

65-51-H/01 Kuchař – číšník

## **Samostatná odborná práce**

Anotace témat

Téma č. 1 (T-18881) - Kuchař SOP

Samostatná odborná práce.

Téma č. 2 (T-19605) - Číšník SOP

Samostatná odborná práce.

Téma č. 3 (T-28414) - Kuchař-číšník SOP

Samostatná odborná práce.

65-51-H/01 Kuchař – číšník

## **Praktická zkouška**

Téma č. 1 (T-18881) - Kuchař SOP

## **Samostatná odborná práce**

Pokyny pro žáky

Zpracování a včasné odevzdání samostatné odborné práce (SOP) je důležitým předpokladem k úspěšnému absolvování praktické zkoušky ve Vašem oboru. Věnujte proto zvýšenou pozornost následujícím pokynům.

- Vypracujte písemně samostatnou odbornou práci na téma, které jste si zvolil/a z témat předložených školou pro daný školní rok. Toto zvolené téma můžete ještě konkretizovat, zúžit na určitou oblast dle vlastního zájmu či výběru.
- Postupujte podle pokynů učitele, který Vám sdělí konkrétní způsob a termíny pro zadání i odevzdání samostatné odborné práce a termíny konzultací k SOP.

### I. Témata:

- Názvy témat:
  - Téma I. **Hudba v našich srdcích**
  - Téma II. **Kdo zdravě žije, vyhrává**
  - Téma III. **Láska kvete v každém věku**
  - Téma IV. **Svět na talíři**
  - Téma V. **Vinná turistika napříč Evropou**

## Formální úprava

- text SOP zpracujte na PC, použijte typ písma Times New Roman, velikost 12b., řádkování 1,5
- celkový rozsah práce je nejméně 10 stran textu, formátu A4; text je možné doplnit obrázky, nákresy a fotografiemi
- práci opatřete titulním listem, který musí obsahovat následující údaje:

Název	Samostatná odborná práce
Téma	Zvolené téma
Název	Přesný název zpracovaného tématu
Název školy	
Kód a název oboru vzdělání	
Třída	
Školní rok	
Jméno a příjmení žáka	

- za titulním listem následuje obsah (uveďte názvy kapitol, stránkování).
- vypracujte seznam použitých zdrojů informací (literatura, normy, internetové zdroje) a zařadte jej na konec práce.

## Osnova SOP

Samostatná odborná práce musí obsahovat následující části:

### a) Úvod

- uveďte, proč jste se zaměřil/a na dané konkrétní téma, jaké jsou hlavní cíle Vaší práce

### b) Řešení

- charakteristika zvolené příležitosti s ohledem na využití v gastronomii
- **návrh slavnostního menu** (minimálně šest chodů)
- charakteristika dvou pokrmů ze slavnostního menu, normování, kalkulace, technologické postupy
- úprava na talíři
- charakteristika a zdůvodnění zvolených příloh a nápojů
- popis hlavní suroviny z vybraných pokrmů a jejího dalšího využití v gastronomii

### c) Cizojazyčná část

- překlad menu do zvoleného cizího jazyka
- jeden technologický postup přípravy vybraného pokrmu v cizím jazyce v rozsahu 1 strany

### d) Závěr

- splnění cílů a vlastní přínos pro žáka

## 2. Zařazení samostatné odborné práce do závěrečné zkoušky

Samostatnou odbornou práci budete využívat při praktické zkoušce takto:

- vypracujete praktický úkol ze samostatné odborné práce
- budete obhajovat samostatnou odbornou práci
- budete komunikovat v cizím jazyce

### Praktický úkol ze samostatné odborné práce

Příprava pokrmu ze samostatné odborné práce:

- připravte hlavní pokrm ze své samostatné odborné práce nejméně ve dvou porcích
- dodržujte popsany technologický postup a zásady BOZP
- pokrm vhodně upravte na talíři, předvedte jeho servis

