SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**Študijný odbor kód názov:** 6444 K čašník – servírka

**Triedne kolo žiakov III. ročníka**

**Prerokované a schválené predmetovou komisiou čašník- kuchár:**

**2..2.2023**

**–––––––––––––––––– –––––––––––––––––––––––––––––––––––**

**dátum Bc. EvelínaBeláková – vedúca PK odbor čašník, kuchár**

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

## Triedne kolo III.D dňa 28. Februára 2023

### **Forma:** Praktická realizácia a prevedenie komplexnej úlohy

**Študijný odbor:** 6444 K čašník – servírka

#### **Dĺžka trvania :** podľa časového harmonogramu

**Miesto konania úlohy:** SPV Nitra Mlynárce

**TÉMA č. 1 : Podávanie šumivého, alebo šampanského vína pre 2 osoby**

**TÉMA č. 2 : Podávanie espressa a cappucina pre 2 osoby**

**TÉMA č. 3 : Podávanie bieleho vína pre 2 osoby**

**Časť A:** Príprava písomnej časti

**Časť B:** Prevedenie zručnosti podľa prípravy

**Úlohy:**

**Časť A:**

**1. Odovzdajte v elektronickej podobe vypracovanú písomnú časť svojmu MOV do 17.2.2023 do 12.00 hod. na emailovú adresu Vášho MOV.**

**Časť B:**

**1)Pripravte pracovisko na prevedenie zručnosti**

**2) Pripravte inventár a suroviny na zručnosti**

**3) Preveďte zručnosť**

**Pokyny:**

- pozorne si prečítajte zadanie

- pri príprave konzultujte so svojím majstrom OVY

- pri vypracovaní písomnej dokumentácie dodržiavajte predpísané zásady

- pri práci dodržiavajte zásady BOZP a hygienické predpisy

- dbajte o estetickú úpravu a spoločenské správanie sa počas celého priebehu Vašej práce

- pri príprave a obsluhe pracujte samostatne

**Pri práci použite:**

- zariadenie a inventár

- knihy odborného zamerania

**Konzultácie u MOV** Bc. Beláková E., Krigerová M.

**Termín odovzdania práce v tlačenej podobe dňa 27.2.2023 pani zástupkyni Zaujecovej v škole.**

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**Triedne kolo súťaže III .D – odbor čašník- servírka**

## dňa 28. Február 2023

Súťažiaci naservíruje pre 2 osoby -šumivé víno alebo šampanské, espresso kávu, cappucino a biele víno.

**Pokyny**

- na každú zručnosť si pripravte suroviny a inventár pre 2 osoby

- všetky suroviny potrebné na prevedenie zručnosti musia byť uvedené v písomnej práci

-na prípravu a prevedenie úlohy máte spolu 20 minút / všetky 3 zručnosti/

-pri práci dodržiavajte osobnú hygienu, aj hygienu pracoviska

- **škola zabezpečí kávu, mlieko, cukor**

- ostatné ingrediencie si každý prinesie sám

**Hodnotenie**

* Výkon súťažiacich bude hodnotiť komisia
* Technická zručnosť
* Dodržiavanie hygienických pravidiel a zásad
* Úroveň prezentácie, chuť, vôňa
* Hygiena pracoviska počas a po ukončení zručnosti

**Diskvalifikácia súťažiaceho**

* Oneskorený nástup
* Nerešpektovanie hygienických zásad
* Nevhodná úprava ( pracovné oblečenie)

**Súčasťou zadania je vypracovať prácu /na počítači/ v jednoduchom viazaní, podľa vzoru.**

**Konzultácie u MOV** Bc. Beláková, E., Krígerová M

Triedne kolo sa uskutoční podľa časového harmonogramu na SPV Mlynárce, Bolečkova 2.

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra



***Dokumentácia k triednemu kolu***

***Čašník-servírka***

*Vypracoval: Dátum:*

*Školský rok: 2022/2023 Trieda:*

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**Téma č. 1**

**Podávanie šumivého, alebo šampanského vína**

**Podľa Vami zvoleného šumivého vína vypracujte písomne charakteristiku**

(obsahovať by mala názov vína, odrodu, výrobcu, vinohradnícku oblasť, ročník, teplotu podávania, senzorické hodnotenie vína...)

**Napíšte pracovný postup servírovania šumivého vína**

( v bodoch)

**Odporúčanie jedla k vybraným vínam**

**Ku každému vínu 3 pokrmy** - (obsahovať bude konkrétne názvy pokrmov napr. Hubert brut – Caesar šalát...)

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**Téma č. 2**

**Podávanie espressa a cappucina**

**Charakteristika kávovníkového zrna**

(pestovanie, vzhľad, druhy...)

**Účinky kávy na ľudský organizmu**

(žiadúce, nežiadúce)

**Charakterizuj druhy káv: ristreto, espresso, capuccino**

( bude obsahovať množstvo kávovníkového zrna, vody, dobu extrakcie, v akom množstve sa servíruje...)

**Napíš inventár na prípravu a servírovanie espresso kávy a cappucína**

(všetok inventár ktorý potrebuješ na prípravu a servis kávy...)

**Spôsob podávania kávy**

( vyber si spôsob podávania kávy a popíš ho – na čom servíruješ, do akého inventára, kde je čo položené a ktorým smerom otočené...)

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**Téma č. 3**

**Podávanie bieleho vína**

**Podľa Vami zvoleného bieleho vína vypracujte písomne charakteristiku**

(obsahovať by mala názov vína, odrodu, výrobcu, vinohradnícku oblasť, ročník, teplotu podávania, senzorické hodnotenie vína...)

**Napíšte pracovný postup servírovania bieleho vína**

( v bodoch)

**Odporúčanie jedla k vybraným vínam**

**Ku každému vínu 3 pokrmy** - (obsahovať bude konkrétne názvy pokrmov napr. Rizling rýnsky – Kuracie prsia na tymiáne, pečené zemiaky...)

**TRIEDNE KOLO SÚŤAŽE III. D trieda**

**Uskutoční sa dňa : 28.2.2023**

**Miesto konania : SPV Nitra - Mlynárce, Bolečkova 2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skupina** | **Meno a priezvisko** | **Termín - čas** |
| 1. | 1. Salomon Tobias  2. Jozsová Natália  3. Bégerová Sára  4. Alfoldiová Natália | 8,00 - 8,30  8.30 - 9,00  9.00 – 9,30  9.30 - 10.00 |
| 2. | 1. Bedeová Natália Sarah  2. Kollárová Viktória  3. Miškovičová Vanesa  4. Vozárik Martin | 10.00 - 10.30  10.30 – 11.00  11.00 – 11.30  11.30 – 12.00 |
| **Vyhodnotenie všetci žiaci, SPV** | | **12.30** |

**Nástup prosím na hore uvedenú hodinu už v pracovnom oblečení aj s pomôckami čašníka**