HOTELOVÁ AKADÉMIA
Hlinská 31, 010 01 Žilina

ŽILINSKÝ
samosprávny kraj

Školský rok: 2022/2023

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky
PČOZ pozostáva zo súboru odborných vyučovacích predmetov v zmysle vzdelávacieho programu: odborný výcvik v odbore čašník, servírka, technika obsluhy.

Forma: Praktická realizácia a predvedenie komplexnej úlohy

Študijný odbor: 6444 K čašník servírka
Dĺžka trvania praktickej úlohy: 8 hodín
Miesto vykonania úlohy: Pracovisko OV pri ŽSK

Názov témy: Slávnostná recepcia pri príležitosti Dňa učiteľov

Zadania k podtémam 1 – 11

a) spracujte libreto na slávnostnú recepciu
b) pripravte studený a teplý bufetový stôl, stoly na konzumáciu a bielizeň
c) pripravte kovový a porcelánový inventár, ostatný inventár na studený bufetový stôl
d) zabezpečte obsluhu počas slávnostnej recepcie
e) pripravte pracovisko a vhodný inventár na podávanie bieleho vína a šumivého vína, podajte biele víno a šumivé víno pre dve osoby
f) pripravte pracovisko a inventár na prípravu MN, pripravte a podajte MN
g) pripravte inventár na servis kávy a aperitívu, zabezpečte podávanie kávy počas slávnostnej recepcie
h) pripravte pracovisko a inventár na flambované ovocie, pripravte a podajte flambované ovocie

Pokyny k realizácii podtém:

1. pred vykonaním práce si pripravte potrebný inventár
2. pripravte pracovisko na slávnostnú recepciu
3. dbajte na dodržiavanie správneho postupu práce
4. navrhnite možnosti ponuky mimoriadnych služieb počas slávnostnej recepcie
5. dbajte na dodržiavanie zásad hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci

Pri realizácii využite pomôcky:

- inventár
- bielizeň
- zariadenie na úseku obsluhy