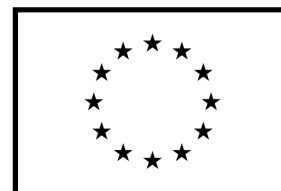




**mpc**  
METODICKO-PEDAGOGICKÉ CENTRUM

PROFESIJNÝ A KARIÉROVÝ RAST  
**pkrmpc**  
METODICKO-PEDAGOGICKÉ CENTRUM



**Európska únia**  
Európsky sociálny fond

**Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ**

Ing. Viera Pencáková

## **Maturita hotelákov - praktická časť**

Osvedčená pedagogická skúsenosť edukačnej praxe

Prešov

2012

**Vydavateľ:** Metodicko-pedagogické centrum, Ševčenkova 11,  
850 01 Bratislava

**Autor OPS/OSO:** Ing. Viera Pencáková

**Kontakt na autora:** Hotelová akadémia, Štefánikova 28, 066 01 Humenné  
pencakova@seznam.cz

**Názov OPS/OSO:** Maturita hotelákov / praktická časť /

**Rok vytvorenia OPS/OSO:** 2012

**Odborné stanovisko vypracoval:** Ing. Marán Balko

Za obsah a pôvodnosť rukopisu zodpovedá autor. Text neprešiel jazykovou úpravou.

Táto osvedčená pedagogická skúsenosť edukačnej praxe/osvedčená skúsenosť odbornej praxe bola vytvorená z prostriedkov projektu Profesionálny a kariérový rast pedagogických zamestnancov. Projekt je financovaný zo zdrojov Európskej únie.

## **Kľúčové slová**

metodický postup, predmetová komisia, praktická maturitná skúška, raut, obsluha, barman, nápojár, flambér, miešané nápoje, flambovanie, výrobné stredisko, odbytové stredisko

## **Anotácia**

Témou tejto práce je opísať vykonávanie praktickej časti maturitnej skúšky na hotelovej akadémii a to len jeden spôsob jeho možného vykonávania a to formou uskutočnenia slávnostného stolovania – rautu. Cieľom je vytvoriť metodický postup, ktorý bude slúžiť pedagogickým zamestnancom /hlavne novým a neskúseným/, ktorí hodnotia študentov odbytového strediska. Celá práca je rozdelená do 4-och kapitol. Cieľom prvej kapitoly je teoretický opis rautu – jeho charakteristika, organizácia, prípravné práce. Druhá kapitola opisuje činnosti predchádzajúce vykonaniu rautu - žrebovanie spôsobu pohostenia, určenie témy, rozdelenie funkcií ako i samotná organizácia práce. Tretia kapitola rozoberá konkrétne zodpovednosti pracovníkov odbytového strediska. Kritéria hodnotenia jednotlivých študentov počas praktickej záverečnej skúšky /rautu/ sú uvedené v štvrtej kapitole.

## **OBSAH**

Úvod

1 ČO JE TO VLASTNE RAUT .....	6
1.1 Charakteristika rautu .....	6
1.2 Organizácia priebehu rautu .....	6
1.3 Prípravné práce pri raute .....	6
1.4 Obsluha pri raute .....	8
1.5 Podávanie nápojov pri raute .....	8
1.6 Miešané nápoje .....	8
1.7 Flambovanie .....	9
2 ČINNOSTI PREDCHÁDZAJÚCE VYKONANIU PRAKTICKEJ MATURITNEJ SKÚŠKY /RAUTU/.....	11
2.1 Vyžrebovanie spôsobu pohostenia /obsluhy/ na praktickej maturitnej skúške..	11
2.2 Určenie témy praktickej maturitnej skúšky /rautu/ .....	11
2.3 Určenie funkcií študentov pri vykonaní praktickej maturitnej skúšky /rautu/...	11
2.4 Etapy prípravy praktickej maturitnej skúšky .....	12
2.5 Organizácia práce počas praktickej maturitnej skúšky /rautu/ .....	12
3 VYKONANIE PRAKTICKEJ MATURITNEJ SKÚŠKY /RAUTU/.....	13
3.1 Zásady hygieny .....	13
3.2 Bezpečnosť pri práci .....	13
3.3 Zodpovednosti pracovníkov odbytového strediska počas praktickej maturitnej skúšky / rautu / .....	13
3.3.1 Pracovné funkcie – obsluha č.1, obsluha č.2, obsluha č.3, obsluha č.4 .....	13
3.3.2 Pracovná funkcia – flambér .....	14
3.3.3 Pracovné funkcie – barman č.1, barman č.2 .....	14
3.3.4 Pracovné funkcie – nápojár č.1, nápojár č.2 .....	14
4. VYHODNOTENIE PRAKTICKEJ MATURITNEJ SKÚŠKY /RAUTU/ .....	16
4.1 Hodnotenie písomnej časti .....	16
4.2 Hodnotenie praktickej časti .....	16
4.3 Kritéria hodnotenia praktickej časti odbornej zložky .....	16
Záver	
Zoznam príloh	

## ÚVOD

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky má overiť základné zručnosti študenta, ktoré sú dôležité tak z hľadiska profilu absolventa príslušného študijného odboru, ako aj z hľadiska odborných činností absolventa. Cieľom maturitnej skúšky je overenie vedomostí a zručností žiakov v rozsahu učiva určeného katalógom cieľových požiadaviek a overenie toho, ako sú žiaci pripravení používať získané kompetencie v ďalšom štúdiu alebo pri výkone povolania a odborných činností, na ktoré sa pripravujú.

Vyučujem predmet technika obsluhy na Hotelovej akadémii v Humennom. Jednou z mojich pracovných povinností je hodnotenie praktickej časti záverečných maturitných skúšok na našej škole. Som pravidelne členkou maturitnej komisie. Študenti našej školy vykonávajú už druhý rok praktickú časť maturitnej skúšky formou uskutočnenia slávnostného pohostenia pre rodičov /banket, raut alebo recepcia/. Ja, ako osoba známa problematiky obsluhy a stolovania s dlhoročnými skúsenosťami v tomto odbore nemám problém počas praktických záverečných skúšok sa orientovať v tejto problematike. Horšie je to však s mojimi mladšími kolegami alebo s kolegami, ktorí sa venujú danej problematike kratšie ako ja. Preto som sa rozhodla, že s danými skúsenosťami sa chcem podeliť aj ostatnými učiteľmi na stredných odborných školách.

Moja práca „Maturita hotelákov – praktická časť“ je určená pre učiteľov gastronomických predmetov alebo majstrov odborného výcviku na hotelových akadémiách alebo na stredných odborných školách, kde vyučujú predmet kuchár, čašník. Je úzko zameraná na tematický celok slávnostné stolovanie. Bližšie rozoberá len jeden zo spôsobov slávnostného stolovania a to RAUT. Nie je možné vypracovať jeden materiál pre všetky spôsoby slávnostného stolovania / banket, raut, recepcia /, pretože každý z nich má svoje špecifiká a bola by to rozsiahla práca. Keďže vyučujem predmet technika obsluhy práca je úzko zameraná len na funkcie študentov odbytového strediska / obsluhujúci čašníci, barmani, nápojári a flambéri /.

