

## **Maturitní témata z gastronomie**

**TŘÍDA: HT4**

**ŠKOLNÍ ROK: 2016/2017**

1. Praktická příprava slavnostních kusových výrobků studené kuchyně.
2. Praktická příprava slavnostních masových mís studené kuchyně.
3. Příprava pokrmů národní a regionální kuchyně.
4. Praktická příprava pokrmů mezinárodních kuchyní.
5. Praktická příprava cukrářských slavnostních výrobků a dezertů.
6. Praktická příprava teplých a studených nápojů
7. Praktická příprava míchaných nápojů.
8. Praktické sestavení slavnostních tabulí (rautová, nabídková, banketní).
9. Servis pokrmů a nápojů, slavnostní obsluha, složitá obsluha.
10. Carving.

V Třebíči dne 29. 9. 2016

Za předmětovou komisi schválil: Ing. Zdeněk Pilát, předseda komise

Za vedení školy schválila: Mgr. Libuše Kolářová, ředitelka školy