

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Ústní zkouška

Anotace témat

Téma č. 1 - K-Č: Banket; Hovězí maso

1. Banket - charakteristika banketu, činnosti spojené se zajištěním banketu, příprava slavnostní tabule a její prostření, pravidla obsluhy při banketu. 2. Hovězí maso - charakteristika, dělení a předběžná úprava hovězího masa, způsoby tepelných úprav, příklady pokrmů a jejich technologické postupy. 3. OZSP - Pracovní poměr.

Téma č. 2 - K-Č: Káva; Moučníky

1. Káva - charakteristika kávy, druhy kávovníku, druhy kávy a výroba kávy. 2. Moučníky - charakteristika a rozdělení moučníků, suroviny na přípravu moučníků, technologické postupy přípravy moučníků, typické moučníky připravované v české kuchyni. 3. OZSP - Příkaz k úhradě.

Téma č. 3 - K-Č: Systémy a způsoby obsluhy; Bezmasé pokrmy

1. Systémy obsluhy a způsoby obsluhy - charakteristika jednotlivých systémů obsluhy (rajónový systém obsluhy, systém obsluhy vrchního číšníka, kavárenský způsob obsluhy). 2. Bezmasé pokrmy - charakteristika a rozdělení bezmasých pokrmů, tepelné úpravy, příklady bezmasých pokrmů a technologické postupy jejich přípravy. 3. OZSP - Podpora v nezaměstnanosti.

Téma č. 4 - K-Č: Dopravní prostředky - stravování; Přílohy

1. Stravování a obsluha v dopravních prostředcích - druhy dopravních prostředků se stravováním, charakteristika způsobu stravování ve vybraném druhu dopravního prostředku, nabídka a servis jídel a nápojů. 2. Přílohy - charakteristika a význam příloh, rozdělení dle základních surovin, příklady příloh a technologické postupy jejich přípravy. 3. OZSP - Sociální a zdravotní pojištění.

Téma č. 5 - K-Č: Servis vín; Polévky

1. Servis vín - servis bílého, červeného a šumivého vína, včetně potřebného inventáře. 2. Polévky - význam a rozdělení polévek, vložky a zavářky do polévek, druhy vývarů a technologické postupy jejich přípravy, zesilování vývarů. 3. OZSP - Pracovní smlouva.

Téma č. 6 - K-Č: Jídelní lístky; Jateční maso

1. Jídelní lístky - druhy jídelních lístků, náležitosti jídelního lístku, pravidla pro sestavování. 2. Jateční maso - charakteristika, složení, dělení a příprava jatečních mas, způsoby tepelných úprav jatečních mas, příklady pokrmů z jatečních mas a technologické postupy jejich přípravy. 3. OZSP - Příjímání pohovor.

Téma č. 7 - K-Č: Víno; Drůbež

1. Víno - charakteristika šumivého vína, rozdělení tichých a šumivých vín dle různých hledisek, párování pokrmů a nápojů. 2. Drůbež - význam, rozdělení a porcování drůbeže, předběžná úprava drůbeže, způsoby tepelných úprav, příklady pokrmů a technologické postupy jejich přípravy. 3. OZSP - Hotovostní a bezhotovostní platby.

Téma č. 8 - K-Č: Základní pravidla obsluhy; Ryby a mořské plody

1. Základní pravidla obsluhy - příprava pracoviště, pravidla při jednoduché obsluze, práce při ukončení provozu. 2. Ryby a mořské plody - charakteristika, význam a rozdělení ryb a mořských plodů, způsoby tepelných úprav ryb a mořských plodů, příklady pokrmů a technologické postupy jejich přípravy. 3. OZSP - Podnikání v oboru, živnost.

Téma č. 9 - K-Č: Menu; Pokrmy na objednávku

1. Menu - druhy menu, zásady při sestavování menu, sestavení slavnostního menu. 2. Pokrmy na objednávku - význam a způsoby příprav pokrmů na objednávku, druhy a části jatečných mas používaných pro přípravu pokrmů na objednávku, příklad pokrmu na objednávku a technologický postup jeho přípravy. 3. OZSP - Hypoteční úvěry.

Téma č. 10 - K-Č: Bar; Ovoce

1. Bar - funkce a rozdělení baru, barový inventář, nabídka nápojů a pokrmů, obsluha. 2. Ovoce - význam, dělení, využití v gastronomii, příklady pokrmů s použitím ovoce a technologické postupy jejich přípravy. 3. OZSP - Úřad práce.

Téma č. 11 - K-Č: Jednoduchá obsluha; Vejce

1. Jednoduchá obsluha - způsoby jednoduché obsluhy, vyšší forma jednoduché obsluhy, servis pokrmů. 2. Vejce - význam vajec v gastronomii, složení vajec, využití vajec v teplé kuchyni, využití vajec ve studené kuchyni, příklady pokrmů s použitím vajec a technologické postupy jejich přípravy. 3. OZSP - Vzdělávání v oboru.

Téma č. 12 - K-Č: Nápoje; Diety

1. Nápoje - rozdělení nápojů, význam teplých a studených nápojů ve výživě, příprava teplých nápojů, servis teplých a studených nápojů. 2. Diety - základní rozdělení diet, charakteristika jednotlivých druhů diet, příklady tepelných úprav pro přípravu dietních pokrmů, druhy mas vhodných pro přípravu dietních pokrmů. 3. OZSP - Přímé a nepřímé daně.

Téma č. 13 - K-Č: Raut; Mezinárodní kuchyně

1. Raut - charakteristika rautu, příprava a průběh akce, nabídka jídel a nápojů, obsluha při rautu. 2. Mezinárodní kuchyně - charakteristika evropských a mimoevropských kuchyní, druhy používaných surovin, příklady pokrmů a technologických postupů jejich přípravy. 3. OZSP - Pracovní úrazy.