Moja práca môže slúžiť ako metodický pokyn pri vykonávaní praktických maturitných skúšok jednou z foriem slávnostného stolovania – rautu. Do budúca by som chcela vypracovať podobný materiál na zvyšné dve formy slávnostného stolovania a to banket a recepciu. Taktiež pri takejto forme vykonávania praktickej maturitnej skúšky je možné prepojiť viacero odborných predmetov ako je technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy a ekonomika. Podobný materiál by sa dal vypracovať pre funkcie študentov výrobného strediska /kuchári a cukrári/.

# 1. ČO JE TO VLASTNE RAUT

Raut je jedna z foriem spôsobu obsluhy pri slávnostnom stolovaní. Rauty sú voľnejšou formou pohostenia. Môžu byť klasické, obchodné a reklamné. Čas uskutočňovania rautov je neobmedzený, sortiment pokrmov a nápojov sa mu prispôbuje.

## 1.1 Charakteristika rautu

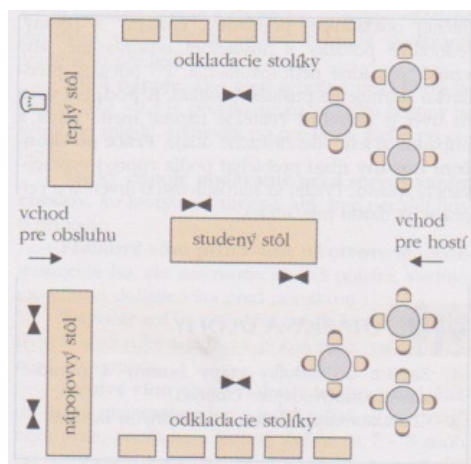
Príprava rautu musí zohľadňovať tieto pravidlá:

Počet miest na sedenie nezodpovedá počtu pozvaných hostí, ale len počtu starších hostí, ostatní sa môžu a nemusia striedať. Zoznam hostí je nevyhnutný. Sortiment jedál a nápojov je prispôbený forme konzumácie. Nepripravuje sa jednotné menu, ale len zoznam jedál a nápojov. Jedlá a nápoje sa ponúkajú z ponukových stolov – teplého, studeného, nápojového. V niektorých prípadoch možno nahradiť teplý stôl ponukou jednotného teplého pokrmu stojacim hosťom priamo z podnosu. Hostia si pokrmy sami vyberajú a prekladajú, obsluha im len pomáha dopĺňaním. Niektoré pokrmy ako pečené prasiatko, moriak a šunka sa môžu podávať atraktívnym spôsobom – krájaním z celého kusa. Znižuje sa počet kvalifikovaného personálu / jeden čašník pripadá na 20-40 hostí /, druhov a množstva používaného inventára. Vo výnimočnom prípade možno použiť ako súčasť rautu ďalšiu miestnosť s možnosťou sedenia pre prominentných hostí, nemali by však byť oddelení od ostatných po celú dobu trvania hostiny. Raut je vhodné usporiadať pre spoločnosť s viac ako 30 osobami. Sortiment treba voliť nielen podľa doby a príležitosti konania, ale tiež aj podľa spôsobu konzumácie. Vzhľadom na to, že pohostenie je postojacky, musí prevládať sortiment, ktorý nie je potrebné krájať príborom.

## 1.2 Organizácia priebehu rautu

Pri organizácii rautu nesmieme zabudnúť na ponuku aperitívu a chuťoviek pri príchode hostí podľa prania hostiteľa, privítanie hostí a otvorenie krátkym prejavom, slávnostné prípitky, prípadne program, gastronomická časť musí byť zosúladená s kultúrnym programom, ponuku studeného a teplého občerstvenia, priebežnú ponuku nápojov, ponuku dezertov, kávy a digestívu, rozlúčku bez oficiálneho ukončenia.

## 1.3 Prípravné práce pri raute



Obrázok 1 Schéma usporiadania miestnosti pre raut  
Zdroj: Saliach, 2005, s. 58

Prípravné práce pri organizácii rautu sú nasledujúce: kontrola miestností, príprava inventára, príprava ponukových stolov, príprava pomocných stolov a miest na sedenie, konečná kontrola všetkých priestorov, založenie pokrmov a nápojov na ponukové stoly, príprava na prevádzku, osobná príprava. Studený bufetový stôl má mať dominantné postavenie. Môže byť umiestnený uprostred miestnosti, prestiera sa asi 5 cm od podlahy. Vhodná šírka stola je 160 až 240 cm. Dĺžka sa mení podľa počtu hostí a priestorových možností. Po obvode stola sa nachádza zriadený obrus farby ladiacej s prostredím. Na stole môžu byť naperony podobnej farby. Uprostred stola je vyvýšenina, ktorá je pokrytá obrusom. Umiestňujú sa na ňu kvety, svietnik, misy s ovocím. V rohoch stola, prípadne po stranách stola umiestňujeme potrebný inventár – príbor, obrúsky. Pečivo je uložené v košíkoch v dostatočnej vzdialenosti. Počty inventára by mali zodpovedať 1,5-násobku pozvaných hostí. Spravidla je potrebný väčší počet vidličiek ako nožov. Na strednú časť stola kladieme dominantnú slávnostnú misu so studenými pečenkami, plnenými rybami, kôrovcami a pod., potom misy s drobnými lahôdkami a nakoniec misy s nárezmi. Predjedlo, prílohové a ovocné šaláty kladieme na stôl na okrúhlych sklenených misiach spolu s naberačkami. Syry, múčniky, krémy, prípadne ovocie kladieme ako posledné, pokiaľ nemáme miesto, dokladáme v priebehu hostiny. Ostatný priestor vyplníme predjedlovými koktailami, dresingami a ďalšími, ako sú obilninové a strukovinové výrobky, olivy, cibulky, hríby a pod., ktoré môžu byť aj doplnkom na misiach. Múčniky a dezerty je vhodnejšie podávať na osobitnom stole, spolu s príbormi, múčnikovými vidličkami a kávovými lyžičkami. Ku všetkým misiach prikladáme prekladací príbor. Tvorí ho polievková lyžica a vidlička, ktoré sú v sebe uložené a opačnou stranou opreté o misu. Rúčky prekladacích príborov sú pod jedným uhlom a protiľahlé zrkadlovo. Ak je súčasťou stola kuchárske pracovisko, ukladáme stoly do tvaru podkovy s pracoviskom kuchára vo vnútri alebo ho umiestňujeme mimo stredu miestnosti s pracoviskom kuchárov pri stene, prípadne v rohu miestnosti.

