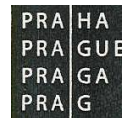




HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



Maturitní otázky z předmětu: TECHNIKA OBSLUHY A SLUŽEB

Forma zkoušky: praktická
Školní rok: 2019 - 20120
Obor: hotelnictví
Způsob realizace: 20 otázek - 1. den zkoušky losuje za tým otázku losem určený žák, 2. den zkoušky si žáci jednotlivě losují podotázky s náplní práce
Náplň práce
Raut 5 sad po 7 podotázkách značení A – G
Koktejl 5 sad po 7 podotázkách značení A – G
Provoz restaurace 1 sada se 7 podotázkami značení A – G s konkrétními čísly stolů, které žák obsluhuje
Banket bez losování, všichni žáci obsluhují stejný počet hostů
Délka zkoušky: 2 dny (2 x 420 minut)

Technika obsluhy a služeb

1. Restaurace Čertův mlýn – provoz restaurace (servis a obsluha)

Jídelní lístek

Předkrm

- Plněné rajče pažitkovou pěnou
- Vejce s vajíčkovou fáší
- Drůbeží játra na cibulce
- Cuketa s masem a zeleninou

Polévky

- Kuřecí vývar s masem a nudlemi
- Zelná s klobásou
- Kulajda
- Bramborová polévka

Hlavní chod

- Pstruh po mlynářsku, vařené brambory
- Kapr smažený, šťouchané brambory
- Hovězí guláš, houskové knedlíky
- Moravský vrabec, kysané zelí, bramborové knedlíky
- Španělský ptáček, dušená rýže
- Smažený květák, vařené brambory, tatarská omáčka
- Šunkové flíčky zapečené

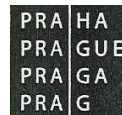
Moučník

- Perník
- Macecha řezy
- Palačinka s borůvkami
- Pohár karamel



HŠ Radlická

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



Nápojový lístek

Aperitivy

- a) Cinzano bianco
- b) Cinzano rosso
- c) Karlovarská becherovka

Vína bílá

- a) Pálava
- b) Rulandské šedé
- c) Sylvánské zelené
- d) Rýnský ryzlink

Vína červená

- a) Neronet
- b) Rulandské modré
- c) Merlot

Vína – sekty

Bohemia sekt demi sec

Pivo

- a) Birel nealko
- b) Staropramen
- c) Svijany

Nealkoholické nápoje

- a) Coca-cola
- b) Voda perlivá
- c) Fanta
- d) Džus ananas
- e) Džus grapefruit
- f) Džus pomeranč
- g) Džus jablko

Teplé nápoje

- a) Cappucino
- b) Latté
- c) Espresso
- d) Alžírská káva
- e) Pickwick ovocný
- f) Pickwick černý

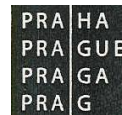
Lihoviny

- a) Jameson
- b) Berentzen Sauer Apfel
- c) Bols Curacao
- d) Fernet Stock
- e) Vodka



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



2. 5. výročí rockového klubu – koktejl (servis a obsluha)

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 hranolky, smažené bramborové krokety
- i) Smažené vepřové miniřížečky
- j) Křepelčí vejce - variace
- k) Sýrové kanapky - variace
- l) Chuťovky s čabajkou
- m) Švestky ve slanině
- n) Tiramisu
- o) Ananasová psaníčka
- p) Esíčková roláda

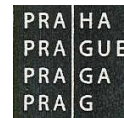
Nápoje

- a) Pina Colada
- b) Tequilla sunrise
- c) Alexander Brandy
- d) Planeta jezer
- e) Mojito
- f) Pivo alkoholické
- g) Pivo nealkohlické
- h) Tonic
- i) Mattoni
- j) Džus (grapefruit, pomeranč, kaktus, ananas)
- k) Coca-cola
- l) Spreit
- m) Fanta
- n) Káva espresso, latté



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



3. Pohádkový les – raut (servis a obsluha)

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 ve 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) Chlebíčky - variace
- q) Tataráček
- r) Rajčata s mozzarelou
- s) Jahodové řezy
- t) Ovocné špízy s čokoládou
- u) Žloutkové řezy

