový salát
- e) Květák a brokolice se sýrovou omáčkou, vařené brambory
- f) Hovězí na česneku, špenát, bramborové knedlíky
- g) Burgundská hovězí pečeně, karlovarské knedlíky

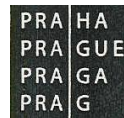
Moučník

- a) Meruňkové řezy
- b) Žloutkové řezy
- c) Dukátové buchtičky
- d) Palačinka se zmrzlinou



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



Oslava narozenin – slavnostní banket (výroba)

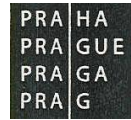
Menu

Předkrm	Rostbífové rolky se salátem Waldorf
Polévka	Polévka z barevné čočky s uzenou slaninou
Hlavní chod	Vepřové medailonky s bylinkovým máslem, bramborové noky
Dezert	Zmrzlinový pohár s čerstvým ovocem
	Espresso



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



Den bláznů – koktejl (výroba)

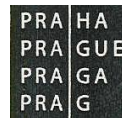
Menu

- a) Smažené sýrové kostky, tatarská omáčka
- b) Špízy pana rozhodčího
- c) Tataráček
- d) Krevetový koktejl
- e) Granadské žampióny
- f) Švej-ču-žou, dušená rýže
- g) Pečené kuřecí paličky
- h) Smažené bramborové hranolky, smažené bramborové krokety
- i) Lososové kanapky, závitky
- j) Sýrové kanapky - variace
- k) Chuťovky s čabajkou
- l) Plněná cherry rajčátka
- m) Mandlové kuličky
- n) Ovocné košíčky
- o) Tiramisu
- p) Ovocná pěna



HŠ Radlická

**Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice**



Slavnostní vyhlášení vítěze soutěže módních návrhářů – raut (výroba)

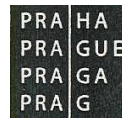
Menu

- a) Nadívaná kuřecí roláda
- b) Kuřecí prsíčka s hlávkovým salátem
- c) Rostbíf s waldorfským salátem
- d) Kuře Chop-suey, dušená rýže
- e) Vepřová šunka na kosti
- f) Hovězí guláš
- g) Rybí filé po cikánsku
- h) Kuřecí roláda plněná broskví
- i) Kachna na pomerančích
- j) Lososový tatarák
- k) Slaný závin
- l) Sýrová roláda
- m) Zeleninový aspik
- n) Kanapky se šunkovou pěnou
- o) Paštičky s krabím salátem
- p) Chlebiček sýrový - variace
- q) Těstovinový salát
- r) Meruňkové řezy
- s) Rajčata s mozzarellou
- t) Kokokávové řezy
- u) Manhatonská roláda



HŠ Radlická

**Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice**



Čajomír – zahájení festivalu čajů – raut (výroba)

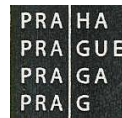
Menu

- a) Vepřová šunka na kosti
- b) Gratinované filé pařížské
- c) Vařený chřest s holandskou omáčkou
- d) Losos s bylinkovým máslem
- e) Těstovinový kuřecí salát
- f) Bramborové krokety s gorgonzolou
- g) Hovězí vývar s domácími nudlemi
- h) Kuře Kung-pao, dušená rýže
- i) Pařížský zapečený květák
- j) Smetanové brambory
- k) Plněná vejce - variace
- l) Žloutkové věnečky
- m) Šopský salát
- n) Panenka na slanině
- o) Sýrová roláda
- p) Pizza šneci
- q) Chlebičky - variace
- r) Lososový tataráček
- s) Ovocná mísa rautová
- t) Míša řezy
- u) Malinová panacota



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



Restaurace Světoběžník – provoz restaurace (výroba)

Jídelní lístek

Předkrmy

- a) Parmské prosciutto s fíky
- b) Meloun v parmské šunce
- c) Vejce na moskevský způsob
- d) Pekingský jazyk

Polévky

- a) Ruský boršč
- b) Tagliatella s brokolicí
- c) Čínská zelná polévka
- d) Minestrone

Hlavní chod

- a) Turecký kebab, tzatziki, hranolky
- b) Treťjakovská fašírka, bramborová kaše, zelný salát s koprem
- c) Švej-ču-žou, rýže
- d) Kuře kung pao, rýže
- e) Lasagne s krutím masem
- f) Řecká musaka
- g) Gnocci se sýrovou omáčkou

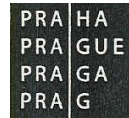
Moučník

- a) Mandlový sen
- b) Smažené banány s medem a kokosem
- c) Tiramisu
- d) Kávová panna cotta



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



5. výročí založení baru Peklo – koktejl (výroba)

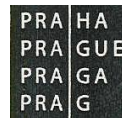
Menu

- a) Smažené vepřové miniřízečky s dresinkem
- b) Masové kuličky
- c) Smažené žampióny s česnekovým dresinkem
- d) Grilované kuřecí špízy s dresinkem
- e) Rostbífové rolky s waldorfským salátem
- f) Vepřová panenka ve slanině
- g) Sýrové kanapky - variace
- h) Plněná křepelčí vejce - variace
- i) Kanapky se salámem
- j) Paštičky s krabím masem
- k) Ovocné košíčky
- l) Kávová panacota
- m) Žloutkové věnečky
- n) Jahodové minidezerty



