



HŠG Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ  
RADLICKÁ 591/115  
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



## Maturitní otázky z předmětu: Technologie přípravy pokrmů

**Forma zkoušky: praktická**

**Školní rok: 2024-2025**

**Obor: hotelnictví**

**Způsob realizace:**

**raut: 45 – 50 hostů, 5 sad po 7 otázkách ( označení I – VII, 1 otázka = 3 pokrmy)**

**koktejl: 45 – 50 hostů, 5 sad po 7 otázkách ( označení I – VII, 1 otázka = 2 pokrmy)**

**provoz restaurace: 45 hostů, 5 sad po 7 otázkách ( označení I – VII, 1 otázka = menu: předkrm, polévka, hlavní chod, moučník)**

**francouzská restaurace: 45 hostů, 5 sad po 7 otázkách ( označení I – VII, 1 otázka = menu: předkrm, polévka, hlavní chod, moučník)**

**Délka zkoušky: 1 den – 420 minut**

### Obsahové okruhy

#### 1. Restaurace Grosseto – provoz restaurace (servis a obsluha)

##### Jídelní lístek

###### *Předkrm*

- a) Caprese
- b) Carpaccio
- c) Meloun v parmské šunce
- d) Pizza Quattro Formaggi

###### *Polévky*

- a) Tomatová s vínem
- b) Minestrone

###### *Pasta*

- c) Špagety alio olio
- d) Pene pomodoro

###### *Hlavní chod*

- a) Gnocchi se slaninou a smetanou
- b) Gnocchi s kuřecím masem a špenátem
- c) Rizoto s houbami
- d) Vepřová pečeně, ratatouille, hranolky



HŠG Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ  
RADLICKÁ 591/115  
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



- e) Přírodní kuřecí řízek, pečené brambory, grilovaná zelenina
- f) Zelené lasagne
- g) Pražma na roštu, toskánský zeleninový salát, focaccia

#### *Moučník*

- a) Tiramisu
- b) Jahodová panna cotta
- c) Kávová panna cotta
- d) Cannoli

## **2. Vernisáž malíře xy – koktejl (servis a obsluha)**

### Menu

- a) Kuře kung pao s rýží
- b) Zelené fazolky se slaninou
- c) Grilované kuřecí špízy s limetkou
- d) Grilovací klobásky s dresinkem
- e) Švestky ve slanině
- f) Kuřecí aspik
- g) Tatarský biftek
- h) Meloun v parmské šunce
- i) Cherry s mozzarellou
- j) Kanapky s kuřecím masem
- k) Svatební koláčky cukrářské
- l) Griliášová roláda
- m) Minidezert jahodový
- n) Rohlíčky se slaninou



HŠG Radlická

**HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ**  
**RADLICKÁ 591/115**  
**158 00 PRAHA 5 - JINONICE**



### **3. Otevření Gymnázia Radlická – raut (servis a obsluha)**

#### Menu

- a) Hovězí guláš
- b) Bramboráčky
- c) Kuřecí mini řízečky
- d) Džuveč
- e) Ratatouille
- f) Losos s bylinkovým máslem
- g) Nakládaný hermelín
- h) Pizza šneci
- i) Plněná vejce vajíčkovou fází
- j) Kanapky s kuřecím masem
- k) Těstovinový kuřecí salát
- l) Šunkový chlebíček na salátě
- m) Panenka ve slanině
- n) Tatarský biftek, topinka
- o) Vaječná tlačinka
- p) Kynuté koláčky kulaté
- q) Žloutkové řezy
- r) Jahodový mousse
- s) Griliášová roláda
- t) Ovocné špízy s čokoládou
- u) Burger

### **4. Restaurace Pod hradem – provoz restaurace (servis a obsluha)**

#### Jídelní lístek

##### *Předkrm*

- a) Broskev plněná kuřecím salátem
- b) Pečená rajčata se sýrovou pěnou
- c) Šunková rolka s křenem
- d) Žampionové toasty

##### *Polévky*

- a) Hovězí polévka s masem a nudlemi
- b) Hrachová polévka
- c) Pórková polévka
- d) Kulajda





HŠG Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ  
RADLICKÁ 591/115  
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



*Hlavní chod*

- a) Hovězí pečeně po burgundsku, karlovarské knedlíky
- b) Vepřová žebra marinovaná, domácí pečivo
- c) Pastýřský řízek, šťouchané brambory
- d) Kuřecí medailonky na rajčatech, polenta s olivami
- e) Smažené žampiony, vařené brambory, tatarská omáčka
- f) Plněné vepřové žebírko, hranolky
- g) Kančí guláš, bramboráčky

