



HŠ Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ
RADLICKÁ 591/115
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



Maturitní otázky z předmětu: TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ

Forma zkoušky: praktická

Školní rok: 2022/2023

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)

francouzská restaurace: 45 hostů, 5 sad po 7 otázkách (značení I – VII, 1 otázka = menu: předkrm, polévka, hlavní chod, moučník)

Délka zkoušky: 1 den – 420 minut

Obsahové okruhy

1. Restaurace Grosseto – provoz restaurace (výroba)

Jídelní lístek

Předkrm

- a) Caprese
- b) Carpaccio
- c) Meloun v parmské šunce
- d) Pizza Quattro Formaggi

Polévky

- a) Tomatová s vínem
- b) Minestron

Pasta

- c) Špagety alio olio
- d) Pene pomodoro

Hlavní chod

- a) Gnocchi se slaninou a smetanou
- b) Gnocchi s kuřecím masem a špenátem
- c) Rizoto s houbami
- d) Vepřová pečeně, ratatouille, hranolky
- e) Přírodní kuřecí řízek, pečené brambory, grilovaná zelenina
- f) Zelené lasagne
- g) Pražma na roštu, toskánský zeleninový salát, focaccia

Moučník

- a) Tiramisu
- b) Jahodová panna cotta
- c) Kávová panna cotta
- d) Cannoli



HŠ Radlická

**HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ
RADLICKÁ 591/115
158 00 PRAHA 5 - JINONICE**



2. Vernisáž malíře xy – koktejl (výroba)

Menu

- a) Kuře kung pao s rýží
- b) Zelené fazolky se slaninou
- c) Grilované kuřecí špízy s limetkou
- d) Grilovací klobásky s dresinkem
- e) Švestky ve slanině
- f) Kuřecí aspik
- g) Tatarský biftek
- h) Meloun v parmské šunce
- i) Cherry s mozzarellou
- j) Kanapky s kuřecím masem
- k) Svatební koláčky cukrářské
- l) Griliášová roláda
- m) Minidezert jahodový
- n) Rohlíčky se slaninou



HŠ Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ
RADLICKÁ 591/115
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



3. Otevření Gymnázia Radlická – raut (výroba)

Menu

- a) Hovězí guláš
- b) Bramboráčky
- c) Kuřecí mini řízečky
- d) Džuveč
- e) Ratatouille
- f) Losos s bylinkovým máslem
- g) Nakládáný hermelín
- h) Pizza šneci
- i) Plněná vejce vajíčkovou fáší
- j) Kanapky s kuřecím masem
- k) Těstovinový kuřecí salát
- l) Šunkový chlebíček na salátě
- m) Panenka ve slanině
- n) Tatarský biftek, topinka
- o) Vaječná tlačenka
- p) Kynuté koláčky kulaté
- q) Žloutkové řezy
- r) Jahodový mousse
- s) Griliášová roláda
- t) Ovocné špízy s čokoládou
- u) Burger



HŠ Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ
RADLICKÁ 591/115
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



4. **Restaurace Pod hradem – provoz restaurace (výroba)**

Jídelní lístek

Předkrm

- a) Broskev plněná kuřecím salátem
- b) Pečená rajčata se sýrovou pěnou
- c) Šunková rolka s křenem
- d) Žampionové toasty

Polévky

- a) Hovězí polévka s masem a nudlemi
- b) Hrachová polévka
- c) Pórková polévka
- d) Kulajda

Hlavní chod

- a) Hovězí pečeně po burgundsku, karlovarské knedlíky
- b) Vepřová žebra marinovaná, domácí pečivo
- c) Pastýřský řízek, šťouchané brambory
- d) Kuřecí medailonky na rajčatech, polenta s olivami
- e) Smažené žampiony, vařené brambory, tatarská omáčka
- f) Plněné vepřové žebírko, hranolky
- g) Kančí guláš, bramboráčky

Moučník

- e) Palačinka se zmrzlinou
- a) Čokoládová pěna
- b) Mechové řezy
- c) Malinové řezy



HŠ Radlická

**HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ
RADLICKÁ 591/115
158 00 PRAHA 5 - JINONICE**



5. Restaurace Toulavá bota (výroba)

Jídelní lístek

Předkrm

- a) Parmské prosciutto s fíky
- b) Meloun v parmské šunce
- c) Quiche
- d) Kachní rillettes

Polévky

- a) Boršč
- b) Cibulačka francouzská
- c) Tarator
- d) Gaspáčo

Hlavní chod

- a) Gnocchi se slaninou a smetanou
- b) Pečená makrela, zelený salát, pečivo
- c) Kuře kung pao, rýže
- d) Zelené lasaně
- e) Chilli con carne
- f) Paella
- g) Řecká musaka

