



Maturitní otázky z předmětu: TECHNIKA OBSLUHY A SLUŽEB

Forma zkoušky: praktická

Školní rok: 2025 - 2026

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	6 sad po 7 podotázkách značení A – G
Koktejl	6 sad po 7 podotázkách značení A – G
Provoz restaurace s konkrétními	1 sada se 7 podotázkami značení A – G číslu stolů, které žák obsluhuje
Francouzská restaurace	1 sada se 7 podotázkami značení A – G s konkrétními číslu stolů, které žák obsluhuje

Délka zkoušky: 2 dny (2 x 420 minut)

Technika obsluhy a služeb

1. Restaurace Grosseto – provoz restaurace (servis a obsluha)

Jídelní lístek

Předkrm

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

Polévky

- a) Tomatová s vínem
- b) Minestrone

Pasta

- a) Špagety alio olio
- b) Pene pomodoro



SMÍCHOVSKÁ STŘEDNÍ PRŮMYSLOVÁ ŠKOLA, GYMNÁZIUM A HOTELOVÁ ŠKOLA RADLICKÁ, PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE



Hlavní chod

PRESLOVA 72/25, 150 00, PRAHA 5 - SMÍCHOV

- 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

Nápojový lístek

Aperitivy

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

Vína bílá

- a) I. dle nabídky
- b) II. Dle nabídky

Vína červená

- a) I. dle nabídky
- b) II. Dle nabídky

Vína – sekty

Bohemia sekt demi sec

Pivo

- a) I. Nealkoholické dle nabídky
- b) II. Dle nabídky
- c) III. Dle nabídky
- d) IV. Radler dle nabídky

Nealkoholické nápoje

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



**SMÍCHOVSKÁ STŘEDNÍ PRŮMYSL OVÁ ŠKOLA, GYM NÁZIUM
A HOTELOVÁ ŠKOLA RADLICKÁ, PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE**

PRESLOVA 72/25, 150 00, PRAHA 5 - SMÍCHOV



Teplé nápoje

- a) Cappuccino
- 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
- f) Gran marnier



2. Vernisáž malíře xy – koktejl (servis a obsluha)

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

Nápoje

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



3. Otevření Gymnázia Radlická – raut (servis a obsluha)

Menu

- a) Hovězí guláš
- b) Bramboráčky
- c) Kuřecí mini řízečky
- d) Džuveč
- e) Ratatouille
- f) Losos s bylinkovým máslem
- g) Nakládaný 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

Nápojový stůl

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



4. Restaurace Pod hradem – provoz restaurace (servis a obsluha)

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

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

Nápojový lístek – viz otázka č. 1



5. Restaurace Toulavá bota (servis a obsluha)

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) Gaspačo

Hlavní chod

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

Moučník

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

Nápojový lístek viz otázka č. 1



SMÍCHOVSKÁ STŘEDNÍ PRŮMYSLOVÁ ŠKOLA, GYMNÁZIUM A HOTELOVÁ ŠKOLA RADLICKÁ, PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE

PRESLOVA 72/25, 150 00, PRAHA 5 - SMÍCHOV



6. Předání dětského hřiště obci xy obchodním řetězcem yx – raut (servis a obsluha)

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) Salá 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

Nápojový stůl

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



7. Otevření cukrárny „Nebeská cukrárna“ – koktejl (servis a obsluha)

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

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



8. Zahájení provozu nového nákupního střediska „Prokopák“ – raut (servis a obsluha)

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

Nápojový stůl

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



9. Nejkrásnější strom Prahy 5 – raut (servis a obsluha)

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) Chlebíček s ruským vejcem
- i) Lososové kanapky
- j) Rajčata s mozzarellou
- k) Sardelové vejce
- l) Vaječná tlačinka
- 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

Nápojový stůl

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



10. Restaurace U tří housliček – provoz restaurace (servis a obsluha)

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 práček, 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) Stněží 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

Nápojový lístek – viz otázka č. 1



11. Zahájení vysílání TV stanice „Cukrák“ – koktejl (servis a obsluha)

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 fáší, s kaviárem
- m) Žloutkové věnečky
- n) Jahodové minidezerty
- o) Esíčková roláda
- p) Tiramisu

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



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

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) Piškotovároláda s krémem
- r) Malinová panna cotta
- s) Meruňkové řezy
- t) Šunka s kostí
- u) Švédský chlebíček
- v) Žloutkové věnečky

Nápojový stůl

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



13. Restaurace na Výtoni – provoz restaurace (servis a obsluha)

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

- 1. Barokní specialita Marie |Terezie
- 2. Hraběnčiny řezy
- 3. Švestkové knedlíky
- 4. Kremrole se šlehačkou

