



Maturitní otázky z předmětu: TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ

Forma zkoušky: praktická

Školní rok: 2025/2026

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



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

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



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

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



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

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



- k) Svatební koláčky cukrářské
- l) Griliášová roláda
- m) Minidezert jahodový
- n) Rohlíčky se slaninou