### Obhajoba samostatné odborné práce

Postupujte podle uvedené osnovy:

- představte svoji samostatnou odbornou práci – téma, cíl
- objasněte postup při zpracování práce, jaké zdroje jste použil/a
- zdůvodněte výběr pokrmů a nápojů do menu
- popište postup práce při přípravě zvoleného výrobku
- uveďte, jaký přínos pro Vás práce měla a zda jste splnil/a své cíle

### Komunikace v cizím jazyce

Připravte si krátké vystoupení v cizím jazyce, kde uvedete např.:

- jak se jmenujete, jaký studujete obor
- jaké téma samostatné práce jste zpracoval/a, uveďte informaci k danému tématu
- jaký výrobek nebo úkol jste realizoval/a
- na základě zpracovaného cizojazyčného textu ve Vaší práci popište technologický postup připravovaného pokrmu
- zodpovězte položené dotazy členů zkušební komise, používejte odbornou terminologii

## 3. Hodnocení samostatné odborné práce

Písemné zpracování samostatné odborné práce – hodnotí se zejména:

- úroveň zpracování práce po formální stránce
- splnění zadané osnovy
- vlastní obsahové a odborné zpracování tématu
- věcná správnost
- zpracování menu a charakteristiky podávaných pokrmů a nápojů
- vlastní přínos, nápaditost
- využívání a uvedení informačních zdrojů.

U praktické zkoušky zkušební komise/zkoušející bude hodnotit zejména:

- Pokrm z Vaší samostatné odborné práce:
  - kuchařský výrobek: dodržení postupu a způsobu zpracování, chuť finálního výrobku, vhodně zvolený inventář a úprava hotového pokrmu na talíři, dodržení zásad hygieny a bezpečnosti práce
- Obhajobu samostatné odborné práce:
  - Váš samostatný projev a schopnost komunikace a reakce v rozhovoru se členy zkušební komise
  - vhodnost volby navrženého pokrmu pro danou příležitost
  - zdůvodnění použitého postupu a způsobu zpracování
  - používání odborné terminologie
- Komunikaci v cizím jazyce:
  - schopnost samostatně komunikovat a reagovat na dotazy členů zkušební komise
  - popis postupu při realizaci praktických úkolů ze SOP
  - používání odborné slovní zásoby

Pokud budete mít se zpracováním SOP nějaké problémy, oznamte je co nejdříve konzultujícímu učiteli.

65-51-H/01 Kuchař – číšník

## **Praktická zkouška**

Téma č. 1 (T-18881) - Kuchař SOP

### **Samostatná odborná práce**

Konkretizace tématu č. 1

#### **Hudba v našich srdcích**

Příležitosti: oslava se zaměřením na hudební příležitosti jakéhokoliv hudebního žánru. Výroční koncerty, muzikály, vystoupení nebo přehlídky hudebních těles či jednotlivců, hudební soutěže, významná jubilea interpretů.

Pokrm (menu) zaměřené na: českou kuchyni v moderní úpravě přizpůsobené zvolené slavnostní události.

65-51-H/01 Kuchař – číšník

## **Praktická zkouška**

Téma č. 1 (T-18881) - Kuchař SOP

### **Samostatná odborná práce**

Konkretizace tématu č. 2

#### **Kdo zdravě žije, vyhrává**

Příležitosti: rodinná, firemní či společenská oslava.

Pokrm (menu) zaměřené na: racionální a zdravou výživu zahrnující bio potraviny, superpotraviny, bezpečné suroviny s možností využití alternativních výživových směrů – například makrobiotická strava, vegetariánství, raw strava, paleostyl.

65-51-H/01 Kuchař – číšník

## **Praktická zkouška**

Téma č. 1 (T-18881) - Kuchař SOP

### **Samostatná odborná práce**

Konkretizace tématu č. 3

#### **Láska kvete v každém věku**

Příležitosti: události spojené s partnerskými vztahy – Den svatého Valentýna, partnerská výročí, zasnuby, svatba, výročí spojená s uzavřením manželství – stříbrná, zlatá a diamantová svatba.