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



Pivní slavnosti – raut (výroba)

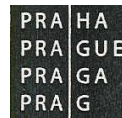
Menu

- a) Cibulová polévka se smaženými krutony
- b) Vepřový guláš
- c) Střapačky se zelím
- d) Vepřová šunka na kosti
- e) Miniřízečky kuřecí
- f) Kachna na pomerančích
- g) Nakládaný hermelín
- h) Slaný závin
- i) Pekelné virgino v kabátku
- j) Smažené bramborové hranolky, smažené bramborové krokety
- k) Kanapky s paštikovou pěnou
- l) Kanapky s česnekovou pěnou
- m) Chuťovky s čabajkou
- n) Minibramboráčky
- o) Zeleninový salát skládaný
- p) Domácí koláčky (tvaroh, povidla, mák)
- q) Plněná vejce - variace
- r) Čokoládová fontána s ovocnými špízy
- s) Esíčková roláda
- t) Griliášová roláda
- u) Čokoládová pěna



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



Restaurace Vitalia – provoz restaurace (výroba)

Jídelní lístek

Předkrm

- a) Capresse
- b) Vařený chřest s holandskou omáčkou
- c) Kuřecí salát s jablkem
- d) Plněné rajče pažitkovou pěnou

Polévky a pasty

- a) Kuřecí vývar s masem a nudlemi
- b) Zeleninová polévka
- c) Sýrová pórková polévka
- d) Tarator

Hlavní chod

- a) Kuskus se zeleninou a masem
- b) Plněná cuketa s masem a zeleninou, vařené brambory
- c) Tuniský sen, vařené brambory
- d) Kuřecí rizoto, tomatový salát
- e) Losos s holandskou omáčkou, bramborové noky
- f) Anglický rostbíf, ratattouille, vařené brambory
- g) Zapečený pórek se šunkou

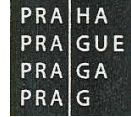
Moučník

- a) Míša řezy
- b) Jablečný závin s ořechy
- c) Ovoce s tvarohem
- d) Borůvkový dort se zakysanou smetanou



HŠ Radlická

**Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice**



Filmový festival v Karlových Varech – zahájení – koktejl (výroba)

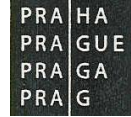
Menu

- a) Smažené kuřecí miniřízečky
- b) Smažený sýr, smažené bramborové hranolky
Smažené bramborové krokety, tatarská omáčka
- c) Masové kuličky, dresinky
- d) Grilované kuřecí špízy
- e) Kuřecí paličky s ostrou omáčkou
- f) Lososový závitok
- g) Paštičky s krabím koktejlem
- h) Pizza šneci
- i) Sýrové kanapky s olivou
- j) Halušky s uzeným masem
- k) Sýrové fondy
- l) Ovocné košíčky
- m) Jahodový mousse
- n) Žloutkové věnečky



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



3. výročí založení CA RadVia – slavnostní banket (výroba)

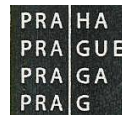
Menu

Předkrm	Košíčky s listového těsta s paštikovou pěnou a brusinkovým přelivem
Polévka	Kuřecí vývar s játrovými knedlíčky
Hlavní chod	Svíčková na smetaně, jemné houskové knedlíky, brusinky
Dezert	Jahodové řezy
	Espresso



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



Otevření country clubu – koktejl (výroba)

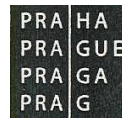
Menu

- a) Kuřecí Kung-pao, dušená rýže
- b) Smažený sýr, tatarská omáčka
- c) Pekelné virgino v kabátku
- d) Grilované kuřecí špízy, dresink
- e) Kuřecí aspik
- f) Grilovací klobásky, dresink
- g) Smažené bramborové hranolky, smažené bramborové krokety
- h) Švestky ve slanině
- i) Lososový tataráček
- j) Špízy z parmské šunky a vodního melounu
- k) Cherry rajčátka s mozzarellou
- l) Masové fondy
- m) Kanapky s kuřecím masem - variace
- n) Ovocné košíčky
- o) Jahodový mousse
- p) Tiramisu



HŠ Radlická

**Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice**



Vinařství v Čechách a na Moravě – raut (výroba)

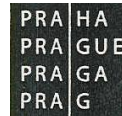
Menu

- a) Vařený chřest s holandskou omáčkou
- b) Krevetový koktejl
- c) Rybí filé na egyptský způsob
- d) Kachna na pomerančích
- e) Kuřecí vývar s játrovými knedlíčky
- f) Špízy pana rozhodčího
- g) Miniřízečky vepřové
- h) Chlebiček se šunkou
- i) Smetanové brambory
- j) Zeleninové lasagne
- k) Losos s bylinkovým máslem
- l) Pizza šneci
- m) Švestky ve slanině
- n) Sýrová roláda
- o) Sýrové kanapky
- p) Tiramisu
- q) Jahodové řezy
- r) Čokoládová fontána s ovocem
- s) Rajčata s mozzarelou
- t) Plněná vejce - variace
- u) Manhattonská roláda



