Příloha č. 6 **Stupnice hodnocení praktické maturitní zkoušky z hotelového provozu - školní rok 2023/2024**

1 – výborný	2 – chvalitebný	3 – dobrý	4 – dostatečný	5 – nedostatečný
Úsek obsluhy - bezchybně zpracovaná dokumentace - příprava tabule bez připomínek - bezproblémový servis jednotlivých chodů dle harmonogramu - menu sestavené dle zásad správné výživy - komunikace s hosty - shoda dokumentace se slavnostní hostinou - dodržování gastronomických pravidel - dodržování pravidel BOZP a hygienických předpisů - samostatná a bezchybná příprava slavnostní hostiny včetně následného úklidu	**Úsek obsluhy** - dokumentace s malými nedostatky - příprava tabule bez připomínek - servis jednotlivých chodů dle harmonogramu - menu sestavené dle zásad správné výživy - komunikace s hosty - shoda dokumentace se slavnostní hostinou s drobnými připomínkami - dodržování gastronomických pravidel - dodržování pravidel BOZP a hygienických předpisů - příprava a úklid slavnostní hostiny s připomínkou	**Úsek obsluhy** - dokumentace s nedostatky - příprava tabule s připomínkami - servis jednotlivých chodů dle harmonogramu s připomínkami - menu sestavené dle zásad správné výživy s připomínkami - komunikace s hosty - shoda dokumentace se slavnostní hostinou s připomínkami - dodržování gastronomických pravidel s připomínkami - dodržování pravidel BOZP a hygienických předpisů - příprava a úklid slavnostní hostiny s připomínkami	**Úsek obsluhy** - dokumentace s nedostatky - příprava tabule s nedostatky - servis jednotlivých chodů dle harmonogramu s většími nedostatky - nedostatky v menu sestaveném dle zásad správné výživy - komunikace s hosty - shoda dokumentace se slavnostní hostinou s nedostatky - dodržování gastronomických pravidel s nedostatky - porušování pravidel BOZP a hygienických předpisů - příprava a úklid slavnostní hostiny s nedostatky	**Úsek obsluhy** - hrubé nedostatky v dokumentaci - příprava tabule s hrubými nedostatky - servis jednotlivých chodů dle harmonogramu s hrubými nedostatky - hrubé porušení zásad správné výživy při skladbě menu - komunikace s hosty - neshoda dokumentace se slavnostní hostinou - nedodržování gastronomických pravidel - hrubé porušování pravidel BOZP a hygienických předpisů - příprava a úklid slavnostní hostiny se zásadními nedostatky
Úsek výrobního střediska - bezchybně zpracovaná dokumentace - příprava pracoviště a surovin bez připomínek - receptury, normování, technologické postupy bez připomínek - dodržování technologických postupů při přípravě pokrmů - efektivní využívání pracovního času - garniturace pokrmů - shoda dokumentace se slavnostním menu - dodržování pravidel BOZP a hygienických předpisů - zcela samostatná příprava slavnostní hostiny včetně následného úklidu	**Úsek výrobního střediska** - dokumentace s malými nedostatky - příprava pracoviště a surovin bez připomínek - receptury, normování, technologické postupy s drobnými připomínkami - dodržování technologických postupů při přípravě pokrmů - efektivní využívání pracovního času - garniturace pokrmů - shoda dokumentace se slavnostním menu - dodržování pravidel BOZP a hygienických předpisů - příprava a úklid slavnostní hostiny bez připomínek	**Úsek výrobního střediska** - dokumentace s nedostatky - příprava pracoviště a surovin s připomínkami - receptury, normování, technologické postupy s připomínkami - nedostatky v dodržování technologických postupů při přípravě pokrmů - efektivní využívání pracovního času - garniturace pokrmů - nedostatky - shoda dokumentace se slavnostním menu - dodržování pravidel BOZP a hygienických předpisů - příprava a úklid slavnostní hostiny s připomínkami	**Úsek výrobního střediska** - dokumentace s nedostatky - příprava pracoviště a surovin s nedostatky - receptury, normování, technologické postupy s nedostatky - nedostatky v dodržování technologických postupů při přípravě pokrmů - neefektivní využívání pracovního času - garniturace pokrmů - nedostatky - shoda dokumentace se slavnostním menu - nedodržování pravidel BOZP a hygienických předpisů - příprava a úklid slavnostní hostiny s připomínkami	**Úsek výrobního střediska** - dokumentace se zásadními nedostatky - příprava pracoviště a surovin s hrubými nedostatky - receptury, normování, technologické postupy se zásadními nedostatky - zásadní nedostatky v dodržování technologických postupů při přípravě pokrmů - neefektivní využívání pracovního času - garniturace pokrmů – hrubé nedostatky - neshoda dokumentace se slavnostním menu - zásadní nedodržování pravidel BOZP a hygienických předpisů - příprava a úklid slavnostní hostiny s hrubými nedostatky