

## Zadání projektového úkolu pro žákovskou firmu

**Nosné téma společného projektu: Gastronomie**

**Ročník (třída): 7.**

**Doba plnění: únor - červen**

**Předmět: Pč**

**Mezipředmětové vazby: Ov**

**Název projektového úkolu: Příprava pokrmů, stolování**

**Číslo projektového úkolu: 5**

**Zadání projektového úkolu:**

Nyní Vás čeká praktický úkol. Pomocí získaných teoretických znalostí o přípravě jídel a nápojů si zkusíte sami připravit pokrm a nápoj. Vyzkoušíte si také správný způsob stolování (příprava tabule, ubrusky, vhodné příbory, sklenice apod.) Praktickým úkolem Vás provede podle možností student oboru kuchař – číšník. Využijeme cvičnou kuchyňku a školní jídelnu jako vhodné prostředí pro Váš projektový úkol.

**Výstupy projektového úkolu:**

**Pokrm, nápoj, připravená tabule, včetně fotografií.**

**Pomůcky:**

**Suroviny na výrobu pokrmů a nápojů, potřeby pro přípravu slavnostní tabule (talíře, ubrusky, sklenice apod.).**