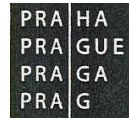
Nápojový stůl

- a) Víno bílé
- b) Víno červené
- c) Pivo alkoholické
- d) Pivo nealkoholické
- e) Džus ananasový, jablkový, kaktusový, pomerančový, hruškový
- f) Coca-cola, fanta, sprite, tonic, Mattoni
- g) Káva espresso, latté, alžírská
- h) Čaj bílý, zelený, černý, ovocný



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



4. Slavnostní zásnuby – slavnostní banket (servis a obsluha)

Menu

Aperitiv	dle 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
Digestiv	dle menu

Nabídka nápojů

Aperitiv mimo tabuli (mražená slivovice, vodka, becherovka, Cinzano bianco, Cinzano rosso, Martini)

Bílá vína dle nabídky

Červená vína dle nabídky

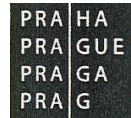
Pivo dle nabídky

Digestiv mimo tabuli (vodka, brandy whisky, Baileys, Grand Marnier)



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



5. Restaurace Na Peronu (servis a obsluha)

Jídelní lístek

Předkrm

1. Nakládaný hermelín
2. Tatarský biftek
3. Gratinované papriky
4. Granadské žampiony

Polévky

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

Hlavní chod

- a) Segedínský 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

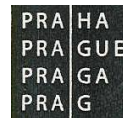
- a) Meruňkové řezy
- b) Žloutkové řezy
- c) Dukátové buchtičky
- d) Palačinka se zmrzlinou

Nápojový lístek viz otázka č. 1



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



6. Oslava narozenin – slavnostní banket (servis a obsluha)

Menu

Aperitiv	dle 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
Digestiv	dle menu

Nabídka nápojů

Aperitiv mimo tabuli (mražená slivovice, vodka, becherovka, Cinzano bianco, Cinzano rosso, Martini)

Bílá vína dle nabídky

Červená vína dle nabídky

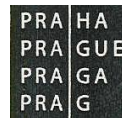
Pivo dle nabídky

Digestiv mimo tabuli (vodka, brandy whisky, Baileys, Grand Marnier)



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



7. Den bláznů – koktejl (servis a obsluha)

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

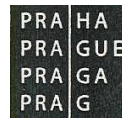
Nápoje

- a) Mojito
- b) Alexander Brandy
- c) Pina colada
- d) Planeta jezer
- e) Tequila sunrise
- f) Tonic
- g) Pivo alkoholické
- h) Pivo nealkoholické
- i) Džus grapefruit
- j) Džus kaktus
- k) Džus pomeranč
- l) Džus ananas
- m) Mattoni
- n) Coca-cola
- o) Fanta
- p) Sprite
- q) Káva espresso, latté



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



8. Slavnostní vyhlášení vítěze soutěže módních návrhářů – raut (servis a obsluha)

Menu

- a) Nadívaná kuřecí roláda
- b) Kuřecí prsíčka s hlávkovým salátem
- c) Anglický 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) Kokokávové řezy
- t) Rajčata s mozarellou
- u) Manhattonská roláda

Nápojový stůl

Víno bílé

Víno červené

Pivo alkoholické

Pivo nealkoholické

Džus ananasový, jablečkový, kaktusový, pomerančový, hruškový

Coca-cola, fanta, sprite, tonic, Mattoni

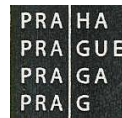
Káva espresso, latté, alžírská

Čaj bílý, zelený, černý, ovocný



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



9. Čajomír – zahájení festivalu čajů – raut (servis a obsluha)

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 ve slanině
- o) Sýrová roláda
- p) Pizza šneci
- q) Chlebičky - variace
- r) Lososový tataráček
- s) Ovocná mísa rautová
- t) Míša řezy
- u) Malinová panacota

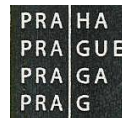
Nápojový stůl

- a) Víno bílé
- b) Víno červené
- c) Pivo alkoholické
- d) Pivo nealkoholické
- e) Džus ananasový, jablkový, kaktusový, pomerančový, hruškový
- f) Coca-cola, fanta, sprite, tonic, Mattoni
- g) Káva espresso, latté, alžírská
- h) Čaj bílý, zelený, černý, ovocný



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



10. Restaurace Světoběžník – provoz restaurace (servis a obsluha)

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) Třeťjakovská 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

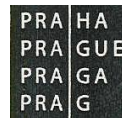
- a) Mandlový sen
- b) Smažené banány s medem a kokosem
- c) Tiramisu
- d) Kávová panna cotta

