

## TEME

### za 4. predmet poklicne mature IZDELEK OZIROMA STORITEV IN ZAGOVOR

*za program: Gastronomija in turizem (srednje strokovno izobraževanje)*  
- gastronomsko-turistični tehnik

MENTORJI: **Gabrijela Jošt**  
**Anita Cizel**  
**Marjana Kralj**

TEME:

#### **Načrtovanje in izvedba gastronomsko – turističnega produkta:**

- 4 dnevni izlet (tri nočitve)
- Število potnikov 30
- Termin izvedbe – izbirno, glede na strukturo gostov (dijaki izberejo sami) in temo produkta

1. »Kulinarično razvajanje na Goriškem«
2. »Kulinarično razvajanje v Prekmurju«
3. »Kulinarično razvajanje v objemu Alp«
4. »Kulinarično razvajanje na Koroškem«
5. »Po poti Ivane Kobilce«
6. »Po poti Antona Tomaža Linharta«
7. »Po poti Franceta Prešerna«
8. »Ob smaragdni reki«
9. »Dolenjska, kulinarika in ljudje«
10. »Kras, kulinarika in ljudje«
11. »Prlekija, kulinarika in ljudje«
12. »Primorska, kulinarika in ljudje«
13. »Posočje, kulinarika in ljudje«
14. »Maturantski izlet po Sloveniji«
15. »Izlet zaposlenih v vzgoji in izobraževanju po Sloveniji«
16. »Izlet društva upokojencev po Sloveniji«
17. »Adrenalinski izlet po Sloveniji«
18. »Skrivnostni kotički Slovenije«
19. »Po romarski Jakobovi poti«
20. »Doživite klasično Slovenijo«
21. »Krka dolina gradov«

22. »V zavetju oljk«
23. »Medena Slovenija«
24. »Po vinski poti Podravja«
25. »Po vinski poti Posavja«
26. »Po vinski poti Primorske«
27. »Slovenija, moja dežela«
28. »Čutim Slovenijo«

**MENTOR: Boris Lindič**

TEME:

1. Organizacija in izvedba izrednega obroka.
2. Organizacija in izvedba izrednega obroka izven matične hiše (catering).
3. Organizacija in izvedba tematskega izrednega obroka.
4. Organizacija in izvedba tematskega izrednega obroka izven matične hiše (catering).
5. Organizacija in izvedba rednega obroka.
6. Organizacija in izvedba rednega obroka izven matične hiše (catering).
7. Organizacija in izvedba tematskega rednega obroka.
8. Organizacija in izvedba tematskega rednega obroka izven matične hiše (catering).

Za postrežbo obroka kandidati izberejo nalogo. Posamezne naloge se razlikujejo glede na obrok.

Kandidat pri izbranem obroku prevzame naloge:

- pri organizaciji:
  - ~ Koordinator,
  - ~ Oblikovanje in sestavljanje vabil, pisne ponudbe,
  - ~ Ureditev in okrasitev prostora miz, omizij,
  - ~ Ureditev bifejskih miz, odlagalnih površin,
  - ~ Priprava servirne posode,
  - ~ Priprava steklenine,
  - ~ Priprava pogrinjkov, male namizne opreme,
  - ~ Mešanje pijač,
  - ~ Priprava in dokončevanje jedi pred gosti,
  - ~ Kalkulacije,
- pri izvedbi:
  - ~ Pripravljalna dela,
  - ~ Postrežba hrane,
  - ~ Postrežba pijač,
  - ~ Zaključna dela.

Kandidat vodi dokumentacijo o načrtovanju obroka, ki jo urejeno odda na dan izvedbe. Analizo izvedbe predstavi in odda na zagovoru

## MENTOR: Marija Arh Ivanšek

### TEME:

1. Narodne jedi slovenskih pokrajin
2. Načrtovanje, organizacija in izvedba svečanega obeda
3. Načrtovane, organizacija in izvedba hladno-toplega bifeja
4. Načrtovanje, organizacija in izvedba dogodka izven matične hiše –catering
5. Načrtovanje, organizacija in izvedba koktajl partija
5. Načrtovanje, organizacija in izvedba piknika

### Predlagane vsebine tem:

- Finger food pogostitev,
- Radovljica – medena destinacija,
- Slowfood gourmet večerja,
- Praznik češenj – pozdrav pomladi/ poletju
- Praznik čemaža in užitnih divjih rastlin,
- Čokolada v kulinariki,
- Gorenjske narodne jedi,
- Znanе narodne jedi drugih narodov

### Navodila kandidatu/-tki za pripravo Poročila o izvedbi :

- Pripravite in predložite inovativne pobude in ideje za načrtovanje in organizacijo izvedbe rednega ali izrednega obroka in praktično pripravite le-to;
- timsko uskladite predlagane ideje in določite delovni naslov projekta;
- razdelite dela in naloge pri načrtovanju, organizaciji in izvedbi dogodka ter vse časovno opredelite v mrežnem planu:
- skupaj s timom za storitev načrtujte celostno podobo dogodka (jedi, pijače, dekoracija...) in pri tem uporabljajte znanja in spretnosti iz tehnologije pripravljanja jedi;
- izdelajte sledečo dokumentacijo:
  1. NASLOVNA STRAN
  2. UVOD
  3. OSREDNJI DEL (jedilnik, recepture, zahtevke, kalkulacija, časovnica, mrežni plan dela, zahtevke za kuhhalno in transportno posodo ter pripomočke pri cateringu)
  4. ZAKLJUČEK
  5. VIRI
  6. PRILOGE

Kandidati s tem dokažete, da znate ekonomično in količinsko ustrezno normirati jedi po recepturah, izpolnjevati dokumentacijo, biološko in stroškovno ovrednotiti obrok, razumeti strokovno izrazoslovje in delati timsko.

- praktična izvedba - pred izvedbo dogodka oddajte mentorici zahtevano dokumentacijo: ZAHTEVKE ŽIVIL, RECEPTURE ZA 10 OSEB Z DEKORACIJO, ZAHTEVKE KUHINJSKEGA INVENTARJA, ZAHTEVKE SERVIRNEGA INVENTARJA, KALKULACIJO, ČASOVNICO, MREŽNI PLAN DELA
- na osnovi vaše pripravljene dokumentacije in načel mise en place-a izvedite projektno praktično delo. S tem dokažete, da obvladate tehnike mehanske, toplotne obdelave živil ter dopolnitvene kuharske postopke z upoštevanjem pravil HACCP in varstva pri delu;
- ob vnaprej določeni uri navedeni na izpitni nalogi **servira po eno porcijo jedi izpitni komisiji**;
- zagovor - po razporedu za poklicno maturo