



## Zverejnenie maturitných tém praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky na základe vyhlášky č. 224/2022 Z. z. o strednej škole účinnej od 1. 7. 2022

**Študijný odbor:** 6444 K čašník, servírka  
**Školský rok:** 2023/2024  
**Forma:** Praktická realizácia a predvedenie komplexnej úlohy

### Téma č. 1: Slávnostný obed z príležitosti ukončenia štúdia

#### Očakávaný výkon žiaka:

- popísať typické prvky, špecifiká a dominanty danej témy,
- pripraviť slávnostnú tabuľu pre 18 osôb,
- charakterizovať vybrané jedlá,
- spracovať receptúry,
- vykalkulovať pokrmy,
- realizovať kombinovaný spôsob obsluhy.

#### 1. Písomná časť:

- popísať teoretické východiská, typické prvky a špecifiká danej témy.

#### Vypracujte pracovný plán slávnostného obeda pre výrobné stredisko:

- opísať danú príležitosť z pozície čašníka a servírky,
- vytvoriť objednávku, menu lístok,
- vynormovať pokrmy, vytvoriť kalkulácie,
- dodržiavať zásady obsluhy,

#### 2. Praktická časť:

- úprava odbytovej miestnosti, príprava slávnostnej tabule,
- dodržiavať zásady a pravidlá obsluhy,
- spolupracovať s výrobným strediskom,
- vykonať práce po skončení akcie.

#### Zručnosti:

- flambovanie múčnika,
- príprava miešaného aperitívového nápoja,
- príprava rôznych káv,
- otváranie a servis šumivého vína.



ŽILINSKÝ  
samosprávny kraj  
zriaďovateľ



SOŠ  
obchodu a služieb  
Čadca

Centrum odborného vzdelávania  
a prípravy pre obchod, gastronómiu,  
hotelierstvo a cestovný ruch



Postupovať v súlade s harmonogramom na prípravu a realizáciu praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky.

Čadca 22. 2. 2024

.....  
Ing. Ludmila Verčimáková  
riaditeľka školy