*Moučník*

- a) Palačinka se zmrzlinou
- b) Čokoládová pěna
- c) Mechové řezy
- d) Malinové řezy

**5. Restaurace Toulavá bota (servis a obsluha)**

Jídelní lístek

*Předkrm*

- a) Parmské prosciutto s fíky
- b) Meloun v parmské šunce
- c) Quiche
- d) Kachní rillettes

*Polévky*

- a) Boršč
- b) Cibulačka francouzská
- c) tarator
- d) Gaspačo

*Hlavní chod*

- a) Gnocchi se slaninou a smetanou
- b) Pečená makrela, zelený salát, pečivo
- c) Kuře kung pao, rýže
- d) Zelené lasaně
- e) Chilli noc carne
- f) Paella
- g) Řecká musaka



HŠG Radlická

**HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ**  
**RADLICKÁ 591/115**  
**158 00 PRAHA 5 - JINONICE**



*Moučník*

- a) Cannoli
- b) Sachrův dort
- c) Malinová panna cotta
- d) Kremeše

**6. Předání dětského hřiště obci xy obchodním řetězcem yx – raut (servis a obsluha)**

Menu

- a) Hovězí guláš
- b) Králík na pivě
- c) Šťouchané brambory
- d) Noky se slaninou
- e) Pikantní kuřecí paličky
- f) Kuřecí miniřízečky
- g) Plněné bramborové knedlíčky, zeli
- h) Rostbífový chlebíček
- i) Kanapky s rokfórovou pěnou
- j) Pirožky s mletým masem, dresink
- k) Okurkové závitky
- l) Salá z červené řepy
- m) Sýrová roláda
- n) Utopenci
- o) Lososové kanapky
- p) Manhattanská roláda
- q) Malinový závin
- r) Kokokávové řezy
- s) Ovocné špízy s čokoládou
- t) Burger
- u) Ševcovský mls
- v) Vejce kardinál

**7. Otevření cukrárny „Nebeská cukrárna“ – koktejl (servis a obsluha)**

Menu

- a) Kuřecí miniřízek
- b) Halušky s uzeným masem
- c) Mini pizza se šunkou a rajčaty
- d) Noky s kuřecím masem a špenátem



HŠG Radlická

**HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ**  
**RADLICKÁ 591/115**  
**158 00 PRAHA 5 - JINONICE**



- e) Lososové kanapky
- f) Tatarský biftek
- g) Kanapky s rokfórovou pěnou
- h) Kanapky s paštikovou pěnou
- i) Čočkový salát se zeleninou
- j) Paštičky s hermelínovým salátem
- k) Mechové řezy
- l) Štafetky
- m) Cannoli
- n) Banánky s krémem
- o) Malinový dezert

#### **8. Zahájení provozu nového nákupního střediska „Prokopák“ – raut (servis a obsluha)**

Menu

- a) Kuře kung pao
- b) Dušená rýže
- c) Smažené vepřové miniřízečky
- d) Zelené lasaně
- e) Treska na roštu s bylinkovým máslem
- f) Noky se slaninou a smetanou
- g) Slaný závin
- h) Hermelínový chlebíček
- i) Kanapka s parmskou šunkou a fíky
- j) Šopský salát
- k) Kaviárové vejce
- l) Kuřecí aspik
- m) Paštičky s krabím koktejlem
- n) Langoše
- o) Rajčata s mozzarellou
- p) Žloutkové věnečky
- q) Kokosová roláda
- r) Tiramisu
- s) Jahodové řezy
- t) sushi
- u) Kremrole se sýrovou pěnou





HŠG Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ  
RADLICKÁ 591/115  
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



## 9. Nejkrásnější strom Prahy 5 – raut (servis a obsluha)

Menu

- a) Kančí ragú po burgundsku
- b) Karlovarské knedlíky
- c) Halušky s uzeným masem
- d) Vařený chřest s holandskou omáčkou
- e) Noky se špenátem
- f) Gratinované filé
- g) Slaninové rohlíčky
- h) Chlebíček s ruským vejcem
- i) Lososové kanapky
- j) Rajčata s mozzarellou
- k) Sardelové vejce
- l) Vaječná tlačěnka
- m) Kuřecí galantina
- n) Rostbífové rolky se salátem
- o) Losový tataráček
- p) Větrníčky
- q) Ořechová roláda
- r) Čokoládová pěna
- s) Mechové řezy s borůvkami
- t) Miniřízečky vepřové
- u) Paštičky s hermelínovým salátem

