SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**E-mail:skola@sosgacrnr.sk**

**Tel.: 037/655111,6410 112, Fax: 037/651 4266**

***Plán práce k praktickej časti maturitnej skúšky***

***Príprava hlavného menu a jeho expedícia pri príležitosti spoločenskej udalosti***

***Kuchár***

*Dátum: Vypracoval:*

*Školský rok: Trieda:*

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**E-mail:skola@sosgacrnr.sk**

**Tel.: 037/655111,6410 112, Fax: 037/651 4266**

**Jedáln**

***Menu lístok***

Obsahuje názvy jedál v správnej gastronomickej postupnosti, bez gramatických a formálnych chýb. Jedlá sa uvádzajú pod seba v poradí podávania. Odporúča sa vyhnúť „tajomným“ názvom, uprednostniť jednoznačné, zrozumiteľné názvy, dať si záležať na výbere a zložení jedál, dodržiavať gastronomické pravidlá.

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**E-mail:skola@sosgacrnr.sk**

**Tel.: 037/655111,6410 112, Fax: 037/651 4266**

***Technologický postup prípravy pokrmov***

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**E-mail:skola@sosgacrnr.sk**

**Tel.: 037/655111,6410 112, Fax: 037/651 4266**

***Normovací list***

Pri normovaní jedál vychádzate z receptúr. Suroviny potom prepočítate na 1 porciu a následne na počet porcií, ktoré budete pripravovať.

Názov:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov surovín** | **Na 10 porcií v g** | **Na 1 porciu v g** | **Na 4porcie v g** | **Poznámka** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**E-mail:skola@sosgacrnr.sk**

**Tel.: 037/655111,6410 112, Fax: 037/651 4266**

Ž***iadanka na suroviny***

V žiadanke surovín musí byť sumár všetkých surovín, ktoré budú potrebné k príprave studeného predjedla, polievky, jedál, príloh, omáčky a dezertu.

Názov:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Názov surovín | Pokrm | | Pokrm | | pokrm | | Suroviny spolu | Poznámka |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**E-mail:skola@sosgacrnr.sk**

**Tel.: 037/655111,6410 112, Fax: 037/651 4266**

***Kalkulačný list***

**Názov:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Suroviny*** | ***Potrebné množstvo*** | ***Cena za 1kg*** | ***Výpočet*** | ***Obstarávacia cena na 4 porcie*** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

***Cena 1 porcie=Cena x porcií=***

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**E-mail:skola@sosgacrnr.sk**

**Tel.: 037/655111,6410 112, Fax: 037/651 4266**

***Žiadanka na inventár***

V žiadanke inventáru musí byť sumár všetkých pomôcok, ktoré budú potrebné k príprave jedál, príloh, omáčky, dezertu.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |