**logo HS komplet bw**

**ROČNÍKOVÁ PRÁCE Z PŘEDMĚTU**

**GASTRONOMICKÝ SEMINÁŘ/TPP**

slavnostní společenská akce

Jméno: Zde napište jméno a příjmení Třída: Zde napište název třídy

Datum: 18. ledna 2023 Školní rok: 20xx/20xx

**Zadání**

Zpracování podkladů pro přípravu hlavního chodu ze slavnostního menu ve výrobním středisku:

* Zpracování kritických bodů HACCP pro čtyři fáze výroby hlavního chodu:
* přejímka zboží a skladování
* předběžná úprava
* tepelné opracování
* udržování a expedice
* Podrobný postup přípravy hlavního chodu
* Kalkulační list hlavního chodu na 10 a na XY porcí dle zadání TOS
* Plating list hlavního chodu vč. popisků
* Popis postupu servisu pokrmu na talíř

**Prohlášení**

Prohlašuji, že jsem tuto ročníkovou práci vypracoval/-a samostatně s použitím odborné literatury a pramenů uvedených v seznamu, který je součástí ročníkové práce.

V Plzni dne 18. ledna 2023

**Obsah**

[1 Zpracování kritických bodů HACCP pro čtyři fáze výroby hlavního chodu 5](#_Toc124931729)

[1.1 Přejímka zboží a skladování 5](#_Toc124931730)

[1.2 Předběžná úprava 5](#_Toc124931731)

[1.3 Tepelné opracování 5](#_Toc124931732)

[1.4 Udržování a expedice 5](#_Toc124931733)

[2 Podrobný postup přípravy hlavního chodu 5](#_Toc124931734)

[3 Kalkulační list hlavního chodu na 10 a na XY porcí dle zadání TOS 5](#_Toc124931735)

[4 Plating list hlavního chodu vč. popisků 5](#_Toc124931736)

[5 Popis postupu servisu pokrmu na talíř 5](#_Toc124931737)

[6 Zdroje 5](#_Toc124931738)

# Zpracování kritických bodů HACCP pro čtyři fáze výroby hlavního chodu

## Přejímka zboží a skladování

## Předběžná úprava

## Tepelné opracování

## Udržování a expedice

# Podrobný postup přípravy hlavního chodu

# Kalkulační list hlavního chodu na 10 a na XY porcí dle zadání TOS

# Plating list hlavního chodu vč. popisků

# Popis postupu servisu pokrmu na talíř

# Zdroje