## 10. Restaurace U tří houslíček – provoz restaurace (servis a obsluha)

Jídelní lístek

*Předkrmy*

- a) Tresčí játra
- b) Okurkové závitky
- c) Ďábelské toasty
- d) Drůbeží játra

*Polévky*

- a) Bujón s vejcem
- b) Gulášová
- c) Čočková
- d) Hráškový krém



HŠG Radlická

**HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ**  
**RADLICKÁ 591/115**  
**158 00 PRAHA 5 - JINONICE**



### *Hlavní chod*

- a) Španělský práček, dušená rýže
- b) Vepřové výpečky, bramborové knedlíky , kysané zelí
- c) Kuřecí přírodní řízek, hranolky, obloha
- d) Kuře s žemlovou nádivkou
- e) Smažený květák, vařené brambory, tatarská omáčka
- f) Stnčí kýta na víně, karlovarské knedlíky
- g) Králík na smetaně, houskové knedlíky

### *Moučník*

- a) Palačinka s borůvkami
- b) Pohár karamel
- c) Pařížský banán
- d) Višňové knedlíky s tvarohem

## **11. Zahájení vysílání TV stanice „Cukrák“ – koktejl (servis a obsluha)**

### Menu

- a) Noky se slaninou a smetanou
- b) Smažené sýrové kostky
- c) Burger
- d) Smažené bramborové hranolky
- e) Grilované kuřecí špízy
- f) Švestky ve slanině
- g) Kuřecí mini řízečky
- h) Myslivecké jablko
- i) Paštičky s hermelínovým salátem
- j) Kanapky s kuřecím masem
- k) Cherry rajčata s mozzarellou
- l) Křepelčí vejce s vajíčkovou fáší, s kaviárem
- m) Žloutkové věnečky
- n) Jahodové minidezerty  
Esíčková roláda
- o) Tiramisu

## **12. Předvádění nového vozu Škoda u prodejce Přerost a Švorc auto – raut (servis a obsluha)**

### Menu

- a) Soté kari
- b) Dušená rýže





HŠG Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ  
RADLICKÁ 591/115  
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



- c) Fazolky na smetaně
- d) Bramborové krokety smažené
- e) Pene pomodoro
- f) Vepřový guláš
- g) Kachna na medu
- h) Bramborové placky
- i) Quiche
- j) Kanapka s bylinkovým máslem
- k) Těstovinový salát s tuňákem
- l) Lososové vejce
- m) Pečená rajčata se sýrovou pěnou
- n) Kanapky s kuřecím masem
- o) Kuřecí prsíčka ve slanině
- p) Vepřové miniřízečky
- q) Piškotovároláda s krémem
- r) Malinová panna cotta
- s) Meruňkové řezy
- t) Šunka s kostí
- u) Švédský chlebíček
- v) Žloutkové věnečky

### 13. Restaurace na Výtoni – provoz restaurace (servis a obsluha)

Jídelní lístek

#### *Předkrm*

- a) Pražské grundle
- b) Topinka s rybičkovou pomazánkou
- c) Utopenci
- d) Tatarský biftek

#### *Polévky a pasty*

- a) Česneková s bramborem
- b) Rybí polévka
- c) Dršťková polévka
- d) Bramborová polévka

#### *Hlavní chod*

- a) Hovězí guláš, houskové knedlíky
- b) Kachna v šouletu
- c) Pstruh po mlynářsku, šťouchané brambory



HŠG Radlická

**HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ**  
**RADLICKÁ 591/115**  
**158 00 PRAHA 5 - JINONICE**



- d) Smažený kapr, lehký bramborový salát
- e) Štika na kmíně, vařené brambory
- f) Čočka nakyselo, klobáska
- g) Cmunda po kaplicku

*Moučník*

- a) Barokní specialita Marie |Terezie
- b) Hraběňčiny řezy
- c) Švestkové knedlíky
- d) Kremrole se šlehačkou

**14. Zahájení provozu letecké společnosti „Letuška“ – koktejl (servis a obsluha)**

*Menu*

- a) Špízy pana rozhodčího, hranolky
- b) Smažený sýr, tatarská omáčka
- c) Houbový kuba
- d) Švej ču žou, rýže
- e) Pikantní kuřecí paličky
- f) Krevetový koktejl
- g) Lososové kanapky
- h) Slaninové rohlíčky
- i) Čabajkové kanapky
- j) Plněná cherry rajčátka
- k) Tatarský biftek
- l) Tiramisu
- m)Ovocné košíčky
- n) Kremrole