**Teplý stôl** umiestňujeme po obvode miestnosti alebo v jej rohu. Prestierame ho tak, že z vonkajšej strany je prestrený 5 cm od podlahy a z vnútornej strany má 30 cm dĺžku previsu. Výzdoba má len symbolický charakter, ponúkaný sortiment môže mať atraktívnu podobu prezentácie – napríklad netradične písaným jedálnym lístkom. Základný inventár vybavenia teplého stola tvorí inventár na expedíciu jedál. Sú to ohrievače, termo nádoby, teplé a flambovacie vozíky, naberačky, panvice, prekladacie a tranširovacie príbory. Potrebným vybavením je tiež inventár na konzumovanie jedál – dezertné taniere, príbory, obrúsky, dochucovacie prostriedky, chlieb a pečivo.

**Nápojový stôl** má podobné umiestnenie, prestieranie a dekoráciu ako teplý stôl. Býva široký 120 cm a dlhý podľa počtu osôb a šírky sortimentu. Na lepšiu orientáciu hostí a personálu je vhodná vkusne upravená výstavka ponúkaných druhov nápojov. V prípade ponuky miešaných nápojov treba mať k dispozícii barmanský inventár a sklo. Ak je veľa hostí, môžeme zriadiť dva nápojové stoly v protiľahlých priestoroch. Na ploche nápojového stola sú umiestňované poháre v určitých obrazcoch. Celá plocha musí esteticky pôsobiť a musí sa počítať aj s pracovným priestorom. Sortiment ponúkaných nápojov a ľad ukladáme pod dosku stola v celom objednanom množstve. Doplníme ho len v nutných prípadoch.

Pri príprave rautu nesmieme zabudnúť na **odkladacie stoly**, ktoré majú menšie rozmery, vhodné sú aj keridony, prestreté ako reštauračné stoly. Stoly, stoličky umiestníme do zostávajúcich priestorov – do rohov a po obvode miestnosti. Je to nevyhnutné pri dlhšie trvajúcich rautoch s programom pre starších hostí a dámy. Pri usporiadaní veľkých rautov v niekoľkých miestnostiach môžeme každú upraviť na podávanie iného sortimentu jedál

a nápojov alebo pripravíme univerzálne miestnosti – v každej všetko. Atraktívne je servírovanie pokrmov na poschodových stoloch, pri ktorých na každom poschodí je iný sortiment ponúkaných pokrmov – na najvyššom stupni ovocie, v stredných múčniky a syry a v spodných studené pokrmy.

#### **1.4 Obsluha pri raute**

Organizácia práce je jednoduchá. Čašníci sú rozdelení do 3 skupín – jedna má na starosti ponukové stoly, druhá podáva nápoje a tretia odnáša použitý inventár. Aperitív a chuťovky môžeme hosťom ponúkať priamo z podnosov pri vchode do miestnosti. Na odloženie napichovadiel máme pripravené odkladacie taniere. Pokrmy pri studenom stole si hostia vyberajú a prekladajú sami. Len pri významných príležitostiach si hostia vyberajú, čašníci im pokrmy prekladajú a prinášajú k stolu. Bežne sa čašníci starajú o dopĺňanie mís, ich úpravu, odnášanie použitého inventára, poskytovanie informácií a pomoci pri prekladaní a pod. Káva a digestív sa ponúkajú medzi hosťami.

#### **1.5 Podávanie nápojov pri raute**

Nápoje podávame podľa nasledujúcich pravidiel:

1. Nápoje podávame vždy v správnej teplote, aby vynikli ich chuťové a aromatické vlastnosti. Vhodná teplota podávaných nápojov ovplyvňuje rozhodujúcim spôsobom ich chuť a pocit osvieženia.
2. V praxi rozlišujeme nechladené, chladené, podchladené a mrazené nápoje. Každá skupina sa chladí na určitú nemennú teplotu.
3. Pripravíme inventár na podávanie nápojov. Poháre musia byť jednotné, čisté, účelové.
4. Nápojár zodpovedá za správne množstvo nápoja, za správnu teplotu nápoja, za správne použitie inventára, za správne podanie nápoja.
5. Nápoje podávame v správnych pohároch a šáľkach.
6. Inventár na nápoje odnášame na táckach alebo podnosoch.
7. Pri zvýšenom obrate môžeme zhromažďovať poháre na príručnom stole na veľkom podnose, ktorý po zaplnení hneď odnesieme.
8. Udržiavanie čistoty a poriadku na celom pracovisku je povinnosťou všetkých čašníkov v priebehu celej prevádzky.

#### **1.6 Miešané nápoje**

Význam miešaných nápojov: zvyšujú úroveň konzumácie alkoholických nápojov, sú lahodné, osviežujúce, majú estetický vzhľad, majú uplatnenie pri rôznych príležitostiach, rozširujú sortiment na nápojovom lístku, obsahujú kombináciu chutí, tzv. chuťovú harmóniu, môžeme ich namiešať hosťovi na mieru, umožňuje široké pole pôsobnosti barmana. Na prípravu miešaných nápojov používame tieto suroviny: liehoviny /destiláty, likéry/, vína, ovocné a zeleninové šťavy, sirupy, barové bitters, mlieko a mliečne výrobky, cukor, vajcia, nealkoholické nápoje, ovocie a zelenina / čerstvé a konzervované /, čokoláda, pochutiny a koreniny. Sirupy okrem chuti dodávajú nápojom farbu. Ovocie používame čerstvé a konzervované vo forme zástreku, dekorácie, alebo vložky do nápoja. Dekorácia musí byť v súlade s použitými surovinami. Ovocné a zeleninové šťavy používame vždy čerstvé a správne chladené. Prelievame ich do džbánov a pred použitím ich zamiešame miešadlom. Mlieko a vajcia používame vždy čerstvé.

Prestretie pracoviska nie je záväzne stanovené, závisí od barmana.





Obrázok 2 Schéma prípravy pracoviska na prípravu miešaných nápojov  
Zdroj: Saliač, 2005, s. 73

## 1.7 Flambovanie

Flambovanie je taký spôsob úpravy pokrmov, pri ktorom sa horiacim alkoholom pred zrakmi hostí pokrm dochucuje a aromatizuje. S takto delikátne dokončenými pokrmami sa stretávame v reštauráciách turistických centier, ktoré ich zaraďujú do stálej ponuky. Cieľom flambovania je aromatizácia a zladenie chutí. Flambovanie sa zakladá na nevyhnutnej dávke alkoholu / 2 cl / na porciu na ochutenie jedla, omáčky, múčnika a pod. Pracujeme s otvoreným ohňom, a preto dodržiavame pravidlá bezpečnej práce.

Na flambovanie používame nápoje s vyšším obsahom etanolu, 2 cl na jednu porciu. Najvhodnejšie nápoje na flambovanie sú koňaky, brandy, gin, whisky, čerešňovica, kirch, rum, vodka. Nápoje s nižším obsahom etanolu nevzplanú a preto nie sú na flambovanie vhodné, používame ich na dochucovanie štiav, omáčok upravovaných pokrmov.

