



TEME ZA POKLICNO MATURO

za šolsko leto 2023/24

V šolskem letu 2023/24 so za poklicno maturo razpisane naslednje teme:

- načrtovanje, organizacija, izvedba in zaključna dela izrednega obroka:
 - banket,
 - samopostrežni obrok,
 - koktail parti,
 - piknik,
 - izbran obrok izveden v obliki kateringa,
- v izbran obrok so vključene naslednje naloge (glede na vrsto, zahtevnost obroka):
 - sestavljanje in oblikovanje pisne ponudbe,
 - priporočanje pijač in vin k jedilniku,
 - organizacija strežnega osebja pri načrtovanju in izvedbi obroka,
 - organizacija, izvedba in zaključna dela za posamezne naloge,
 - komunikacija s kuhinjo in drugimi oddelki,
 - sprejem in komunikacija z gosti,
 - priprava in dokončevanje jedi pred gosti,
 - mešanje pijač,
 - navadni, francoski in kavarniški način strežbe,
 - delo v ekipi,
 - individualna in skupinska zaključna dela,
 - analiza izvedenega dogodka,
- priprava scenarija in kratkih predstavitev posnetkov na temo "bonton v restavraciji" v sodelovanju z EGSS – medijski tehnik za KIC TV in promocijo šole,
- priprava in izvedba dogodka za promocijo šole,
- udeležba na mednarodnem tekmovanju v strežbi.