**PŘÍPRAVA KÁVY TECHNIKOU LATTE ART**

**PRAKTICKÝ ÚKOL**

**Zadání č.1:** Připrav 2 porce cappuccina technikou latte art free pour.

**Zadání č.2:** Připrav 2 porce cappuccina technikou latte art etching.

|  |  |
| --- | --- |
| **Dílčí úkol, hodnocení** | **Počet bodů za daný dílčí úkol** |
| Příprava pracoviště |  |
| 5 bodů – pracuje zcela samostatně bez dopomoci3 body – pracuje váhavě, nejistě1 bod – připraví zařízení a inventář s dopomocí0 bodů – není schopen připravit zařízení, připraví nevhodný inventář k provozu |  |
| Příprava nápoje (2x2 porce cappucinna) |  |
| 5 bodů – zvolí vhodné suroviny ve správném množství, použije vhodné technologické vybavení, které používá dle zásad bezpečnosti, zvolí správný inventář, bezchybně dodržuje technologický postup přípravy cappuccina, naservíruje nápoj dle gastronomických pravidel3 body – v zásadě pracuje bezpečně s drobnou chybou, kterou při upozornění ihned napraví a zdůvodní správný postup1 bod – pracuje podle pokynů, sám není schopen pracovat systematicky0 bodů – není schopen připravit ani naservírovat požadovanou objednávku |  |
| Úklid pracoviště |  |
| 5 bodů – zcela bezchybně provede postup čištění všech zařízení i inventáře včetně jeho uložení, správně uskladní suroviny3 body – pracuje s drobnými nedostatky, které je schopen při upozornění okamžitě napravit a objasnit1 bod – podle pokynů provede požadované aktivity, ale nepracuje systematicky0 bodů – není schopen vyčistit zařízení |  |
| **Celkový počet bodů** |  |

Aby žák splnil komplexní úlohu, musí získat alespoň 9 bodů z 15 možných. Při získání hraničních 8 - 9 bodů lze přihlédnout i k práci na pracovním listu komplexní úlohy.

100% 15,0 bodů

90% 13,5 bodů

80% 12,0 bodů

70% 10,5 bodů

60% 9,0 bodů