Predpokladom úspešného flambovania je dôkladná príprava pracoviska. V rámci prípravných prác pri zložitej obsluhu sa pripravujú – flambovacie vozíky, keridóny, servírovacie stolíky, režóny. Skontrolujú sa a skompletizujú flambovacie vozíky alebo keridóny podľa toho, čo si vyžaduje konkrétna receptúra pripravovaného pokrmu či nápoja. Pracovisko sa pripravuje samostatne alebo v spolupráci s pomocníkom. Všetky použité suroviny musia mať izbovú teplotu, inak je úspech ohrozený. Každá surovina a ingrediencia je uložená v osobitnej nádobe s prekladacím príborom. Flambovací vozík sa pripravuje na prevádzku v rámci prípravných prác pred začatím prevádzky. Skontroluje sa obsah náplne – plynu, čistota horákov, mriežky,

priepustnosť a ovládanie plameňa. Do vozíka sa pripraví potrebný inventár, tanier, príbory, odmerky, poháre, príručník, zápalky.

Flambovanie si vyžaduje dodržiavať všeobecný pracovný postup, ktorý sa konkretizuje podľa druhu flambovaného pokrmu.

## **2. ČINNOSTI PREDCHÁDZAJÚCE SAMOSTATNÉMU VYKONANIU PRAKTICKEJ MATURITNEJ SKÚŠKY / RAUTU /**

### **2.1. Vyžrebovanie spôsobu pohostenia / obsluhy / na praktickej maturitnej skúške**

Zástupcovia jednotlivých tried maturitného ročníka - spravidla predsedovia tried sú určení na žrebovanie spôsobu pohostenia / obsluhy / pre svoju triedu. V miestnosti zástupcu pre praktické vyučovanie sú v troch obálkach na stole položené jednotlivé spôsoby pohostenia – banket, raut, recepcia. Zástupca triedy pristúpi k stolu a vyberie si jednu z obálok. Otvorí ju a zistí, aký spôsob pohostenia vyžreboval pre svoju triedu. Ukáže lístok z obálky zástupcovi pre praktické vyučovanie. Ten si zaznamená z papiera spôsob obsluhy pre danú triedu, vloží papier späť do obálky, premieša obálky. Premiešané obálky, položí opäť na stôl a prizve k losovaniu ďalšieho zástupcu triedy. Ten zase vylosuje pre svoju triedu spôsob obsluhy a postup sa zopakuje, až kým neprejdú žrebovaním všetci zástupcovia maturitných tried. Na záver žrebovania zástupca pre praktické vyučovanie zopakuje, aké spôsoby obsluhy si vyžrebovali jednotlivé triedy a zabezpečí v čo najkratšom čase zverejnenie žrebovania na verejnej nástenke.

### **2.2. Určenie témy praktickej maturitnej skúšky**

Tému praktickej maturitnej skúšky si študenti stanovujú sami po vzájomnej dohode v jednotlivých triedach. Po tom, ako zástupcovia jednotlivých maturitných tried vyžrebovali pre svoje triedy konkrétny spôsob pohostenia / obsluhy / na praktickej maturitnej skúške / banket, raut, recepcia /, príde každý z nich do svojej triedy a oboznámi svojich spolužiakov o výsledku žrebovania. Je teraz na žiakoch z každej maturitnej triedy, aby si do troch dní stanovili tému, v duchu ktorej sa bude konkrétny vyžrebovaný spôsob pohostenia / obsluhy / niesť – po vzájomnej dohode medzi študentmi triedy. Zároveň si jednotlivé maturitné triedy stanovujú konkrétne spomedzi seba spolužiakov na manažérske funkcie. Za určenie témy pohostenia ako aj konkrétnych zástupcov manažérskych funkcií zodpovedá predseda triedy spolu s triednym učiteľom.

### **2.3. Určenie funkcií študentov pri vykonaní praktickej maturitnej skúšky / rautu /**

Po uplynutí troch dní od vyžrebovania spôsobu pohostenia / obsluhy / na praktickej maturitnej skúške zástupcami jednotlivých maturitných tried navštívia predsedovia jednotlivých predmetových komisií samostatne jednotlivé maturitné triedy, aby sa určili konkrétne funkcie jednotlivých študentov maturitných tried počas slávnostného pohostenia na praktickej maturitnej skúške. Predseda triedy informuje predsedov predmetových komisií o tom, ako sa trieda dohodla. Nahlásí tému, v duchu ktorej sa bude niesť slávnostné pohostenie a zároveň nahlásí menovité obsadenie 8 – mich manažérskych funkcií, na ktorých sa študenti danej maturitnej triedy dohodli.

Spravidla si študenti do týchto manažérskych funkcií určujú svojich spolužiakov, ktorí sú najlepší v triede a majú nejaké organizačné schopnosti. Po nahlásení menovitých študentov na obsadenie manažérskych funkcií každému z nich odovzdá predseda predmetovej komisie obálku, v ktorej je stanovená jeho písomná príprava ako aj zodpovednosť počas slávnostného pohostenia na praktickej maturitnej skúške. Ďalšie funkcie / kuchárske alebo čašnícke / si študenti žrebujú tak že pristúpia po jednom k stolu, za ktorým sedí predseda predmetovej

komisie a na stole má položených toľko zalepených obálok, koľko zostalo študentov v triede / po určení 8 manažérskych funkcií / a vytiahne si ľubovoľnú obálku. Pred zrakom predsedu predmetovej komisie ju otvorí a nahlas prečíta funkciu, ktorú si vyžreboval. Zároveň s pracovnou funkciou sa z obálky dozvie aj okruh písomných otázok, ktoré má vypracovať a za čo bude počas slávnostného pohostenia zodpovedný.

Počet kuchárskych a čašnických funkcií z celkového počtu študentov v triede určí predseda predmetovej komisie v závislosti od celkového počtu študentov v triede, spôsobu pohostenia / banket, raut, recepcia / a počtu hostí. Počas žrebovania predseda predmetovej komisie zaznamenáva menovité obsadenie jednotlivých funkcií / vid'. príloha č.1 /Obálky s písomnou prípravou, ako aj s konkrétnymi zodpovednosťami predseda predmetovej komisie odovzdá taktiež určeným študentom na manažérske funkcie.

V prípade, ak by sa študenti nevedeli dohodnúť na obsadení manažérskych funkcií, dôjde k ich žrebovaniu ako všetkých ostatných funkcií. Ide o to, presvedčiť študentov, aby sa dohodli a vybrali tých najlepších, lebo v konečnom dôsledku ide o výsledok všetkých študentov. Počas dvoch rokov sa nestalo, aby sa študenti nedohodli na obsadení manažérskych funkcií. Po konečnom akte žrebovania predseda predmetovej komisie zverejní do dvoch dní na verejnej nástenke dátum uskutočnenia praktických maturitných skúšok jednotlivých maturitných tried.