Moučník

- a) Cannoli
- b) Sachrův dort
- c) Malinová panna cotta
- d) Kremeše



HŠ Radlická

**HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ
RADLICKÁ 591/115
158 00 PRAHA 5 - JINONICE**



**6. Předání dětského hřiště obci xy obchodním řetězcem yx – raut
(výroba)**

Menu

- a) Hovězí guláš
- b) Králík na pivě
- c) Šťouchané brambory
- d) Noky se slaninou
- e) Pikantní kuřecí paličky
- f) Kuřecí miniřízečky
- g) Plněné bramborové knedlíčky, zelí
- h) Rostbífový chlebiček
- i) Kanapky s rokfórovou pěnou
- j) Pirožky s mletým masem, dresink
- k) Okurkové závitky
- l) Salát z červené řepy
- m) Sýrová roláda
- n) Utopenci
- o) Lososové kanapky
- p) Manhattanská roláda
- q) Malinový závin
- r) Kokokávové řezy
- s) Ovocné špízy s čokoládou
- t) Burger
- u) Ševcovský mls
- v) Vejce kardinál



HŠ Radlická

**HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ
RADLICKÁ 591/115
158 00 PRAHA 5 - JINONICE**



7. Otevření cukrárny „Nebeská cukrárna“ – koktejl (výroba)

Menu

- a) Kuřecí miniřízek
- b) Halušky s uzeným masem
- c) Mini pizza se šunkou a rajčaty
- d) Noky s kuřecím masem a špenátem
- e) Lososové kanapky
- f) Tatarský biftek
- g) Kanapky s rokfórovou pěnou
- h) Kanapky s paštikovou pěnou
- i) Čočkový salát se zeleninou
- j) Paštičky s hermelínovým salátem
- k) Mechové řezy
- l) Štafetky
- m) Cannoli
- n) Banánky s krémem
- o) Malinový dezert



HŠ Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ
RADLICKÁ 591/115
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



8. Zahájení provozu nového nákupního střediska „Prokopák“ – raut (výroba)

Menu

- a) Kuře kung pao
- b) Dušená rýže
- c) Smažené vepřové miniřízečky
- d) Zelené lasaně
- e) Treska na roštu s bylinkovým máslem
- f) Noky se slaninou a smetanou
- g) Slaný závin
- h) Hermelínový chlebíček
- i) Kanapka s parmskou šunkou a fíky
- j) Šopský salát
- k) Kaviárové vejce
- l) Kuřecí aspik
- m) Paštičky s krabím koktejlem
- n) Langoše
- o) Rajčata s mozzarellou
- p) Žloutkové věnečky
- q) Kokosová roláda
- r) Tiramisu
- s) Jahodové řezy
- t) sushi
- u) Kremrole se sýrovou pěnou



HŠ Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ
RADLICKÁ 591/115
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



9. Nejkrásnější strom Prahy 5 – raut (výroba)

Menu

- a) Kančí ragú po burgundsku
- b) Karlovarské knedlíky
- c) Halušky s uzeným masem
- d) Vařený chřest s holandskou omáčkou
- e) Noky se špenátem
- f) Gratinované filé
- g) Slaninové rohlíčky
- h) Chlebiček s ruským vejcem
- i) Lososové kanapky
- j) Rajčata s mozzarellou
- k) Sardelové vejce
- l) Vaječná tlačenka
- m) Kuřecí galantina
- n) Rostbífové rolky se salátem
- o) Losový tataráček
- p) Větrníčky
- q) Ořechová roláda
- r) Čokoládová pěna
- s) Mechové řezy s borůvkami
- t) Miniřízečky vepřové
- u) Paštičky s hermelínovým salátem



HŠ Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ
RADLICKÁ 591/115
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



10. Restaurace U tří housliček – provoz restaurace (výroba)

Jídelní lístek

Předkrmy

- a) Tresčí játra
- b) Okurkové závitky
- c) Ďábelské toasty
- d) Drůbeží játra

Polévky

- a) Bujón s vejcem
- b) Gulášová
- c) Čočková
- d) Hráškový krém

Hlavní chod

- a) Španělský ptáček, dušená rýže
- b) Vepřové výpečky, bramborové knedlíky, kysané zelí
- c) Kuřecí přírodní řízek, hranolky, obloha
- d) Kuře s žemlovou nádivkou
- e) Smažený květák, vařené brambory, tatarská omáčka
- f) Srnčí kýta na víně, karlovarské knedlíky
- g) Králík na smetaně, houskové knedlíky

Moučník

- a) Palačinka s borůvkami
- b) Pohár karamel
- c) Pařížský banán
- d) Višňové knedlíky s tvarohem