Pokrm (menu) zaměřené na: recepty místní i zahraniční kuchyně přizpůsobené zvolené slavnostní události.

65-51-H/01 Kuchař – číšník

## **Praktická zkouška**

Téma č. 1 (T-18881) - Kuchař SOP

### **Samostatná odborná práce**

Konkretizace tématu č. 4

#### **Svět na talíři**

Příležitosti: cestování po Africe, Americe, Asii, Austrálii, Evropě.

Pokrmů (menu) zaměřené na: gastronomii Vámi vybrané země.

65-51-H/01 Kuchař – číšník

## **Praktická zkouška**

Téma č. 1 (T-18881) - Kuchař SOP

### **Samostatná odborná práce**

Konkretizace tématu č. 5

#### **Vinná turistika napříč Evropou**

Příležitosti: slavnosti vína – Svatomartinské slavnosti, Beaujolais, výstavy (salony) vín, výročí místních vinařství nebo měst, významné historické události ve vinařských oblastech po celé Evropě.

Pokrmů (menu) zaměřené na: místní kuchyň s vhodnou volbou vybraného vína daného evropského regionu (oblasti) s využitím gastronomických pravidel

## Praktická zkouška

Téma č. 2 (T-19605) - Číšník SOP

### Samostatná odborná práce

#### Pokyny pro žáky

Zpracování a včasné odevzdání samostatné odborné práce (SOP) je důležitým předpokladem k úspěšnému absolvování praktické zkoušky ve Vašem oboru. Věnujte proto zvýšenou pozornost následujícím pokynům.

- Vypracujte písemně samostatnou odbornou práci na téma, které jste si zvolil/a z témat předložených školou pro daný školní rok. Toto zvolené téma můžete ještě konkretizovat, zúžit na určitou oblast dle vlastního zájmu či výběru.
- Postupujte podle pokynů učitele, který Vám sdělí konkrétní způsob a termíny pro zadání i odevzdání samostatné odborné práce a termíny konzultací k SOP.

#### I. Témata:

- Názvy témat:
  - Téma I. **Hudba v našich srdcích**
  - Téma II. **Kdo zdravě žije, vyhrává**
  - Téma III. **Láska kvete v každém věku**
  - Téma IV. **Svět na talíři**
  - Téma V. **Vinná turistika napříč Evropou**

## Formální úprava

- text SOP zpracujte na PC, použijte typ písma Times New Roman, velikost 12 b., řádkování 1,5
- celkový rozsah práce je nejméně 10 stran textu, formátu A4; text je možné doplnit obrázky, nákresy a fotografiemi
- práci opatřete titulním listem, který musí obsahovat následující údaje:

Název	Samostatná odborná práce
Téma	Zvolené téma
Název	Přesný název zpracovaného tématu
Název školy	
Kód a název oboru vzdělání	
Třída	
Školní rok	
Jméno a příjmení žáka	

- za titulním listem následuje obsah (uveďte názvy kapitol, stránkování).
- vypracujte seznam použitých zdrojů informací (literatura, normy, internetové zdroje) a zařadte jej na konec práce.

## Osnova SOP

Samostatná odborná práce musí obsahovat následující části:

### a) Úvod

- uveďte, proč jste se zaměřil/a na dané konkrétní téma, jaké jsou hlavní cíle Vaší práce

### b) Řešení

- charakteristika zvolené příležitosti s ohledem na využití v gastronomii
- objednávka akce, potvrzení objednávky
- sestavení slavnostního menu (minimálně šest chodů)
- žádanka na inventář
- nákres tabule pro 6 osob (4 osoby) včetně místnosti se zasedacím pořádkem, rozmístění výzdoby
- nákres prostření pro 1 osobu, včetně popisu
- charakteristika podávaných pokrmů a nápojů
- servis podávaných pokrmů a nápojů
- časový harmonogram akce
- vyúčtování akce

