



Ministerstvo pro místní rozvoj



OBCHODNÍ AKADEMIE
A HOTELOVÁ ŠKOLA
HAVLÍČKŮV BROD

Fotoreportáž z autorizace

„Příprava teplých pokrmů“ (65-001-H)

10.-11.11. 2008

ZKOUŠKY Z DÍLČÍCH KVALIFIKACÍ NA OBCHODNÍ AKADEMII A HOTELOVÉ ŠKOLE HAVLÍČKŮV BROD

Zákon o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání (179/2006) umožňuje dospělým lidem získat plnohodnotný doklad o dosažení kvalifikace na základě přezkoušení vědomostí a dovedností člověka bez ohledu na to, jakým způsobem je získal – zdali studiem, či praxí. Pomůže to lidem, kteří nepracují v oboru, který vystudovali, v praxi se naučili dělat něco jiného, ale když se zajímají o dané pracovní místo, chybí jim doklad o odpovídajícím vzdělání.

Základním prvkem nového systému jsou tzv. dílčí kvalifikace. Jde o způsobilost k vykonávání pouze části určitého povolání, tj. určité pracovní činnosti nebo několika pracovních činností, které ale dávají možnost profesního uplatnění.

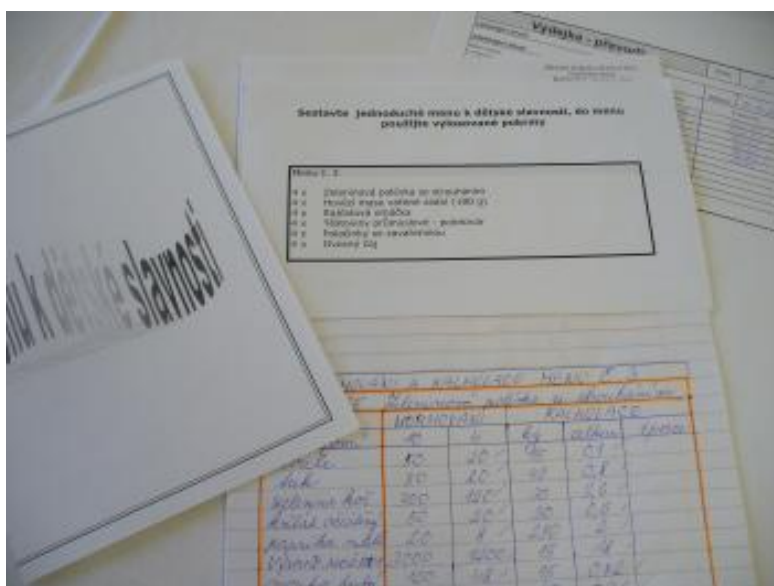
Naše škola získala autorizaci pro zkoušky prokázání dovedností a znalostí z dílčích kvalifikací oboru 65-51-H/01 Kuchař – číšník.

První zkoušky z dílčí kvalifikace „Příprava teplých pokrmů“ (65-001-H) pod vedením paní Marie Čákové – autorizovaného zástupce Obchodní akademie a Hotelové školy Havlíčkův Brod, proběhly ve dnech 10. a 11. listopadu 2008.

Zkoušek se zúčastnila Alžběta Janečková, Jana Bakešová a Jana Gryčová. Podle jejich slov se na zkoušky připravovaly několik měsíců a díky tomu je úspěšně zvládly.

Průběh zkoušek

První den zkouška trvala 2 hodiny a měla teoretický charakter. Účastnice si vylosovaly téma zkoušky nanormovaly vylosované sestavy pokrmů na stanovený počet porcí, sestavily žádanky (příjemky potravin), vyhotovily kalkulační list na vylosované pokrmy, sestavily menu k slavnostní příležitosti (do menu použily vylosované pokrmy) a vyhotovily kalkulaci ceny pokrmů v menu.



Ukázky z prvního dne

Druhý den zkouška trvala 4 hodiny. V této době každá účastnice připravila potřebné suroviny na vylosované pokrmy dle nanormování a zhotovila 2 teplé pokrmy, 1 pokrm z polotovarů, restaurační moučník a teplý nápoj. Po celou dobu přípravy bylo sledováno správné nakládání s inventářem, dodržování technologických postupů, časové posloupnosti, hygienických, ekologických a bezpečnostních předpisů a uplatňování postupů založených na principu HACCP.



Zhotovené pokrmy byly předloženy zkušební komisi a účastnice slovně popsaly postup přípravy. Při hodnocení hotového pokrmu byla provedena ochutnávka, byly posouzeny požadované typické vlastnosti a pokrmy byly senzoricky hodnoceny.



Účastnicím byly poskytnuty:

- Ø prostory a technologické vybavení na přípravu pokrmů
- Ø suroviny na přípravu pokrmů
- Ø běžný kuchyňský inventář
- Ø stolní inventář k podávání pokrmů
- Ø Receptury teplých pokrmů
- Ø příjemky, výdejky
- Ø čisté papíry na normování, žádanku, menu

Téma : sestava pokrmů

sestavte jednoduché menu pro pánskou společnost k oslavě narozenin, do menu použijte vylosované pokrmy

Menu č. 1

- | | |
|------------|---|
| 4 x | Vepřová plec pečená po selsku (100 g) |
| 4 x | Bramborové knedlíky (200 g) – polotovar z prášku |
| 4 x | Hlávkové zelí 100 g |
| 8 x | Tlačené koláče - 8 moučníkových porcí |

sestavte jednoduché menu pro pánskou společnost k ukončení střední školy maturitní zkouškou, do menu použijte vylosované pokrmy

Menu č.2

- 4 x Vaječná omeleta se žampiony 110 g**
- 4 x Španělský ptáček (150 g)**
- 4 x Dušená rýže 150 g – polotovar ze sáčku**
- 6 x Lívanečky (moučníkové porce)**
- 4 x Káva**

doplnit na jednoduché menu k dětské slavnosti, do menu použijte vylosované pokrmy

Menu č. 3

- 4 x Zeleninová polévka se strouháním**
- 4 x Hovězí maso vařené zadní (100 g)**
- 4 x Rajčatová omáčka**
- 4 x Těstoviny průmyslové - polotovar**
- 4 x Palačinky se zavařeninou**
- 4 x Ovocný čaj**

doplňte jednoduché svatební menu, a do menu použijte vylosované pokrmy

Menu č. 4

- 4 x Kuřecí vývar s domácími nudlemi (nudle polotovar)**
- 4 x Svíčková na smetaně (100 g)**
- 4 x Houskové knedlíky kynuté**
- 8 x Jablka v županu (moučníkové porce)**
- 4 x Káva**