HŠ Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ
RADLICKÁ 591/115
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



11. Zahájení vysílání TV stanice „Cukrák“ – koktejl (výroba)

Menu

- a) Noky se slaninou a smetanou
- b) Smažené sýrové kostky
- c) Burger
- d) Smažené bramborové hranolky
- e) Grilované kuřecí špízy
- f) Švestky ve slanině
- g) Kuřecí mini řízečky
- h) Myslivecké jablko
- i) Paštičky s hermelínovým salátem
- j) Kanapky s kuřecím masem
- k) Cherry rajčata s mozzarellou
- l) Křepelčí vejce s vajíčkovou fází, s kaviárem
- m) Žloutkové věnečky
- n) Jahodové minidezerty
- o) Esíčková roláda
- p) Tiramisu



HŠ Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ
RADLICKÁ 591/115
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



**12. Předvádění nového vozu Škoda u prodejce Přerost a Švorc auto –
raut (výroba)**

Menu

- a) Soté kari
- b) Dušená rýže
- c) Fazolky na smetaně
- d) Bramborové krokety smažené
- e) Pene pomodoro
- f) Vepřový guláš
- g) Kachna na medu
- h) Bramborové placky
- i) Quiche
- j) Kanapka s bylinkovým máslem
- k) Těstovinový salát s tuňákem
- l) Lososové vejce
- m) Pečená rajčata se sýrovou pěnou
- n) Kanapky s kuřecím masem
- o) Kuřecí prsíčka ve slanině
- p) Vepřové miniřízečky
- q) Piškotová roláda s krémem
- r) Malinová panna cotta
- s) Meruňkové řezy
- t) Šunka s kostí
- u) Švédský chlebíček
- v) Žloutkové věnečky



HŠ Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ
RADLICKÁ 591/115
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



13. Restaurace Na Výtoni – provoz restaurace (výroba)

Jídelní lístek

Předkrm

- a) Pražské grundle
- b) Topinka s rybičkovou pomazánkou
- c) Utopenci
- d) Tatarský biftek

Polévky a pasty

- a) Česneková s bramborem
- b) Rybí polévka
- c) Dršťková polévka
- d) Bramborová polévka

Hlavní chod

- a) Hovězí guláš, houskové knedlíky
- b) Kachna v šouletu
- c) Pstruh po mlynářsku, šťouchané brambory
- d) Smažený kapr, lehký bramborový salát
- e) Štika na kmíně, vařené brambory
- f) Čočka nakyselo, klobáska
- g) Cmunda po kaplicku

Moučník

- a) Barokní specialita Marie Terezie
- b) Hraběňčiny řezy
- c) Švestkové knedlíky
- d) Kremrole se šlehačkou



HŠ Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ
RADLICKÁ 591/115
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



14. Zahájení provozu letecké společnosti „Letuška“ – koktejl (výroba)

Menu

- a) Špízy pana rozhodčího, hranolky
- b) Smažený sýr, tatarská omáčka
- c) Houbový kuba
- d) Švej ču žou, rýže
- e) Pikantní kuřecí paličky
- f) Krevetový koktejl
- g) Lososové kanapky
- h) Slaninové rohlíčky
- i) Čabajkové kanapky
- j) Plněná cherry rajčátka
- k) Tatarský biftek
- l) Tiramisu
- m) Ovocné košíčky
- n) Kremrole



HŠ Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ
RADLICKÁ 591/115
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



15. Restaurace „U zlaté studny“ – francouzská restaurace (výroba)

Jídelní lístek

Předkrm

- a) Kuřecí salát
- b) Krevetový koktejl
- c) Zapečený pórek se šunkou
- d) Houbové ragú na smetaně

Polévky a pasty

- a) Hovězí polévka s játrovými knedlíčky
- b) Consommé s vaječnou sedlinou
- c) Chřestový krém
- d) Dýňová polévka

Hlavní chod

- a) Svíčková na smetaně, houskové knedlíky
- b) Táborská bašta
- c) Roštěná se šunkou a vejcem, hranolky, obloha
- d) Kachna na pomerančích, bramborové krokety
- e) Obrácený králičí řízek, vařené brambory
- f) Pstruh na másle, vařené brambory
- g) Dančí medailonky, dušená rýže

Moučník

- a) Borůvkový dort se zakysanou smetanou
- b) Creppes Suzette
- c) Horké maliny se zmrzlinou
- d) Višňové knedlíky s tvarohem



HŠ Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ
RADLICKÁ 591/115
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



16. 5. výročí fitness xy – koktejl (výroba)