Nápojový lístek – viz otázka č. 1



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



11.5. výročí založení baru Peklo – koktejl (servis a obsluha)

Menu

- a) Smažené vepřové miniřízečky s dresinkem
- b) Masové kuličky
- c) Smažené žampiony 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

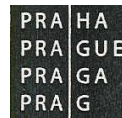
Nápoje

- a) Pina Colada
- b) Tequila sunrise
- c) Alexander Brandy
- d) Mojito
- e) Planeta jezer
- f) Pivo alkoholické
- g) Pivo nealkoholické
- h) Mattoni
- i) Džus pomerančový
- j) Džus grapefruitový
- k) Džus ananasový
- l) Džus ananasový
- m) Coca-cola
- n) Sprite
- o) Tonic
- p) Fanta
- q) Káva espresso, latté



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



12. Pivní slavnosti – raut (servis a obsluha)

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

Nápojový stůl

Víno bílé

Víno červené

Pivo alkoholické

Pivo nealkoholické

Džus ananasový, jablkový, kaktusový, pomerančový, hruškový

Coca-cola, fanta, sprite, tonic, Mattoni

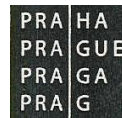
Káva espresso, latté, alžírská

Čaj bílý, zelený, černý, ovocný



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



13. Restaurace Vitalia – provoz restaurace (servis a obsluha)

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

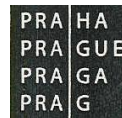
- a) Míša řezy
- b) Jablečný závin s ořechy
- c) Ovoce s tvarohem
- d) Borůvkový dort se zakysanou smetanou

Nápojový lístek – viz otázka č. 1



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



14. Filmový festival v Karlových Varech – zahájení – koktejl (servis a obsluha)

Menu

- a) Smažené kuřecí miniřízečky
- b) Smažený sýr
- 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

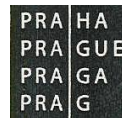
Nápoje

- a) Pina Colada
- b) Tequila sunrise
- c) Planeta jezer
- d) Alexander Brandy
- e) Mojito
- f) Pivo alkoholické
- g) Pivo nealkoholické
- h) Tonic
- i) Mattoni
- j) Džus grapefruitový
- k) Džus pomerančový
- l) Džus kaktusový
- m) Džus ananasový
- n) Coca-cola
- o) Spreit
- p) Fanta
- q) Káva espresso, latté



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



15.3. výročí založení CA RadVia – slavnostní banket (servis a obsluha)

Menu

Aperitiv	dle menu
Předkrm	Košičky 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
Digestiv	dle menu

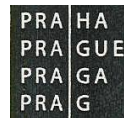
Nabídka nápojů

Aperitiv mimo tabuli (mražená slivovice, vodka, becherovka, Cinzano bianco, Cinzano rosso, Martini)
Bílá vína dle nabídky
Červená vína dle nabídky
Pivo dle nabídky
Digestiv mimo tabuli (vodka, brandy whisky, Baileys, Grand Marnier)



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



16. Otevření country klubu – koktejl (servis a obsluha)

Menu

- a) Kuře 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

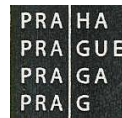
Nápoje

- a) Tequila sunrise
- b) Pina Colada
- c) Planeta jezer
- d) Alexander Brandy
- e) Mojito
- f) Pivo alkoholické
- g) Pivo nealkoholické
- h) Tonic
- i) Mattoni
- j) Džus grapefruitový
- k) Džus pomerančový
- l) Džus kaktusový
- m) Džus ananasový
- n) Coca-cola
- o) Spreit
- p) Fanta
- q) Káva espresso, latté



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



17. Vinařství v Čechách a na Moravě – raut (servis a obsluha)

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) Minivepřové řízečky
- h) Lososové vejce
- 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

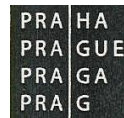
Nápojový stůl

- a) Víno bílé
- b) Víno červené
- c) Pivo alkoholické
- d) Pivo nealkoholické
- e) Džus ananasový, jablečkový, kaktusový, pomerančový, hruškový
- f) Coca-cola, fanta, sprite, tonic, Mattoni
- g) Káva espresso, latté, alžírská
- h) Čaj bílý, zelený, černý, ovocný