### c) Cizojazyčná část

- překlad menu do zvoleného cizího jazyka
- stručný popis servisu podávaných pokrmů a nápojů v cizím jazyce v rozsahu 1 strany

### d) Závěr

- splnění cílů a vlastní přínos pro žáka

## 2. Zařazení samostatné odborné práce do závěrečné zkoušky

Samostatnou odbornou práci budete využívat při praktické zkoušce takto:

- vypracujete praktický úkol ze samostatné odborné práce
- budete prezentovat a obhajovat samostatnou odbornou práci
- budete komunikovat v cizím jazyce

### Praktický úkol ze samostatné odborné práce

Sestavení slavnostní tabule ze samostatné odborné práce:

- sestavte slavnostní tabuli pro 6 osob (nebo 4 dle zadání školy) na dané téma

### Obhajoba samostatné odborné práce

Postupujte podle uvedené osnovy:

- představte svoji samostatnou odbornou práci – téma, cíl
- objasněte postup při zpracování práce, jaké zdroje jste použil/a
- zdůvodněte výběr pokrmů a nápojů do menu
- popište postup při sestavení tabule, zdůvodněte použití a založení inventáře
- uveďte, jaký přínos pro Vás práce měla a zda jste splnil/a své cíle

### Komunikace v cizím jazyce

Připravte si krátké vystoupení v cizím jazyce, kde uvedete např.:

- jak se jmenujete, jaký studujete obor
- jaké téma samostatné práce jste zpracoval/a, uveďte informaci k danému tématu
- jaký úkol jste realizoval/a
- na základě zpracovaného cizojazyčného textu ve Vaší práci popište sestavenou tabuli
- zodpovězte položené dotazy členů zkušební komise, používejte odbornou terminologii

## 3. Hodnocení samostatné odborné práce

Písemné zpracování samostatné odborné práce – hodnotí se zejména:

- úroveň zpracování práce po formální stránce
- splnění zadané osnovy
- vlastní obsahové a odborné zpracování tématu
- věcná správnost
- zpracování menu a charakteristiky podávaných pokrmů a nápojů
- vlastní přínos, nápaditost
- využívání a uvedení informačních zdrojů.

U praktické zkoušky zkušební komise/zkoušející bude hodnotit zejména:

- Slavnostní tabulí z Vaší samostatné odborné práce:
  - sestavení slavnostní tabule: dodržení postupu při sestavení tabule, použití a založení inventáře, dodržování norem, estetická úprava tabule, dodržení BOZP a hygienických předpisů
- Obhajobu samostatné odborné práce:
  - Váš samostatný projev a schopnost komunikace a reakce v rozhovoru se členy zkušební komise
  - vhodnost návrhu slavnostní tabule pro danou příležitost
  - zdůvodnění použitého postupu, způsobu zpracování
  - používání odborné terminologie
- Komunikaci v cizím jazyce:
  - schopnost samostatně komunikovat a reagovat na dotazy členů zkušební komise
  - popis postupu při realizaci praktických úkolů ze SOP
  - používání odborné slovní zásoby

Pokud budete mít se zpracováním SOP nějaké problémy, oznamte je co nejdříve konzultujícímu učiteli.

65-51-H/01 Kuchař – číšník

## **Praktická zkouška**

Téma č. 2 (T-19605) - Číšník SOP

### **Samostatná odborná práce**

Konkretizace tématu č.1

#### **Hudba v našich srdcích**

Příležitosti: oslava se zaměřením na hudební příležitosti jakéhokoliv hudebního žánru. Výroční koncerty, muzikály, vystoupení nebo přehlídky hudebních těles či jednotlivců, hudební soutěže, významná jubilea interpretů.

