



## TEME ZA POKLICNO MATURO 2024 – kuharstvo

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

1. udeležba na vsaj enem mednarodnem in/ali državnem tekmovanju v kuharstvu (GATUS, GTZ, Biseri mora), 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.

V načrtovanje, organizacijo, izvedbo in zaključek izbranega obroka, izvedenega v obliki cateringa, 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 2023*

Anton Tušek, učitelj kuharstva  
Davor Družinec, učitelj kuharstva