#### **2.4. Etapy prípravy praktickej maturitnej skúšky / rautu /**

Pri príprave hostiny treba dodržať tieto základné pravidlá: dohodnutie všetkých potrebných náležitostí v časovom predstihu / čím náročnejšia hostina, tým skôr/, stanovenie všetkých pravidiel pre hostí / úhrada doobjednaných pokrmov/, prípadné stanovenie výnimiek, pevné stanovenie časových údajov /začiatok a koniec hostiny/, podľa okolností dohodnúť ďalšie platené služby, vopred dohodnutý spôsob úhrady a výšku preddavku. Za všetky tieto činnosti zodpovedajú študenti v manažérskych funkciách, ktorí vypracujú v dostatočnom predstihu časový harmonogram zabezpečenia rautu. Plnenie tohto časového harmonogramu v konečnom dôsledku hodnotí skúšobná komisia.

#### **2.5. Organizácia práce počas praktickej maturitnej skúšky / rautu /**

Organizáciu práce počas rautu môžeme graficky znázorniť organizačnou schémou /štruktúrou/, ktorá je uvedená v prílohe č.2. Táto organizačná schéma znázorňuje jednotlivé funkcie / manažérske, kuchárske, čašnicke / zabezpečujúce raut a ich vzájomné vzťahy.

### **3. VYKONANIE PRAKTICKEJ MATURITNEJ SKÚŠKY / RAUTU /**

#### **3.1. Zásady hygieny**

Hygiena je vedný odbor, ktorý sa zaoberá vplyvmi okolitého prostredia na zdravie človeka. Pracovníci obsluhy musia spĺňať nasledujúce požiadavky: vkusne upravený účes, príjemný dych, čisté šaty alebo blúzka bielej farby a sukňa podľa manuálu strediska, v niektorých strediskách sa nosia zástery, vesty a iné doplnky, proti nadmernému poteniu používa dezodoranty, príručník a prípadná zásterka sa menia podľa potreby a sú vždy čisté, pančuchy telovej farby sa nosia aj v lete, zdravotná obuv, motýlik alebo viazanka a pod.

Okrem osobnej hygieny sa na pracovisku stretávame s pracovnou hygienou. Dodržiavaním jej pravidiel zabezpečíme zdravotne vyhovujúce servírovanie pripravovaných pokrmov a nápojov.

#### **3.2. Bezpečnosť pri práci**

V obsluhu sa riadime nasledujúcimi pravidlami bezpečnej práce: zariadenie uvádzame do chodu len vtedy, ak neohrozujú ostatných, nedotýkame sa a neopravujeme stroje, ktoré sú v chode, ihneď nahlásime poruchy /ktoré vzniknú/, udržiavame čistotu podlahy a poriadok v stredisku, nerušíme svojich spolupracovníkov pri práci a neodvádzame ich pozornosť, chodíme a vyhýbame sa vpravo, predchádzame vľavo, pozvoľňujeme tempo pred dverami a ohyboch komunikácie, dbáme na riadne osvetlenie, nepreceňujeme vlastné sily, používame vhodné pomôcky, ako plata, vozíky, so sklenenými pohármi a porcelánovým inventárom pracujeme opatrne, včas podávame návrh na vyradenie zo stavu inventúry poškodených a prasknutých kusov, črepiny nezberáme rukami, pracujeme pokojne s prehľadom, používame príručník, plynové spotrebiče, sviečky zapalujeme vedome a účelovo, dodržiavame protipožiarne predpisy, poznáme miesta uloženia hasiacich prístrojov a manipuláciu s nimi, pri vzniku požiaru treba zachovať pokoj a poriadok, každý pracovný úraz sa musí ohlásiť a zapísať pre prípad následkov, na každom pracovisku musí byť uložená lekárnica a jej obsah pravidelne kontroluje zodpovedný pracovník.

#### **3.3. Zodpovednosti pracovníkov odbytového strediska počas praktickej maturitnej skúšky /rautu/**

V tomto bode som vypracovala návrh zodpovedností jednotlivých študentov odbytového strediska, počas praktickej maturitnej skúšky /rautu/.

##### **3.3.1. Pracovné funkcie - obsluhujúci č.1, obsluhujúci č.2, obsluhujúci č.3, obsluhujúci č.4**

- na pracovisku dodržiava zásady hygieny a bezpečnosť pri práci v zmysle bodu 3.1.,
- zabezpečuje prípravu miestnosti na raut – príprava ponukových stolov, pomocných stolov, miest na sedenie,
- zabezpečuje založenie pokrmov a nápojov na ponukové stoly,
- zabezpečuje prípravu vedľajších miestností (vstupná hala) na raut,
- zabezpečuje organizáciu obsluhy počas rautu,
- vyhotovuje súpis inventára potrebného pre zabezpečenie rautu, vystavuje žiadanku na inventár, ktorú odovzdá manažérovi odbytového strediska,

- vyhotoví nákras miestnosti s rozmiestnením stolov / bufetový stôl, nápojový stôl, studený stôl, odkladacie stolíky /,
- vyhotovuje schému úpravy studeného stola,
- napíše sortiment studených pokrmov podávaných na raute,
- udržiava čistotu pracoviska počas prevádzky,
- vypracuje organizáciu práce po skončení slávnostného stolovania /raut/ a kontrolu a správne uskladnenie inventára.

V spolupráci s manažérom odbytového strediska

- zrealizuje prípravu miestnosti a spolupracuje pri príprave miestnosti, spolupracuje pri servise jedál, udržiava čistotu pracoviska počas prevádzky,
- po ukončení rautu uvedie odbytové stredisko do pôvodného stavu podľa pokynov manažéra odbytového strediska,
- vyhotoví pozvánku na slávnostnú príležitosť / raut /.

### 3.3.2. Pracovná funkcia – **flambér**

- na pracovisku dodržiava zásady hygieny a bezpečnosť pri práci v zmysle bodu 3.1.,
- vynormuje a vykalkuluje flambovaný dezert alebo múčnik pre 40 osôb,
- napíše technologický postup prípravy a servisu flambovaného múčnika alebo dezertu a charakteristiku navrhnutého výrobku,
- pripravuje na prevádzku flambovací vozík - skontroluje obsah náplne – plynu, čistotu horákov, mriežky, priepustnosť a ovládanie plameňa, do vozíka pripraví potrebný inventár - taniere, príbory, odmerky, poháre, príručník, zápalky.

V spolupráci s manažérom odbytového strediska

- vyhotovuje súpis inventára potrebného na flambovanie a servis múčnika alebo dezertu,
- vyhotoví žiadanku surovín pripravený dezert alebo múčnik,
- zabezpečí na raute podávanie múčnika alebo dezertu a riadi sa pokynmi manažéra odbytového strediska,
- po ukončení rautu uvedie odbytové stredisko do pôvodného stavu podľa pokynov manažéra odbytového strediska.