Pokrm (menu) zaměřené na: českou kuchyni v moderní úpravě přizpůsobené zvolené slavnostní události.

65-51-H/01 Kuchař – číšník

## **Praktická zkouška**

Téma č. 2 (T-19605) - Číšník SOP

### **Samostatná odborná práce**

Konkretizace tématu č. 2

#### **Kdo zdravě žije, vyhrává**

Příležitosti: rodinná, firemní či společenská oslava.

Pokrm (menu) zaměřené na: racionální a zdravou výživu zahrnující bio potraviny, superpotraviny, bezpečné suroviny s možností využití alternativních výživových směrů – například makrobiotická strava, vegetariánství, raw strava, paleostyl.

65-51-H/01 Kuchař – číšník

## **Praktická zkouška**

Téma č. 2 (T-19605) - Číšník SOP

### **Samostatná odborná práce**

Konkretizace tématu č.3

#### **Láska kvete v každém věku**

Příležitosti: události spojené s partnerskými vztahy – Den svatého Valentýna, partnerská výročí, zasnuby, svatba, výročí spojená s uzavřením manželství – stříbrná, zlatá a diamantová svatba.

Pokrm (menu) zaměřené na: recepty místní i zahraniční kuchyně přizpůsobené zvolené slavnostní události.

65-51-H/01 Kuchař – číšník

## **Praktická zkouška**

Téma č. 2 (T-19605) - Číšník SOP

### **Samostatná odborná práce**

Konkretizace tématu č. 4

#### **Svět na talíři**

Příležitosti: cestování po Africe, Americe, Asii, Austrálii, Evropě.

Pokrmý (menu) zaměřené na: gastronomii Vámi vybrané země.

## **Praktická zkouška**

Téma č. 2 (T-19605) - Číšník SOP

### **Samostatná odborná práce**

Konkretizace tématu č. 5

#### **Vinná turistika napříč Evropou**

Příležitosti: slavnosti vína – Svatomartinské slavnosti, Beaujolais, výstavy (salony) vín, výročí místních vinařství nebo měst, významné historické události ve vinařských oblastech po celé Evropě.

Pokrmý (menu) zaměřené na: místní kuchyň s vhodnou volbou vybraného vína daného evropského regionu (oblasti) s využitím gastronomických pravidel.

## Praktická zkouška

Téma č. 3 - Kuchař-číšník SOP

### Samostatná odborná práce

#### Pokyny pro žáky

Zpracování a včasné odevzdání samostatné odborné práce (SOP) je důležitým předpokladem k úspěšnému absolvování praktické zkoušky ve Vašem oboru. Věnujte proto zvýšenou pozornost následujícím pokynům.

- Vypracujte písemně samostatnou odbornou práci na téma, které jste si zvolil/a z témat předložených školou. Toto zvolené téma můžete ještě konkretizovat, zúžit na určitou oblast dle vlastního zájmu či výběru.
- Postupujte podle pokynů učitele, který Vám sdělí konkrétní způsob a termíny pro zadání i odevzdání samostatné odborné práce a termíny konzultací k SOP.

#### 1. Témata ke zvolení:

- Názvy témat:
  - Téma I. **Hudba v našich srdcích**
  - Téma II. **Kdo zdravě žije, vyhrává**
  - Téma III. **Láska kvete v každém věku**
  - Téma IV. **Svět na talíři**
  - Téma V. **Vinná turistika napříč Evropou**

## Formální úprava

- text SOP zpracujte na PC, použijte typ písma Times New Roman, velikost 12 b., řádkování 1,5
- celkový rozsah práce je nejméně 10 stran textu, formátu A4; text je možné doplnit obrázky, nákresy a fotografiemi
- práci opatřete titulním listem, který musí obsahovat následující údaje:

Název	Samostatná odborná práce
Téma	Zvolené téma
Název	Přesný název zpracovaného tématu
Název školy	
Kód a název oboru vzdělání	
Třída	
Školní rok	
Jméno a příjmení žáka	

- za titulním listem následuje obsah (uveďte názvy kapitol, stránkování).
- vypracujte seznam použitých zdrojů informací (literatura, normy, internetové zdroje) a zařadte jej na konec práce.