Téma č. 14 - K-Č: Zahraniční hosté; Studená kuchyně

1. Gastronomické zvyklosti zahraničních hostů - zásady obsluhy cizinců, jejich stravování a zvyklosti. 2. Studená kuchyně - význam, výhody a nevýhody pokrmů studené kuchyně, příklady výrobků studené kuchyně a technologické postupy jejich přípravy. 3. OZSP - Ochrana spotřebitele.

Téma č. 15 - K-Č: Společensko-zábavní střediska; Vepřové maso

1. Společensko-zábavní střediska - druhy středisek a jejich základní vybavení, vhodná nabídka pokrmů a nápojů, pravidla servisu nápojů v jednotlivých střediscích. 2. Vepřové maso - charakteristika a jakostní znaky vepřového masa, dělení vepřového masa, předběžné a tepelné úpravy, příklady pokrmů a technologické postupy jejich přípravy. 3. OZSP - BOZP.

Téma č. 16 - K-Č: Restaurace; Omáčky

1. Restaurace - charakteristika restaurace, příprava pracoviště, způsoby nabídky jídel a nápojů, způsoby obsluhy. 2. Omáčky - význam, rozdělení, použití, omáčky k vařeným masům, studené omáčky, příklady omáček a technologické postupy jejich přípravy. 3. OZSP - Finanční úřad.

Téma č. 17 - K-Č: Lihoviny; Základní tepelné úpravy

1. Lihoviny - charakteristika lihovin, výroba a druhy lihovin, servis lihovin, vhodné sklo a teploty při servisu. 2. Základní tepelné úpravy - charakteristika jednotlivých tepelných úprav, využití tepelných úprav při přípravě pokrmů, příklady použití tepelných úprav při přípravě konkrétních pokrmů (technologické postupy). 3. OZSP - Pracovní úrazy.

Téma č. 18 - K-Č: Inventář na úseku obsluhy; Luštěniny

1. Inventář na úseku obsluhy - charakteristika inventáře, rozdělení inventáře, inventář k servisu pokrmů a nápojů. 2. Luštěniny - význam, druhy, předběžná příprava luštěnin před tepelnou úpravou, příprava luštěnin v gastronomii (polévky, pokrmy, přílohy), příklad pokrmu z luštěnin a technologický postup jeho přípravy. 3. OZSP - Ochrana spotřebitele.

Téma č. 19 - K-Č: Rychlé občerstvení; Mletá masa

1. Rychlé občerstvení - charakteristika a formy rychlého občerstvení, vybavení provozovny a obsluha v rychlém občerstvení. 2. Mletá masa - charakteristika, výhody a nevýhody mletých mas používaných v gastronomii, postupy přípravy, dochucování, tvarování, doplňky, tepelné úpravy. 3. OZSP - Základy pracovního práva.

Téma č. 20 - K-Č: Kavárny; Moučné pokrmy

1. Kavárny - druhy kaváren a jejich zařízení, způsob obsluhy, nabídka jídel a nápojů, popis přípravy vybrané kávy. 2. Moučné pokrmy - charakteristika moučných pokrmů, význam a využití, příklady moučných pokrmů a technologické postupy jejich přípravy. 3. OZSP - Spotřebitelské úvěry.

Téma č. 21 - K-Č: Vinárna; Anglický způsob úpravy masa

1. Vinárna - druhy vináren a jejich zařízení, nabídka jídel a nápojů, servis vína, jeho představení a doporučení. 2. Anglický způsob úpravy masa - princip technologického postupu přípravy anglickým způsobem, druhy a části mas vhodných pro anglický způsob přípravy, konkrétní příklady pokrmů a jejich technologické postupy přípravy. 3. OZSP - Bankovní služby.

Téma č. 22 - K-Č: Nápojové lístky; Mléko a mléčné výrobky

1. Nápojové lístky - charakteristika, druhy, náležitosti, zásady sestavování. 2. Mléko a mléčné výrobky - charakteristika mléka, mléčných výrobků a jejich rozdělení, využití mléka a mléčných výrobků při přípravě pokrmů, příklady konkrétních pokrmů a technologické postupy jejich přípravy. 3. OZSP - Pojištění majetku a osob.

Téma č. 23 - K-Č: Míchané nápoje; Moderní trendy v gastronomii

1. Míchané nápoje - charakteristika míchaných nápojů, rozdělení, příprava, servis. 2. Moderní trendy v gastronomii - moderní způsoby úpravy surovin ve vakuu (Sauce-Vide), pošírování, konfitování a potraviny vhodné pro tyto úpravy, příklady konkrétních pokrmů, technologické postupy jejich přípravy a plating. 3. OZSP - BOZP.

Téma č. 24 - K-Č: Gastronomická pravidla; Moderní směry ve stravování

1. Gastronomická pravidla - význam a využití, pravidla pro sestavování jídelních lístků a menu, příklad sestavení menu o 5 chodech. 2. Moderní směry ve stravování - moderní směry z hlediska použitých surovin, racionální výživa, stravování vegetariánů, veganů, příklady konkrétních pokrmů a technologické postupy jejich přípravy. 3. OZSP - Pracovní úrazy.

Téma č. 25 - K-Č: Flambování; Látkové složení potravin

1. Flambování - druhy vhodných pokrmů pro flambování, pravidla flambování, postup při flambování palačinek. 2. Látkové složení potravin - živiny hlavní, živiny vedlejší, složení a rozdělení živin a jejich význam ve výživě. 3. OZSP - Hrubá a čistá mzda.