

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábr. J. Kalinčiaka 1, Prievidza

Pokyny k vypracovaniu protokolu k zručnosti – hotelová akadémia

Vypracovanie protokolu a praktické predvedenie zručnosti je jednou z podmienok úspešného absolvovania praktickej záverečnej skúšky. Protokol má dve strany (môže byť vytlačený obojstranne) a má nasledovnú formu:

Predná strana – názov školy, téma zručnosti, meno žiaka a trieda, dátum konania skúšky

- **Téma a charakteristika zručnosti** – stručný opis predvádzanej zručnosti
- **Zoznam inventára** – zoznam potrebného inventára na zručnosť
(podľa druhov - zariadenie, sklo, porcelán, kov, textil, ostatné pomôcky...)

Zadná strana

- **Zoznam surovín** – množstvo surovín na jednu a na určený počet pripravovaných porcií
- **Postup prípravy** – stručný popis postupu prípravy jedla alebo nápoja

Pozn. Pre všetky zručnosti platí príprava 2 porcií, príprava miešaných nápojov v rámci školskej súťaže podľa pokynov na súťaž. Protokol sa odovzdá hodnotiacej komisii v 3 vyhotoveniach tesne pred predvedením zručnosti. Grafická podoba, typ písma a farebnosť nie je určená, záleží na vkuse žiaka. Formát A4 buď na tvrdšom papieri alebo zaliaty vo fólii.

Zabezpečenie inventára na predvedenie zručnosti:

Žiaci majú k dispozícii základné druhy potrebného inventára na všetky zručnosti. Je možné si priniesť aj vlastný inventár (špeciálne sklo, poháre, misky, taniere rôznych tvarov, príbory a pod...), za ktorý si žiak počas skúšky zodpovedá sám.

Schválené predmetovou komisiou HA 17. 10. 2012.

28. apríl 2012

Jozef Novák

IV. K hotelová akadémia

PROTOKOL

Tranžírovanie pstruha

Charakteristika zručnosti:

Tranžírovanie je najstarší spôsob dokončovania jedál pred hosťom. Je súhrnným výrazom pre porciovanie, filetovanie, krájanie a vykosťovanie. Už starí Rimania s obľubou najímali slobodných otrokov, ktorí ovládali umenie tranžírovať a okrajovať porcie pečených baranov, teliat či zveriny. I dnes je tranžírovanie pomerne rozšírené, napr. v Anglicku je zvykom, že pečené mäso porciuje priamo pri stole „hlava rodiny“.

Tranžér musí poznať anatómiu zvierat, používať správny inventár, naostrené nože a príbory zodpovedajúcej veľkosti a tvaru.

Zoznam inventára

Pracovná doska drevená	1 ks
Tranžírovací nôž	1 ks
Tranžírovacia vidlička	1 ks
Prekladací príbor	5 ks
Dezertný tanier	3 ks
Misa rybia	1 ks
Ohrievač	1 ks
Plátenné obrúsky	3 ks

Zoznam surovín

<i>surovina</i>	<i>množstvo na 1 porciu</i>	<i>množstvo na 2 porcie</i>
Pstruh	200 g	400 g
Citrón	10 g	20 g
Petržlenová vňať	0,2 g	0,4 g

Postup prípravy

- Príprava pracoviska a inventára
- Odokrytie pracovne dosky a prezentácia tranžírovacieho príboru
- Prezentácia pstruha na mise, preloženie na dosku
- Odstránenie plutiev
- Rez chrbtovou časťou – pozdĺž od hlavy k chvostu
- Oddelenie vrchného filé
- Odstránenie chrbtovej kosti s hlavou ryby
- Kontrola filé a odstránenie zvyšných kostí
- Preloženie vrchného filé späť na spodné
- Preloženie ryby na tanier, dekorácia citrónom
- Prezentácia vykostenej ryby hostovi