## Osnova SOP

Samostatná odborná práce musí obsahovat následující části:

### a) Úvod

- uveďte, proč jste se zaměřil/a na dané konkrétní téma, jaké jsou hlavní cíle Vaší práce

### b) Řešení

- charakteristika zvolené příležitosti s ohledem na využití v gastronomii
- návrh slavnostního menu (minimálně šest chodů)
- objednávka akce
- žádanka na inventář na výšeč tabule pro 2 nebo 4 osoby
- nákres tabule se zasedacím pořádkem, včetně rozmístění výzdoby
- nákres prostření pro 1 osobu, včetně popisu
- charakteristika 1 teplého pokrmu (hlavního chodu) ze slavnostního menu, vypracování kalkulace, technologický postup, popis úpravy pokrmu na talíři
- popis hlavní suroviny vybraného pokrmu a jejího dalšího možného využití v gastronomii
- servis hlavního chodu včetně nápoje
- časový harmonogram gastronomické akce
- vyúčtování akce

### c) Cizojazyčná část

- překlad menu do zvoleného cizího jazyka
- stručná charakteristika podávaných pokrmů a nápojů v cizím jazyce v rozsahu 1 strany

### d) Závěr

- splnění cílů a vlastní přínos pro žáka

## 2. Zařazení samostatné odborné práce do závěrečné zkoušky

Samostatnou odbornou práci budete využívat při praktické zkoušce takto:

- vypracujete praktický úkol ze samostatné odborné práce
- budete obhajovat samostatnou odbornou práci
- budete komunikovat v cizím jazyce

### Praktický úkol ze samostatné odborné práce

a) Příprava pokrmu ze samostatné odborné práce:

- i. připravte hlavní pokrm ze své samostatné odborné práce nejméně ve dvou porcích
- ii. dodržujte popsany technologický postup a zásady BOZP
- iii. pokrm vhodně upravte na talíři, předvedte jeho servis

b) Sestavení výseče slavnostní tabule ze samostatné odborné práce:

- i. připravte výseč slavnostní tabule pro 2 nebo 4 osoby

### Obhajoba samostatné odborné práce

Postupujte podle uvedené osnovy:

- představte svoji samostatnou odbornou práci – téma, cíl
- objasněte postup při zpracování práce, jaké zdroje jste použil/a
- zdůvodněte výběr pokrmů do menu, postup při zpracování výseče tabule
- popište postup práce při přípravě zvoleného výrobku
- uveďte, jaký přínos pro Vás práce měla a zda jste splnil/a své cíle

### Komunikace v cizím jazyce

Připravte si krátké vystoupení v cizím jazyce, kde uvedete např.:

- jak se jmenujete, jaký studujete obor
- jaké téma samostatné práce jste zpracoval/a, uveďte informaci k danému tématu
- jaký výrobek nebo úkol jste realizoval/a
- na základě zpracovaného cizojazyčného textu ve Vaší práci charakterizujte připravovaný pokrm nebo popište sestavenou tabuli
- zodpovězte položené dotazy členů zkušební komise, používejte odbornou terminologii

## 3. Hodnocení samostatné odborné práce

Písemné zpracování samostatné odborné práce – hodnotí se zejména:

- úroveň zpracování práce po formální stránce
- splnění zadané osnovy
- vlastní obsahové a odborné zpracování tématu
- věcná správnost
- zpracování menu a charakteristiky podávaných pokrmů a nápojů
- vlastní přínos, nápaditost
- využívání a uvedení informačních zdrojů.

