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:**

 **7.2.2024**

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

 **dátum Bc. Evelína Beláková – vedúca PK odbor**

 **čašník, servírka, kuchár, kuchárka**

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

## Triedne kolo III.D dňa 27.2.-28.2.2024

### **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 : Predveďte slávnostne prestieranie a naservírujte hlavné jedlo a múčnik pre 2**

 **osoby**

**TÉMA č. 3 : Predveďte flambovanie palaciniek pre 2 osoby**

**Časť A:** Príprava písomnej časti

**Časť B:** Prevedenie zručnosti podľa prípravy

**Úlohy:**

**Časť A:**

1. **Odovzdajte v tlačenej podobe vypracovanú písomnú časť svojmu**

**MOV do 20.2.2024.**

**Časť B:**

**1)Pripravte pracovisko na predvedenie zručností**

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

**3) Prezentujte a predveďte odborné zručnosti**

**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.

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

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

## dňa 27.2.-28. 2.2024

Súťažiaci pre 2 osoby –prestrie slávnostný stôl, oflambuje palacinky a naservíruje šumivé 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 50 minút / všetky 3 zručnosti/

-pri práci dodržiavajte osobnú hygienu, aj hygienu pracoviska

- **škola zabezpečí hlavné jedlo, palacinky a suroviny potrebné na flambovanie**

- 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: 2023/2024 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**

**Prestretie inventára- Kuvert pre 1 osobu**

(Obsahuje nastretie kuvertu pre jednu osobu vrátane tanierov, pohárov, príborov, dochucovacích prostriedkov, presne tak, ako bude na stole. Jednotlivé časti kuvertu sú označené číslami. Čísla zodpovedajú poradiu prestierania inventára na stôl. )

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**Téma č. 3**

**Flambovanie palaciniek**

**Charakteristika flambovania**

(obsahovať by mala podstatu flambovania, funkcie, a zásady flambovania...)

**Napíš pracovný postup flambovania palaciniek**

( v bodoch)

**Napíš receptúru a pomôcky na flambovanie palaciniek**

( v bodoch)