



TEME ZA POKLICNO MATURO 2024/25 – kuharstvo

V šolskem letu 2024/25 so za poklicno maturo razpisane naslednje teme:

1. udeležba na vsaj enem mednarodnem in/ali državnem tekmovanju v kuharstvu (GATUS, GTZ, Biseri mora, Euroskills), ki vključuje:
 - aktivno sodelovanje na pripravah za tekmovanje: predlaganje lastnih kreacij, receptur in idej in njihova kritična analiza,
 - udeležba/nastop na tekmovanju,
 - predstavitev tekmovalnega izdelka/storitve na vsaj dveh javnih šolskih prireditvah: dan odprtih vrat, informativni dnevi, poklicni sejmi,
 - sestava in zapis dokumentacije za svojo tekmovalno kreacijo;
2. načrtovanje, organizacija, izvedba in zaključek **rednega obroka**;
3. načrtovanje, organizacija, izvedba in zaključek **izrednega obroka**, kamor sodijo:
 - banket,
 - hladno-topli bife,
 - hladno-sladki bife,
 - hladni bife,
 - samopostrežni obrok,
 - koktajl parti,
 - piknik,
 - izbran obrok izveden v obliki keteringa.

V načrtovanje, organizacijo, izvedbo in zaključek izbranega obroka so **vkjučene naslednje naloge**:

- priprava in predložitev inovativne pobude in ideje za načrtovanje in organizacijo izvedbe rednega ali izrednega obroka in praktična priprava;
- timska usklajenost predlagane ideje, določitev teme in delovnega naslova projekta;
- razdelitev dela in nalog pri načrtovanju, organizaciji in izvedbi dogodka ter časovna opredelitev v mrežnem planu;



- timsko načrtovanje celostne podobe dogodka (jedi, pijače, dekoracija ...), pri čemer se uporablja znanja in spretnosti iz tehnologije pripravljanja jedi;
- izdelava dokumentacije;
- analiza izvedenega dogodka.

Posamezne naloge izberete glede na obrok.

Radovljica, september 2024

Anton Tušek, učitelj kuharstva