### 3.3.3. Pracovné funkcie – **barman č.1, barman č.2**

- na pracovisku dodržiava zásady hygieny a bezpečnosť pri práci v zmysle bodu 3.1.,
- vynormuje a vykalkuluje 20 porcií miešaných nápojov v sortimente podávaných ako aperitív a soft,
- napíše technologický postup prípravy a servisu miešaných nápojov,
- spracuje nákras pracoviska na podávanie miešaných nápojov,
- vyhotoví súpis inventára potrebného na prípravu a podávanie miešaných nápojov a odovzdá ho manažérovi odbytového strediska,
- vyhotoví žiadanku surovín na ním pripravené nápoje ako podklad pre manažéra odbytového strediska,
- zrealizuje prípravu pracoviska na podávanie miešaných nápojov,
- dodržiava receptúry miešaných nápojov,
- dodržiava pravidlá servírovania nápojov,
- stará sa o skladové hospodárenie, proces zásobovania,
- dbá o estetickú úroveň prostredia,
- po ukončení rautu uvedie odbytové stredisko do pôvodného stavu podľa pokynov manažéra odbytového strediska.

#### 3.3.4. Pracovné funkcie – **nápojár č.1, nápojár č.2**

- na pracovisku dodržiava zásady hygieny a bezpečnosť pri práci v zmysle bodu 3.1.,
- navrhne vhodný sortiment nápojov na raut a napíše žiadanku na inventár podľa sortimentu nápojov,
- zodpovedá za správne množstvo nápoja, správnu teplotu nápoja, za správne použitie inventára, za správne podanie nápoja,
- charakterizuje nápoje podávané na raute a v spolupráci s manažérom odbytového strediska vyberie vhodné nápoje na raut,
- odôvodní vhodnosť nápojov k podávaným jedlám a uvedie teplotu nápojov,
- vypracuje povinnosti nápojára,
- zrealizuje prípravu pracoviska na podávanie nápojov,
- navrhne vhodné nápoje na raut /teplé a studené nealkoholické nápoje/, žiadanka na inventár, ktorú odovzdá aj manažérovi odbytového strediska,
- doloží zoznam podávaných teplých a studených nealkoholických nápojov,
- po ukončení rautu uvedie odbytové pracovisko do pôvodného stavu podľa pokynov manažéra odbytového strediska.

## 4. HODNOTENIE PRAKTICKEJ MATURITNEJ SKÚŠKY / RAUTU /

Hodnotenie praktickej časti odbornej zložky sa riadi kritériami pre hodnotenie a klasifikáciu žiakov. **Percentuálna úspešnosť žiaka:**

100% - 90%	výborný
89% - 75%	chválitebný
74% - 50%	dobrý
49% - 30%	dostatočný
29% - 0%	nedostatočný

Hodnotenie bude pozostávať z písomnej časti /35 bodov/ a praktickej časti /65 bodov/ individuálne podľa náročnosti. Návrh kritérií hodnotenia praktickej časti odbornej zložky pre jednotlivé funkcie študentov odbytového strediska sú uvedené v bode 4.3.

### 4.1. Hodnotenie písomnej časti

Cieľom teoretickej časti odbornej zložky je overenie vedomostí v rozsahu učiva odborných vyučovacích predmetov určených vzdelávacími štandardmi – Technika obsluhy, Technológia prípravy pokrmov, Potraviny a výživa. Okruh otázok, ktorú má študent vypracovať písomne si vyžrebuje spolu s funkciou pri zrebovaní funkcií popísaných v bode 2.3. Študent sa zamerá na každú otázku, ktorú má vypracovať. Pri spracovaní by mal dbať na odbornú stránku, ako aj celkový vzhľad vypracovania. Vypracovanú písomnú časť odovzdá každý študent najneskôr jeden týždeň pred vykonaním skúšky zo samotnej praktickej časti /rautu/ poverenému členovi skúšobnej komisie, ktorý ich bude aj hodnotiť.

### 4.2. Hodnotenie praktickej časti

Cieľom praktickej časti je overenie dosiahnutej úrovne schopností študentov, používanie a aplikovanie získaných teoretických poznatkov pri riešení praktických odborných úloh, praktické zručnosti a kompetencie, orientácia v odbornej terminológii, orientácia v informačných prameňoch a odbornej literatúre.

### 4.3. Kritéria hodnotenia praktickej časti odbornej zložky

V tejto časti som spracovala návrh kritérií hodnotenia praktickej časti odbornej zložky pre jednotlivé funkcie študentov odbytového strediska.

Pracovná funkcia: **obsluhujúci č.1, obsluhujúci č.2**

**Pokyny k písomnej dokumentácii: (maximálny počet bodov)**

1. Popis prípravy miestnosti na raut a organizácia obsluhy rautu. /7 bodov/
2. Žiadanka na inventár, ktorú odovzdáte aj manažérovi odbytového strediska. /5 bodov/
3. Schéma úpravy studeného stola - nákres. /5 bodov/
4. Zoznam studených pokrmov, ktoré budete podávať na raute. /8 bodov/
5. Spracovať referát na zadanú tému. /5 bodov/
6. Celková úprava odovzdanej práce. /5 bodov/

**Praktická časť: /65 bodov/**

1. Osobná hygiena, predpísané pracovné oblečenie, pomôcky, plášť – prípravné práce.
2. Príprava pracoviska. /20 bodov/
  - kontrola miestnosti, príprava inventára 1-5
  - príprava ponukových stolov 1-5
  - príprava pomocných stolov a miest na sedenie 1-5
  - uloženie pokrmov na ponukové stoly, konečná úprava, kontrola všetkých priestorov 1-5



- |   |      |
|---|------|
| 3. Obsluha podľa jednotlivých funkcií. /25 bodov/               |      |
| - privítanie hostí, otvorenie slávnostnej hostiny, komunikácia  | 1-5  |
| - podávanie a ponuka  | 1-5  |
| - priebežná ponuka pokrmov , debarasovanie, práca s príručníkom | 1-10 |
| - rozlúčenie bez oficiálneho ukončenia                          | 1-5  |
| 4. Ukončovacie práce. /15 bodov/                                |      |
| - organizácia práce po skončení slávnostnej hostiny             | 1-5  |
| - odovzdanie inventára  | 1-5  |
| - dodržanie časového harmonogramu                               | 1-5  |

Pracovná funkcia : **obsluhujúci č.3, obsluhujúci č.4**

**Pokyny k písomnej dokumentácii: (maximálny počet bodov)**

1. Spracovať popis miestnosti na raut. /5 bodov/
2. Spracovať popis organizácie obsluhy pri raute. /6 bodov/
3. Náskres miestnosti s rozmiestnením stolov. /4 bodov/
4. Žiadanka na inventár. /5 bodov/
5. Spracovať referát na zadanú tému. /5 bodov/
6. Spracovať popis organizácie práce po skončení rautu a kontrolu a správne uskladnenie inventára /5 bodov/
7. Celková úprava odovzdanej práce. /5 bodov/