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



18. Státní návštěva z Marsu – slavnostní banket (servis a obsluha)

Menu

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

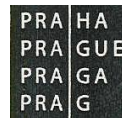
Nabídka nápojů

Aperitiv mimo tabuli (mražená slivovice, vodka, becherovka, Cinzano bianco, Cinzano rosso, Martini)
Bílá vína dle nabídky
Červená vína dle nabídky
Pivo dle nabídky
Digestiv mimo tabuli (vodka, brandy whisky, Baileys, Grand Marnier)



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



19. Zámecká restaurace – provoz restaurace (servis a obsluha)

Jídelní lístek

Předkrm

- a) Šunková rolka s křenovou šlehačkou
- b) Zapečený pórek 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 krutony

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, šťouchané brambory
- f) Kuřecí Cordon blue, batátová kaše
- g) Krkovice na jalovci, červené zelí, bramborové knedlíky

Moučník

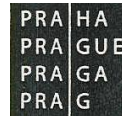
- a) Palačinky s čokoládou
- b) Borůvkový dort se zakysanou smetanou
- c) Maliny se šlehačkou a zmrzlinou
- d) Pařížský banán

Nápojový lístek – viz otázka č.1



HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



20. Velikonoce – slavnostní banket (servis a obsluha)

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

Nabídka nápojů

Aperitiv mimo tabuli (mražená slivovice, vodka, becherovka, Cinzano bianco, Cinzano rosso, Martini)

Bílá vína dle nabídky

Červená vína dle nabídky

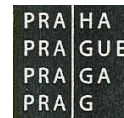
Pivo dle nabídky

Digestiv mimo tabuli (vodka, brandy whisky, Baileys, Grand Marnier)



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 technika obsluhy a služeb dva dny podle následujícího organizačního plánu:

A1: zkouška z TOS pondělí + úterý

B1: zkouška z TOS úterý + středa

A2: zkouška z TOS středa + čtvrtek

B2: zkouška z TOS čtvrtek + pátek

První den zkoušky probíhá vždy losování tématu (téma losuje losem určený žák). Druhý den losuje žák náplň práce. U rautu servis tří pokrmů, u koktejlu servis dvou pokrmů a dvou nápojů, u provozu restaurace si žák losem určí obsluhované stoly. U banketu servírují a obsluhují žáci stejné menu a stejný počet hostů.

Formy realizace:

a) raut pro 45 – 50 osob, obsluha a servis

- při společenském rautu servírují žáci pokrmy (v počtu tří na jednoho žáka) a nápoje podle menu. Sortiment bude nabízen u studeného, teplého a nápojového stolu a bude volen v souladu s tématem praktické maturitní zkoušky. Každý žák bude hodnocen za přípravu prostor na dané téma a servis a podávání tří konkrétních pokrmů dle hodnotící tabulky. Podávané pokrmy si žák bude losovat z připraveného menu druhý den zkoušky.

b) koktejl pro 45 – 50 osob, obsluha a servis

- při společenském koktejlu se výběr sortimentu soustředí zejména na nápoje. Žáci servírují pokrmy a nápoje podle zadaných kalkulací a receptur. Každý žák bude hodnocen za přípravu prostor na dané téma a za servis konkrétních dvou pokrmů a míchání konkrétních dvou nápojů dle hodnotící tabulky. Servírované pokrmy a nápoje budou losovány z připraveného menu druhý den zkoušky. 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, obsluha a servis

- žáci servírují pokrmy a nápoje dle jídelního lístku. Jídelní lístek umožňuje výběr ze čtyř předkrmů, čtyř polévek, šestnácti hlavních chodů a čtyř moučníků. Provoz jídelny restaurace poběží od 12.00 – 15.00, předpokládaný počet hostů restaurace je 45 osob. Číslo stolů, které bude žák obsluhovat, bude losován druhý den zkoušky. Každý žák bude hodnocen za přípravu prostor na dané téma a za servis dle hodnotící tabulky.

d) slavnostní banket pro 21 osob, obsluha a servis

- žáci servírují pětichodové menu, servis nápojů obsahuje aperitiv a digestiv. Každý žák je hodnocen za přípravu prostor na dané téma a za servis menu pro 3 osoby dle hodnotící tabulky.

Schválil dne 30.9.2019

Ing. Milan Novotný
ředitel školy