HŠ Radlická

**Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice**



Státní návštěva z Marsu – slavnostní banket (výroba)

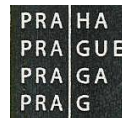
Menu

Předkrm	Slaný závin s provensálským kořením
Polévka	Žampionový krém
Hlavní chod	Losos s bylinkovým máslem, smetanové brambory
Dezert	Čokoládové minidezerty
	Alžírská káva



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



Zámecká restaurace – provoz restaurace (výroba)
Jídelní lístek

Předkrm

- a) Šunková rolka s křenovou šlehačkou
- b) Zapečený květák se šunkou
- c) Kaviárové vejce
- d) Houbové ragú na smetaně

Polévky

- a) Kuřecí vývar s masem a nudlemi
- b) Consommé s vaječnou sedlinou
- c) Ragú polévka
- d) Brokolicový krém s krutonky

Hlavní chod

- a) Svičková na smetaně, houskové knedlíky
- b) Vepřová pečeně, ratatoule, bramborové krokety smažené
- c) Květák a brokolice se sýrovou omáčkou, vařené brambory
- d) Panenka s houbovou omáčkou, americké brambory
- e) Pstruh na másle, šňouchané brambory
- f) Kuřecí Cordon blue, batátová kaše
- g) Krkovice na jalovci, červené zelí, bramborové knedlíky

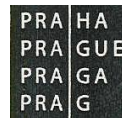
Moučník

- a) Palačinky s čokoládou
- b) Borůvkový dort se zakysanou smetanou
- c) Maliny se šlehačkou a zmrzlinou
- d) Pařížský banán



HŠ Radlická

**Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice**



Velikonoce – slavnostní banket (výroba)

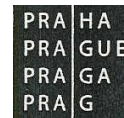
Menu

Aperitiv	dle nabídky
Studený předkrm	Vejce Casino
Polévka	Jarní zeleninová polévka
Hlavní chod	Plněná kuřecí roláda, vařené brambory
Moučník	Velikonoční řezy
	Alžírská káva
Digestiv	dle nabídky



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



Způsob realizace týmové práce

Třída je rozdělena na skupiny A1, A2, B1, B2.

Každý žák vykonává zkoušku z předmětu technologie přípravy pokrmů jeden den podle následujícího organizačního plánu:

A1: zkouška z TPP čtvrtek

B1: zkouška z TPP pátek

A2: zkouška z TPP úterý

B2: zkouška z TPP středa

Rozdělení žáků do skupin určí zástupce ředitele pro praktickou výuku.

Při realizaci rautu žáci připravují tři pokrmy, při realizaci koktejlu dva pokrmy (příprava pokrmů na koktejl je technologicky náročnější). Při realizaci provozu restaurace připravují žáci menu složené z předkrmu, polévky, hlavního chodu a dezertu. U těchto tří forem realizace jsou připravované pokrmy určovány losem. V případě realizace banketu připravují všichni zkoušení žáci stejné menu.

Způsoby realizace akce

a) raut pro 45 – 50 osob, výroba

- při společenském rautu připravují žáci pokrmy podle zadaných kalkulací a receptur v celkovém počtu 21. Sortiment bude nabízen u studeného a teplého stolu a bude volen v souladu s tématem praktické maturitní zkoušky. Žáci losují ze sedmi otázek, z nichž každá obsahuje 3 konkrétní pokrmy.

b) koktejl pro 45 – 50 osob, výroba

- žáci vykonávají zkoušku podle zadaných kalkulací a receptur v celkovém počtu 16. Každý žák bude hodnocen za výrobu dvou konkrétních pokrmů dle hodnotící tabulky. Žáci losují z osmi otázek, z nichž každá obsahuje konkrétní dva pokrmy. Pokrmy studené a teplé kuchyně budou podávány obsluhou formou nabídky z mís. Konzumace pokrmů a nápojů bude prováděna ve stoje.

c) provoz restaurace – 45 osob, výroba

- žáci připravují pokrmy dle jídelního lístku. Žáci losují ze sedmi otázek, z nichž každá obsahuje předkrm, polévku, hlavní chod a dezert. Jídelní lístek umožňuje výběr ze čtyř předkrmů, sedmi polévek, sedmi hlavních chodů a čtyř moučníků. Provoz jídelny restaurace poběží od 12.00 – 15.00, předpokládaný počet hostů restaurace je 45 osob. Každý žák bude hodnocen za přípravu menu složeného z předkrmu, polévky, jednoho hlavního chodu a moučnicku dle hodnotící tabulky.

d) slavnostní banket pro 21 osob, výroba

- žáci připravují stejné pětichodové menu (předkrm, polévka, hlavní chod, moučník, káva). Každý žák je hodnocen za přípravu menu pro 3 osoby dle hodnotící tabulky.

Schválil dne 27.9.2018

Ing. Milan Novotný
ředitel školy