Menu

- a) Vejce plněná pažitkovým krémem
- b) Cherry rajčátka s mozzarellou
- c) Plněná cherry rajčátka
- d) Sushi
- e) Mufiny tuňákové
- f) Grilovaný losos
- g) Kuskus se zeleninou a masem
- h) Pene se špenátem a kuřetem
- i) Ovocné špízy s čokoládou
- j) Fitness kanapky
- k) Fitness ovocné sušenky
- l) Quacamole, kukuřičné nachos
- m) Tvarohový, ovocný pohár
- n) Soté z tofu na kari
- o) Okurkové závitky



HŠ Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ
RADLICKÁ 591/115
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



17. 100. výročí sklárny Hartmanice – raut (výroba)

Menu

- a) Kachna na pomerančích
- b) Bramborové krokety smažené
- c) Hovězí guláš, karlovarské knedlíky
- d) Smažený květák
- e) Tatarská omáčka
- f) Kebab maso
- g) Kanapky s česnekovou pěnou
- h) Pizza al prosciutto
- i) Nakládáný hermelín
- j) Rajčata s mozzarellou
- k) Pirožky s mletým masem
- l) Kanapky s kuřecím masem
- m) Čokoládová pěna
- n) Opilý Izidor
- o) Esičková roláda
- p) Malinový závin
- q) Kuřecí mini řízek
- r) Sypaný chlebiček
- s) Sýrový salát
- t) Vejce plněná šunkovou pěnou
- u) Rajče plněné kuřecím salátem



HŠ Radlická

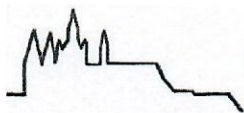
**HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ
RADLICKÁ 591/115
158 00 PRAHA 5 - JINONICE**



**18. Obnovená premiéra filmového muzikálu „Mary Poppins“ – koktejl
(výroba)**

Menu

- a) Vepřový mini řízeček
- b) Hamburger
- c) Grilované kuřecí špízy
- d) Rostbífové rolky se salátem waldorf
- e) Fish and chips, dresink bylinkový
- f) Pikantní kuřecí paličky, česnekový dresink
- g) Křepelčí vejíčka se žloutkovou fází
- h) Křepelčí vejíčka lososová
- i) Paštičky s krabím koktejlem
- j) Okurkové závitky
- k) Kanapky s bylinkovým máslem
- l) Kávová panna cotta
- m) Brabantské dortíčky
- n) Žloutkové věnečky
- o) Ovocné košíčky



HŠ Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ
RADLICKÁ 591/115
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



19. Restaurace u Karla IV – provoz restaurace (výroba)

Jídelní lístek

Předkrm

- a) Marinovaný bůček
- b) Zvěřinová paštika
- c) Škvarková pomazánka
- d) Nádivka s uzeným masem

Polévky

- a) Hrachová polévka
- b) Krkonošské kyselo
- c) Cibulová polévka
- d) Hovězí vývar, vaječný svátek

Hlavní chod

- a) Králičí ragú na houbách
- b) Kančí se šípkovou omáčkou, kynuté knedlíky
- c) Kuře s nádivkou
- d) Masová roládka na pivě, chřest
- e) Srnčí na černo, houskové knedlíky
- f) Kachna na medovině, houbové šišky
- g) Šoulet s uzeným masem

Moučník

- a) Koblíhy s ořechy a jablky
- b) Perník s ořechy
- c) Švestkové knedlíky s mákem
- d) Šneci s hroznovým vínem



HŠ Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ
RADLICKÁ 591/115
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



20. Restaurace „La France“ – francouzská restaurace (výroba)

Jídelní lístek

Předkrm

- a) Tatarský biftek
- b) Toskánský zeleninový salát
- c) Zvěřinová paštika
- d) Vařený chřest s holandskou omáčkou

Polévky a pasty

- a) Consommé se šunkovým svítkem
- b) Květákový krém
- c) Ragú polévka
- d) Tomatová s vínem

Hlavní chod

- a) Anglický rostbíf, hranolky, tatarská omáčka
- b) Panenka s houbovou omáčkou, americké brambory
- c) Roštěná rossini, dušená rýže
- d) Kachna pečená, červené zelí, houskové knedlíky
- e) Losos s bylinkovým máslem, vařené brambory
- f) Srnčí steak na zeleném pepři, šťouchané brambory
- g) Králík na pivě, karlovarské knedlíky

Moučník

- a) Malinový dort se zakysanou smetanou
- b) Flambovaný ananas
- c) Zmrzlinový pohár baileiys
- d) Borůvkové knedlíky s tvarohem



HŠ Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNAZIUM RADLICKÁ
RADLICKÁ 591/115
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.

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) francouzská 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.

Schválil dne 30. 9. 2022



Ing. Milan Novotný
ředitel školy