**Praktická časť: /65 bodov/**

- |   |      |
|---|------|
| 1. Osobná hygiena, predpísané pracovné oblečenie, pomôcky, plášť – prípravné práce. /5 bodov/ | 1-5  |
| 2. Príprava pracoviska. /20 bodov/  |      |
| - kontrola miestnosti, príprava inventára   | 1-5  |
| - príprava ponukových stolov - rozloženie inventára,  | 1-5  |
| - príprava pomocných stolov a miest na sedenie  | 1-5  |
| - uloženie pokrmov na ponukové stoly, konečná úprava, kontrola všetkých priestorov            | 1-5  |
| 3. Obsluha podľa jednotlivých funkcií. /25 bodov/   |      |
| - privítanie hostí, otvorenie slávnostnej hostiny, komunikácia                                | 1-5  |
| - podávanie a ponuka  | 1-5  |
| - priebežná ponuka pokrmov , ponuka dezertov , debarasovanie, práca s príručníkom             | 1-10 |
| - rozlúčenie bez oficiálneho ukončenia  | 1-5  |
| 4. Ukončovacie práce. /15 bodov/  |      |
| - organizácia práce po skončení slávnostnej hostiny   | 1-5  |
| - odovzdanie inventára  | 1-5  |
| - dodržanie časového harmonogramu   | 1-5  |

Pracovná funkcia : **nápojár č.1**

**Pokyny k písomnej dokumentácii: (maximálny počet bodov)**

1. Návrh vhodných nápojov na raut / teplé a studené nealkoholické nápoje/, žiadanka na inventár, ktorú odovzdáte aj manažérovi odbytového strediska. /6 bodov/
2. Charakteristika nápojov podávaných na raute a doložte zoznam podávaných teplých a studených nealkoholických nápojov. /6 bodov/
3. Odôvodniť vhodnosť nápojov k podávaným jedlám. /8 bodov/
4. Referát na zadanú tému. /5 bodov/
5. Spracovať povinnosti nápojára. /5 bodov/
6. Celková úprava odovzdanej práce. /5 bodov/

**Praktická časť: /65 bodov/**

1. Osobná hygiena, predpísané pracovné oblečenie, pomôcky, plášť – prípravné práce.

/5 bodov/	1-5
2. Príprava pracoviska. /20 bodov/	
- kontrola miestnosti, príprava inventára	1-5
- príprava, nápojových stolov, nápoje- rozloženie inventára	1-5
- príprava pomocných stolov a miest na sedenie	1-5
- uloženie nápojov na nápojové stoly, konečná úprava, kontrola všetkých priestorov	1-5
3. Obsluha podľa jednotlivých funkcií. /25 bodov/	
- privítanie hostí, otvorenie slávnostnej hostiny, komunikácia	1-5
- podávanie, ponuka aperitívu a nápojov	1-10
- priebežná ponuka nápojov	1-5

Pracovná funkcia : **barman č.1**

**Pokyny k písomnej dokumentácii: (maximálny počet bodov)**

1. Kalkulácia a normovanie vhodných miešaných nápojov na raut /aperitív, soft/. /5 bodov/
2. Technologický postup miešaných nápojov. /5 bodov/
3. Súpis inventára /odovzdať aj manažérovi odbytového strediska/. /5 bodov/
4. Žiadamka surovín (odovzdať aj manažérovi odbytového strediska). /5 bodov/
5. Referát na zadanú tému. /5 bodov/
6. Opíšte prípravu pracoviska na podávanie miešaných nápojov /nákres/. /5 bodov/
7. Celková úprava odovzdanej práce. /5 bodov/

**Praktická časť: /65 bodov/**

1. Osobná hygiena, predpísané pracovné oblečenie, pomôcky, plášť- prípravné práce. /5 bodov/

Príprava pracoviska. /20 bodov/

- kontrola miestnosti, príprava inventára 1-5
- príprava stolov na miešané nápoje- rozloženie inventára, 1-5
- príprava pomocných stolov a miest na sedenie 1-5
- zásady prípravy miešaných nápojov, 1-5

3. Obsluha podľa jednotlivých funkcií. /25 bodov/

- privítanie hostí, otvorenie slávnostnej hostiny, komunikácia 1-5
- podávanie a ponuka aperitívu 1-5
- priebežná ponuka nápojov, spôsoby prípravy miešaných nápojov 1-10
- rozlúčenie bez oficiálneho ukončenia 1-5

4. Ukončovacie práce. /15 bodov/

- organizácia práce po skončení slávnostnej hostiny 1-5
- odovzdanie inventára 1-5
- dodržanie časového harmonogramu 1-5

Pracovná funkcia : **barman č.2**

**Pokyny k písomnej dokumentácii: : (maximálny počet bodov)**

1. Kalkulácia a normovanie vhodných miešaných nápojov na raut /aperitív, soft/. /5 bodov/
2. Technologický postup miešaných nápojov. /5 bodov/
3. Súpis inventára /odovzdať aj manažérovi odbytového strediska/. /5 bodov/
4. Žiadamka surovín /odovzdať aj manažérovi odbytového strediska/. /5 bodov/
5. Referát na zadanú tému. /5 bodov/
6. Popíšte prípravu pracoviska na podávanie miešaných nápojov - nákres. /5 bodov/
7. Celková úprava odovzdanej práce. /5 bodov/

**Praktická časť: /65 bodov/**

1. Osobná hygiena, predpísané pracovné oblečenie, pomôcky, plášť – prípravné práce. /5 bodov/

1-5

2. Príprava pracoviska. /20 bodov/
- kontrola miestnosti, príprava inventára 1-5
  - príprava ponukových stolov na miešané nápoje- rozloženie inventára, 1-5
  - príprava pomocných stolov a miest na sedenie 1-5
  - uloženie nápojov na ponukové stoly, konečná úprava, kontrola všetkých priestorov 1-5
3. Obsluha podľa jednotlivých funkcií. /25 bodov/
- privítanie hostí, otvorenie slávnostnej hostiny, komunikácia 1-5
  - podávanie a ponuka aperitívu 1-5
  - priebežná ponuka miešaných nápojov, príprava a podávanie miešaného nápoja, spôsoby prípravy miešaných nápojov 1-10
  - rozlúčenie bez oficiálneho ukončenia 1-5
4. Ukončovacie práce. /15 bodov/
- organizácia práce po skončení slávnostnej hostiny 1-5
  - odovzdanie inventára 1-5
  - dodržanie časového harmonogramu 1-5

#### Pracovná funkcia : **nápojár č.2**

##### **Pokyny k písomnej dokumentácii: : (maximálny počet bodov)**

1. Návrh vhodných nápojov na raut - teplé a studené alkoholické nápoje. /5 bodov/
2. Žiadanka na inventár. /5 bodov/
3. Charakteristika nápojov podávaných na raute. /5 bodov/
4. Odôvodniť vhodnosť nápojov k podávaným jedlám. /5 bodov/
5. Referát na zadanú tému. /5 bodov/
6. Spracovať povinnosti nápojára. /5 bodov/
7. Celková úprava odovzdanej práce. /5 bodov/