U praktické zkoušky zkušební komise/zkoušející bude hodnotit zejména:

- Pokrm a výšeč tabule z Vaší samostatné odborné práce:
  - kuchařský výrobek: dodržení postupu a způsobu zpracování, chuť finálního výrobku, vhodně zvolený inventář a úprava hotového pokrmu na talíři, dodržení zásad hygieny a bezpečnosti práce
  - výšeč tabule: skladba menu, volba a založení inventáře, výzdoba a ostatní náležitosti výšeče tabule, estetická stránka, nápaditost
- Obhajobu samostatné odborné práce:
  - Váš samostatný projev a schopnost komunikace a reakce v rozhovoru se členy zkušební komise
  - vhodnost volby navrženého pokrmu pro danou příležitost
  - zdůvodnění použitého postupu, způsobu zpracování
  - používání odborné terminologie
- Komunikaci v cizím jazyce:
  - schopnost samostatně komunikovat a reagovat na dotazy členů zkušební komise
  - popis postupu při realizaci praktických úkolů ze SOP
  - používání odborné slovní zásoby

Pokud budete mít se zpracováním SOP nějaké problémy, oznamte je co nejdříve konzultujícímu učiteli.

65-51-H/01 Kuchař – číšník

### **Praktická zkouška**

Téma č. 3 - Kuchař-číšník SOP

### **Samostatná odborná práce**

Konkretizace tématu č.1

#### **Hudba v našich srdcích**

Příležitosti: oslava se zaměřením na hudební příležitosti jakéhokoliv hudebního žánru. Výroční koncerty, muzikály, vystoupení nebo přehlídky hudebních těles či jednotlivců, hudební soutěže, významná jubilea interpretů.

Pokrm (menu) zaměřené na: českou kuchyni v moderní úpravě přizpůsobené zvolené slavnostní události.

65-51-H/01 Kuchař – číšník

### **Praktická zkouška**

Téma č. 3 - Kuchař-číšník SOP

### **Samostatná odborná práce**

Konkretizace tématu č.2

#### **Kdo zdravě žije, vyhrává**

Příležitosti: rodinná, firemní či společenská oslava.

Pokrm (menu) zaměřené na: racionální a zdravou výživu zahrnující bio potraviny, superpotraviny, bezpečné suroviny s možností využití alternativních výživových směrů – například makrobiotická strava, vegetariánství, raw strava, paleostyl.

65-51-H/01 Kuchař – číšník

### **Praktická zkouška**

Téma č. 3 - Kuchař-číšník SOP

### **Samostatná odborná práce**

Konkretizace tématu č. 3

#### **Láska kvete v každém věku**

Příležitosti: události spojené s partnerskými vztahy – Den svatého Valentýna, partnerská výročí, zasnuby, svatba, výročí spojená s uzavřením manželství – stříbrná, zlatá a diamantová svatba.

Pokrm (menu) zaměřené na: recepty místní i zahraniční kuchyně přizpůsobené zvolené slavnostní události.

65-51-H/01 Kuchař – číšník

## **Praktická zkouška**

Téma č. 3 - Kuchař-číšník SOP

### **Samostatná odborná práce**

Konkretizace tématu č. 4

#### **Svět na talíři**

Příležitosti: cestování po Africe, Americe, Asii, Austrálii, Evropě.

Pokrm (menu) zaměřené na: gastronomii Vámi vybrané země

65-51-H/01 Kuchař – číšník

## **Praktická zkouška**

Téma č. 3 - Kuchař-číšník SOP

### **Samostatná odborná práce**

Konkretizace tématu č.5

#### **Vinná turistika napříč Evropou**

Příležitosti: slavnosti vína – Svatomartinské slavnosti, Beaujolais, výstavy (salony) vín, výročí místních vinařství nebo měst, významné historické události ve vinařských oblastech po celé Evropě.

Pokrm (menu) zaměřené na: místní kuchyň s vhodnou volbou vybraného vína daného evropského regionu (oblasti) s využitím gastronomických pravidel.