Nápojový lístek – viz otázka č. 1



14. Zahájení provozu letecké společnosti „Letuška“ – koktejl (servis a obsluha)

Menu

1. Špízy pana rozhodčího, hranolky
2. Smažený sýr, tatarská omáčka
3. Houbový kuba
4. Švej ču žou, rýže
5. Pikantní kuřecí paličky
6. Krevetový koktejl
7. Lososové kanapky
8. Slaninové rohlíčky
9. Čabajkové kanapky
10. Plněná cherry rajčátka
11. Tatarský biftek
12. Tiramisu
13. Ovocné košíčky
14. Kremrole

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



**SMÍCHOVSKÁ STŘEDNÍ PRŮMYSL OVÁ ŠKOLA, GYM NÁZIUM
A HOTELOVÁ ŠKOLA RADLICKÁ, PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE**

PRESLOVA 72/25, 150 00, PRAHA 5 - SMÍCHOV



15. Restaurace „U zlaté studny“ – francouzská restaurace (servis a složitá obsluha)

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

- 15. Borůvkový dort se zakysanou smetanou
- 16. Creppes Suzette
- 17. Horké maliny se zmrzlinou
- 18. Višňové knedlíky s tvarohem

Nápojový lístek – viz otázka č. 1



16. 5. výročí fitness xy – koktejl (servis a obsluha)

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 sešpenátem 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

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



17. 100. výročí sklárny Hartmanice – raut (servis a obsluha)

Menu

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

Nápojový stůl

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



SMÍCHOVSKÁ STŘEDNÍ PRŮMYSLOVÁ ŠKOLA, GYMNÁZIUM A HOTELOVÁ ŠKOLA RADLICKÁ, PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE

PRESLOVA 72/25, 150 00, PRAHA 5 - SMÍCHOV



18. Obnovená premiéra filmového muzikálu „Mary Poppins“ – koktejl (servis a obsluha)

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

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



SMÍCHOVSKÁ STŘEDNÍ PRŮMYSLOVÁ ŠKOLA, GYMNÁZIUM A HOTELOVÁ ŠKOLA RADLICKÁ, PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE

PRESLOVA 72/25, 150 00, PRAHA 5 - SMÍCHOV



19. Restaurace u Karla IV – provoz restaurace (servis a obsluha)

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 svítek

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 makem
- d) Šneci s hroznovým vínem

Nápojový lístek – viz otázka č. 1



20. Restaurace „La France“ – francouzská restaurace (servis a složitá obsluha)

Jídelní lístek

Předkrm

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

Polévky a pasty

- e) Consommé sešunkovým svítkem
- f) Květákový krém
- g) Ragú polévka
- a) 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

Nápojový lístek – viz otázka č. 1



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. 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.

a) 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.

b) 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 moučnicků. Provoz jídelny restaurace poběží od 12.00 – 15.00, předpokládaný počet hostů restaurace je 45 osob. Číslo stolu, 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.

c) Francouzská restaurace – 45 osob, obsluha a servis

- žáci servírují pokrmy a nápoje dle jídelního lístku francouzským systémem, používají složitou obsluhu. Jídelní lístek umožňuje výběr ze čtyř předkrmů, čtyř polévek, šestnácti hlavních chodů a čtyř moučnicků. Provoz restaurace poběží od 12.00 – 15.00, předpokládaný počet hostů restaurace je 45 osob. Číslo stolu, 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.



SMÍCHOVSKÁ STŘEDNÍ PRŮMYSLOVÁ ŠKOLA, GYMNÁZIUM A HOTELOVÁ ŠKOLA RADLICKÁ, PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE

PRESLOVA 72/25, 150 00, PRAHA 5 - SMÍCHOV



Nápojový lístek

Aperitivy

- d) Cinzano bianco
- e) Cinzano rosso
- f) Karlovarská becherovka

Vína bílá

- a) I. dle nabídky
- b) II. Dle nabídky

Vína červená

- c) I. dle nabídky
- d) II. Dle nabídky

Vína – sekty

Bohemia sekt demi sec

Pivo

- e) I. Nealkoholické dle nabídky
- f) II. Dle nabídky
- g) III. Dle nabídky
- h) IV. Radler dle nabídky

Nealkoholické nápoje

- h) Coca-cola
- i) Voda perlivá
- j) Fanta
- k) Džus ananas
- l) Džus grapefruit
- m) Džus pomeranč
- n) Džus jablko

Teplé nápoje

- g) Cappucino
- h) Latté
- i) Espresso
- j) Alžírská káva
- k) Pickwick ovocný
- l) Pickwick černý

Lihoviny

- g) Jameson
- h) Berentzen Sauer Apfel
- i) Bols Curacao
- j) Fernet Stock
- k) Vodka
- l) Gran marnier