**15. Restaurace „U zlaté studny“ – francouzská restaurace (servis a složitá obsluha)**

Jídelní lístek

*Předkrm*

- e) Kuřecí salát
- f) Krevetový koktejl
- g) Zapečený pórek se šunkou
- h) Houbové ragú na smetaně





HŠG Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ  
RADLICKÁ 591/115  
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



*Polévky a pasty*

- e) Hovězí polévka s játrovými knedlíčky
- f) Consommé s vaječnou sedlinou
- g) Chřestový krém
- h) Dýňová polévka

*Hlavní chod*

- h) Svíčková na smetaně, houskové knedlíky
- i) Táborská bašta
- j) Roštěná se šunkou a vejcem, hranolky, obloha
- k) Kachna na pomerančích, bramborové krokety
- l) Obrácený králičí řízek, vařené brambory
- m) Pstruh na másle, vařené brambory
- n) Dančí medailonky, dušená rýže

*Moučník*

- e) Borůvkový dort se zakysanou smetanou
- f) Creppes Suzette
- g) Horké maliny se zmrzlinou
- h) Višňové knedlíky s tvarohem

**16. 5. výročí fitness xy – koktejl (servis a obsluha)**

Menu

- a) Vejce plněná pažitkovým krémem
- b) Cherry rajčátka s mozzarellou
- c) Plněná cherry rajčátka
- d) Sushi
- e) Muffiny tuňákové
- f) Grilovaný losos
- g) Kuskus se zeleninou a masem
- h) Pene sešpenátem a kuřetem
- i) Ovocné špízy s čokoládou
- j) Fitness kanapky
- k) Fitness ovocné sušenky
- l) Quacamole, kukuřičné nachos
- m) Tvarohový, ovocný pohár
- n) Soté z tofu na kari
- o) Okurkové závitky





HŠG Radlická

**HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ**  
**RADLICKÁ 591/115**  
**158 00 PRAHA 5 - JINONICE**



### **17.100. výročí sklárny Hartmanice – raut (servis a obsluha)**

#### Menu

- a) Kachna na pomerančích
- b) Bramborové krokety smažené
- c) Hovězí gulášKarlovarské knedlíky
- d) Smažený květák
- e) Tatarská omáčka
- f) Kebab maso
- g) Kanapky s česnekovou pěnou
- h) Pizza al prosciutto
- i) Nakládáný hermelín
- j) Rajčata s mozzarellou
- k) Pirožky s mletým masem
- l) Kanapky s kuřecím masem
- m) Čokoládová pěna
- n) Opilý Izidor
- o) Esíčková roláda
- p) Malinový závin
- q) Kuřecí mini řízek
- r) Sypaný chlebiček
- s) Sýrový salát
- t) Vejce plněná šunkovou pěnou
- u) Rajče plněné kuřecím salátem

### **18. Obnovená premiéra filmového muzikálu „Mary Poppins“ – koktejl (servis a obsluha)**

#### Menu

- a) Vepřový mini řízeček
- b) Hamburger
- c) Grilované kuřecí špízy
- d) Rostbífové rolkyse salátem waldorf
- e) Fish and chips, dresink bylinkový
- f) Pikantní kuřecí paličky, česnekový dresink
- g) Křepelčí vajíčka se žloutkovou fáší
- h) Křepelčí vajíčka lososová
- i) Paštičky s krabím koktejlem
- j) Okurkové závitky
- k) Kanapky s bylinkovým máslem



HŠG Radlická

**HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ**  
**RADLICKÁ 591/115**  
**158 00 PRAHA 5 - JINONICE**



- l) Kávová panna cotta
- m) Brabantské dortíčky
- n) Žloutkové věnečky
- o) Ovocné košíčky

**19. Restaurace u Karla IV – provoz restaurace (servis a obsluha)**

**Jídelní lístek**

*Předkrm*

- a) Marinovaný bůček
- b) Zvěřinová paštika
- c) Škvarková pomazánka
- d) Nádivka s uzeným masem

*Polévky*

- a) Hrachová polévka
- b) Krkonošské kyselo
- c) Cibulová polévka
- d) Hovězí vývar, vaječný svítek

*Hlavní chod*

- a) Králičí ragú na houbách
- b) Kančí se šípkovou omáčkou, kynuté knedlíky
- c) Kuře s nádivkou
- d) Masová roládka na pivě, chřest
- e) Srnčí na černo, houskové knedlíky
- f) Kachna na medovině, houbové šišky
- g) Šoulet s uzeným masem

*Moučník*

- a) Koblíhy s ořechy a jablky
- b) Perník s ořechy
- c) Švestkové knedlíky s mákem
- d) Šneci s hroznovým vínem

