

Samostatná odborná práce

Téma

Název

Škola Střední odborné učiliště a Střední odborná škola SČMSD, Znojmo, s.r.o., Přímětická 1812/50

Obor vzdělávání 65 - 51 - H/01 Kuchař - číšník

Třída KČ 3

Školní rok 2022/2023

Jméno a příjmení XXX

Vedoucí práce (Titul, jméno, příjmení)

**Prohlášení**

Prohlašuji, že předložená odborná práce je mým původním autorským dílem, které jsem vypracoval(a) samostatně. Veškerou literaturu a další zdroje, z nichž jsem při zpracování čerpal(a), v práci řádně cituji a jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

Ve Znojmě, dne …………………………………..

(podpis)

**Obsah**

[Úvod 4](#_Toc126587215)

[1 Vylosované téma – název 5](#_Toc126587216)

[1.1 Charakteristika vylosované příležitosti s ohledem na využití v gastronomii 5](#_Toc126587217)

[2 Návrh slavnostního menu 6](#_Toc126587218)

[2.1 Charakteristika jednoho teplého pokrmu ze slavnostního menu 7](#_Toc126587219)

[2.2 Kalkulace hlavního chodu ze slavnostního menu 8](#_Toc126587220)

[2.3 Technologický postup přípravy jednoho teplého pokrmu ze slavnostního menu 9](#_Toc126587221)

[2.4 Úprava pokrmu na talíři 10](#_Toc126587222)

[2.5 Popis hlavní suroviny vybraného pokrmu a jejího dalšího možného využití v gastronomii 11](#_Toc126587223)

[2.6 Servis hlavního chodu včetně nápojů 12](#_Toc126587224)

[2.7 Časový harmonogram gastronomické akce 13](#_Toc126587225)

[2.8 Vyúčtování akce 14](#_Toc126587226)

[3 Cizojazyčná část 15](#_Toc126587227)

[Závěr 16](#_Toc126587228)

[*Příloha č. 1* I](#_Toc126587229)

[*Příloha č. 2* II](#_Toc126587230)

[*Příloha č. 3* III](#_Toc126587231)

[*Příloha č. 4* IV](#_Toc126587232)

[*Příloha č. 5* V](#_Toc126587233)

# Úvod

Uveďte, proč jste se zaměřil/a na dané konkrétní téma, jaké jsou hlavní cíle Vaší práce

# Vylosované téma – název

## Charakteristika vylosované příležitosti s ohledem na využití v gastronomii

Xxxxxx

# Návrh slavnostního menu

xxxxxxxxx

## Charakteristika jednoho teplého pokrmu ze slavnostního menu

xxxxxxx

## Kalkulace hlavního chodu ze slavnostního menu

|  |  |
| --- | --- |
| **KALKULAČNÍ LIST** | |
| **Název výrobku:** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Surovina** | **Hrubá hmotnost v gramech**  **1 por.** | **Hrubá hmotnost v gramech**  **4 por.** | **Cena surovin za jednotku (kg/ks)**  **v Kč** | **Cena surovin na 1 porci v Kč** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Celková cena surovin na 1 porci |  |
| Kalkulační přirážka 230% |  |
| Celková cena 1 porce bez DPH |  |
| DPH 21% |  |
| Celková prodejní cena 1 porce (včetně DPH) |  |
| Celková prodejní cena 4 porce (včetně DPH) |  |

## Technologický postup přípravy jednoho teplého pokrmu ze slavnostního menu

## Úprava pokrmu na talíři

Popis úpravy pokrmu na talíři

## Popis hlavní suroviny vybraného pokrmu a jejího dalšího možného využití v gastronomii

## Servis hlavního chodu včetně nápojů

## Časový harmonogram gastronomické akce

## Vyúčtování akce

# Cizojazyčná část

Překlad menu do zvoleného cizího jazyka

Jeden technologický postup přípravy vybraného pokrmu v cizím jazyce

# Závěr

Splnění cílů

**Seznam použitých zdrojů**

[1] Příjmení Jméno: Název článku [online]. rok [cit. 2016-02-03]. Dostupné z: www.sss.cz

[2] Příjmení, J. Název literatury. Město: Vydal, Rok.

*Můžete využít generátor citací* [*http://www.citace.com/*](http://www.citace.com/)

*Po vytvoření vlastních zdrojů tento příklad i s instrukcemi smažte!*

# *Příloha č. 1*

**Objednávka akce**

# *Příloha č. 2*

**Potvrzení objednávky**

# *Příloha č. 3*

**Žádanka na inventář na výseč tabule pro 4 osoby**

# *Příloha č. 4*

**Nákres tabule se zasedacím pořádkem včetně rozmístění výzdoby**

# *Příloha č. 5*

**Nákres prostření pro 1 osobu včetně popisu**