##### **Praktická časť: /65 bodov/**

1. Osobná hygiena, predpísané pracovné oblečenie, pomôcky, plášť – prípravné práce /5 bodov/. 1-5
- Príprava pracoviska. /20 bodov/
- kontrola miestnosti, príprava inventára 1-5
  - príprava nápojových stolov, rozloženie inventára, 1-5
  - príprava pomocných stolov a miest na sedenie 1-5
  - uloženie nápojov na ponukové stoly, konečná úprava, kontrola všetkých priestorov 1-5
3. Obsluha podľa jednotlivých funkcií. /25 bodov/
- privítanie hostí, otvorenie slávnostnej hostiny, komunikácia 1-5
  - podávanie a ponuka aperitívu 1-5
  - priebežná ponuka nápojov 1-10
  - rozlúčenie bez oficiálneho ukončenia 1-5
4. Ukončovacie práce. /15 bodov/
- organizácia práce po skončení slávnostnej hostiny 1-5
  - odovzdanie inventára 1-5
  - dodržanie časového harmonogramu 1-5

#### Pracovná funkcia : **flambér**

##### **Pokyny k písomnej dokumentácii: : (maximálny počet bodov)**

1. Vynormujte a vykalkulujte flambovaný dezert alebo múčnik. /5 bodov/
2. Technologický postup prípravy a servisu flambovaného múčnika alebo dezertu. /10 bodov/
3. Vyhotovte súpis inventára na flambovanie múčnika alebo dezertu. Odovzdať písomnosti manažérovi odbytového strediska. /5 bodov/
4. Žiadanka surovín na vami pripravený múčnik alebo dezert. Písomnosti odovzdať

manažérovi odbytového strediska. /5 bodov/

5. Referát. /5 bodov/

6. Celková úprava odovzdanej práce. /5 bodov/

**Praktická časť: /65 bodov/**

1. Osobná hygiena, predpísané pracovné oblečenie, pomôcky, plášť – prípravné práce. /5 bodov/. 1-5
2. Príprava pracoviska. /20 bodov/
  - kontrola miestnosti, príprava inventára 1-5
  - príprava flambovacieho vozíka, rozloženie inventára, 1-5
  - príprava pomocných stolov a miest na sedenie 1-5
  - uloženie surovín a konečná úprava, 1-5
3. Obsluha podľa jednotlivých funkcií. /25 bodov/
  - privítanie hostí, otvorenie slávnostnej hostiny, komunikácia 1-5
  - presne dodržiavanie pracovného postupu a dodržiavanie BOZP 1-5
  - priebežná ponuka múčnika alebo dezertu , príprava a podávanie flambovaného múčnika alebo dezertu, debarasovanie 1-10
  - rozlúčenie bez oficiálneho ukončenia 1-5
4. Ukončovacie práce. /15 bodov/
  - organizácia práce po skončení slávnostnej hostiny 1-5
  - odovzdanie inventára 1-5
  - dodržanie časového harmonogramu 1-5

## ZÁVER

Slávnostné pohostenie existovalo už v minulosti. Vzťahuje sa to na prítomnosť a predpokladám, že možno aj na budúcnosť. Dnes už slávnostné hostiny neusporadúvajú len pre privilegované vrstvy. Organizujú ich a zúčastňujú sa na nich najširšie vrstvy obyvateľstva. Takáto situácia núti nás učiteľov pripraviť študentov, aby boli dostatočne pripravení na život a prax a to aj pomocou vykonania praktickej maturitnej skúšky.

Moji bývalí absolventi prichádzajú s pozitívnymi ohlasmi na vykonania praktickej maturitnej skúšky takouto formou a pomôže im to aj v praxi. Študenti získavajú široký odborný profil schopný riešiť praktické problémy podnikateľskej praxe v hotelierstve a v spoločnom stravovaní, schopnosť plánovať a rozhodovať, schopnosť vybrať z viacerých možností, schopnosť pracovať individuálne ako aj v tíme, schopnosť prijať objednávku /organizačne zabezpečiť rôzne druhy objednávok/, schopnosť vypracovať receptúry a kalkulácie cien, schopnosť komunikovať a pracovať s ľuďmi, schopnosť sensoricky hodnotiť kvalitu potravín a pripravených jedál a nápojov, schopnosť pripraviť rôzne druhy jedál a nápojov tradičnými aj progresívnymi technologickými postupmi, respektíve dokončovanie jedál a nápojov pred zrakom host'a, schopnosť používať základné hygienické predpisy a predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci.

Myslím, že moja práca nezostane osamotená. Bolo by potrebné takouto formou vypracovať metodické pokyny aj pre ostatné formy slávnostného stolovania a to banket a recepciu a to nie len pre študentov odbytového strediska, ale aj pre študentov výrobného strediska. Myslím, že mojím kolegom by to veľmi uľahčilo prácu.

## **ZOZNAM BIBLIOGRAFICKÝCH ZDROJOV**

1. Gustav Salač, Mária Šimková 2004. Stolovanie I. 1. vydanie učebnice. Slovenské pedagogické nakladateľstvo. Bratislava. 2004. ISBN: 80-10- 00393-X
2. Gustav Salač, Mária Šimková 2005. Stolovanie II. 1. vydanie druhej časti učebnice Slovenské pedagogické nakladateľstvo. Bratislava. ISBN: 80-10-00740-4

## **ZOZNAM PRÍLOH**

Príloha 1 <Menovité obsadenie funkcií študentami pri slávnostnom stolovaní>

Príloha 2 <Organizačná schéma počas rautu>

## Príloha 1 <Menovité obsadenie funkcií študentami pri raute>

**Spôsob slávnostného stolovania:** RAUT

**Školský rok:**

**Téma:**

**Trieda:** V.AH - 27 žiakov

**Priezvisko a meno:**

1. Hlavný manažér .....
2. Asistent manažéra .....
3. Manažér marketingu .....
4. Programový manažér .....
5. Manažér zásobovania .....
6. Skladník .....
7. Manažér odbytového strediska .....
8. Manažér výrobného strediska .....
9. Kuchár č. 1 .....
10. Kuchár č. 2 .....
11. Kuchár č. 3 .....
12. Kuchár č. 4 .....
13. Kuchár č. 5 .....
14. Kuchár č. 6 .....
15. Kuchár č. 7 .....
16. Kuchár č. 8 .....
17. Cukrár č. 1 .....
18. Cukrár č. 2 .....
19. Obsluhujúci č. 1 .....
20. Obsluhujúci č. 2 .....
21. Obsluhujúci č. 3 .....
22. Obsluhujúci č. 4 .....
23. Barman č.1 .....
24. Barman č.2 .....
25. Flambér .....
26. Nápojár č.1 .....
27. Nápojár č.2 .....

**Spracoval:**

**Dňa:**

**Podpis:**



## Príloha 2 <Organizačná schéma počas rautu>