**20. Restaurace „La France“ – francouzská restaurace (servis a složitá obsluha)**

Jídelní lístek

*Předkrm*

- a) Tatarský biftek



HŠG Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ  
RADLICKÁ 591/115  
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



- b) Toskánský zeleninový salát
- c) Zvěřinová paštika
- d) Vařený chřest s holandskou omáčkou

*Polévky a pasty*

- i) Consommé sešunkovým svítkem
- j) Květákový krém
- k) Ragú polévka
- a) Tomatová s vínem

*Hlavní chod*

- a) Anglický rostbíf, hranolky, tatarská omáčka
- b) Panenka s houbovou omáčkou, americké brambory
- c) Roštěná rossini, dušená rýže
- d) Kachna pečená, červené zelí, houskové knedlíky
- e) Losos s bylinkovým máslem, vařené brambory
- f) Srnčí steak na zeleném pepři, šťouchané brambory
- g) Králík na pivě, karlovarské knedlíky

*Moučník*

- a) Malinový dort se zakysanou smetanou
- b) Flambovaný ananas
- c) Zmrzlinový pohár baileiys
- d) Borůvkové knedlíky s tvarohem





HŠG Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ  
RADLICKÁ 591/115  
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



### Způsob realizace týmové práce

Třída je rozdělena na skupiny A1, A2, B1, B2.

Každý žák vykonává zkoušku z předmětu technika obsluhy a služeb dva dny. První den zkoušky probíhá vždy losování tématu (téma losuje losem určený žák). Druhý den losuje žák náplň práce. U rautu servis tří pokrmů, u koktejlu servis dvou pokrmů a dvou nápojů, u provozu restaurace si žák losem určí obsluhované stoly. U banketu servírují a obsluhují žáci stejné menu a stejný počet hostů.

### Formy realizace:

- a) raut pro 45 – 50 osob, obsluha a servis
  - při společenském rautu servírují žáci pokrmy (v počtu tří na jednoho žáka) a nápoje podle menu. Sortiment bude nabízen u studeného, teplého a nápojového stolu a bude volen v souladu s tématem praktické maturitní zkoušky. Každý žák bude hodnocen za přípravu prostor na dané téma a servis a podávání tří konkrétních pokrmů dle hodnotící tabulky. Podávané pokrmy si žák bude losovat z připraveného menu druhý den zkoušky.
- a) koktejl pro 45 – 50 osob, obsluha a servis
  - při společenském koktejlu se výběr sortimentu soustředí zejména na nápoje. Žáci servírují pokrmy a nápoje podle zadaných kalkulací a receptur. Každý žák bude hodnocen za přípravu prostor na dané téma a za servis konkrétních dvou pokrmů a míchání konkrétních dvou nápojů dle hodnotící tabulky. Servírované pokrmy a nápoje budou losovány z připraveného menu druhý den zkoušky. Pokrmy studené a teplé kuchyně budou podávány obsluhou formou nabídky z mís. Konzumace pokrmů a nápojů bude prováděna ve stoje.
- b) provoz restaurace – 45 osob, obsluha a servis
  - žáci servírují pokrmy a nápoje dle jídelního lístku. Jídelní lístek umožňuje výběr ze čtyř předkrmů, čtyř polévek, šestnácti hlavních chodů a čtyř moučníků. Provoz jídelny restaurace poběží od 12.00 – 15.00, předpokládaný počet hostů restaurace je 45 osob. Číslo stolu, které bude žák obsluhovat, bude losován druhý den zkoušky. Každý žák bude hodnocen za přípravu prostor na dané téma a za servis dle hodnotící tabulky.
- c) Francouzská restaurace – 45 osob, obsluha a servis
  - žáci servírují pokrmy a nápoje dle jídelního lístku francouzským systémem, používají složitou obsluhu. Jídelní lístek umožňuje výběr ze čtyř předkrmů, čtyř polévek, šestnácti hlavních chodů a čtyř moučníků. Provoz restaurace poběží od 12.00 – 15.00, předpokládaný počet hostů



HŠG Radlická

HOTELOVÁ ŠKOLA A GYMNÁZIUM RADLICKÁ  
RADLICKÁ 591/115  
158 00 PRAHA 5 - JINONICE



restaurace je 45 osob. Číslo stolů, které bude žák obsluhovat, bude losován druhý den zkoušky. Každý žák bude hodnocen za přípravu prostor na dané téma a za servis dle hodnotící tabulky.



Schválil dne 30. 9. 2024

  
Mgr. Pavel Olšovský, MBA  
ředitel školy