

Maturitní témata z gastronomie

TŘÍDA: HT4

ŠKOLNÍ ROK: 2026/2027

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

V Třebíči dne 15. 9. 2026

Za předmětovou komisi schválil: Mgr. Tomáš Nováček, předseda předmětové komise

Za vedení školy schválil: Mgr. Kamil Novák, ředitel školy