65-51- H/01 Kuchař – číšník

**Ústní zkouška**

Anotace témat

**Kuchař**

1. Omáčky, význam, rozdělení, druhy, příprava, použití, základní omáčky, jemné, omáčky k vařenému hovězímu masu. Finanční úřad.

2. Vepřové maso, charakteristika, dělení, předběžná příprava, dokončování omáček, šťáv, tepelné úpravy, postup přípravy. Pracovní úrazy.

3. Hovězí maso, charakteristika, dělení, předběžná příprava, dokončování šťáv a omáček, tepelná úprava, příklady. Ochrana spotřebitele.

4. Ryby: charakteristiky rybího masa, dělení, předběžná přípravy ryb, tepelná úprava ryb, příklady, postup přípravy. Úprava mořských plodů, měkkýšů, korýšů. Základy pracovního práva.

5. Zvěřina: charakteristika, rozdělení, předběžná příprava, pokrmy ze zvěřiny a jejich příprava. Spotřebitelské úvěry.

6. Polévky: význam, rozdělení, druhy vývarů, vložky a zavářky do polévek, polévky bílé, speciální, zvláštní, podávání polévek, inventář, BOZP.

7. Vejce; složení, význam, použití v teplé a studené kuchyni, další využití. Pojištění majetku a osob.

8. Základní tepelné úpravy: rozdělení, příklady, využití v gastronomii. Pracovní úrazy.

9. Studená kuchyně, výhody a nevýhody studených pokrmů, rozdělení podle základní suroviny, způsob přípravy a podávání, příklady, příprava. Práce konaná mimo pracovní poměr.

10. Mezinárodní kuchyně, charakteristika jedné evropské a jedné mimoevropské kuchyně, typické suroviny a pokrmy, včetně technologických úprav. Podpora v nezaměstnanosti.

11. Bezmasé pokrmy: výhody, nevýhody, rozdělení, tepelné úpravy, příklady a technologické postupy. Sociální a zdravotní pojištění.

12. Mleté maso: charakteristika, výhody, nevýhody, postup přípravy, dochucování, tvarování, tepelné úpravy, příklady pokrmů a jejich technologické postupy. Hrubá a čistá mzda.

13. Pokrmy na objednávku: charakteristika, rozdělení podle druhu použitých mas, předběžná příprava, tepelná úprava, příklady pokrmů ze všech druhů mas, technologický postup. Vznik pracovního poměru.

14. Moučné pokrmy: charakteristika, využití v menu, příklady pokrmů, jejich technologické postupy. Příkaz k úhradě.

15. Předkrmy: význam, rozdělení, zařazení v menu, příklady předkrmů, jejich technologické postupy. Daně.

16. Tradiční česká a moravská kuchyně, krajové kuchyně: pojem krajové pokrmy, suroviny, výrobky a jejich technologické postupy. Úřad práce.

17. Obiloviny: druhy, výrobky a pokrmy z obilovin, příklady a postup přípravy, přílohy z obilovin. Právnické osoby.

18. Drůbež, charakteristika, dělení, předběžná příprava a úprava drůbežího masa, příklady, technologické postupy. Finanční úřad.

19. Moučníky, charakteristika, použití, rozdíl mezi moučníky a moučnými jídly, rozdělení moučníků, úprava restauračních moučníků, technologický postup přípravy. Vyhledávání zaměstnání.

20. Moderní trendy zážitkové gastronomie, charakteristika: vaření ve vakuu, pošírování, konfitování, anglická úprava, vhodné potraviny, vhodné doplňky, úprava na talíři, příklady pokrmů. Uplatnění mimo profesi.

21. Brambory: význam, použití v teplé kuchyni, příklady pokrmů, jejich technologické postupy, přílohy z brambor. Hypoteční úvěry.

22. Saláty; charakteristika, rozdělení, suroviny, dochucování, použití, postup přípravy. Přímé a nepřímé daně.

23. Gastronomická pravidla; význam, využití, sestavování menu podle gastronomických pravidel, pořadí jídel na restauračním jídelním lístku, příklad menu o 5 chodech. Strukturovaný profesní životopis.

24. Přílohy: charakteristika, význam, rozdělení podle základní úpravy, podle surovin, teploty podávání, příklady a technologické postupy. Skončení pracovního poměru.

25. Luštěniny: význam, úprava polévek, hlavních chodů, další využití v gastronomii. BOZP.

**Kuchař – číšník**

1. Inventář na úseku obsluhy a zařízení ve výrobním středisku: rozdělení inventáře, inventář k servisu pokrmů, teplých a studených nápojů, zařízení výrobního střediska. Podpora v nezaměstnanosti.

2. Restaurace: charakteristika, příprava pracoviště, způsob nabídky jídel a nápojů, způsoby obsluhy, návrhy poledních menu včetně technologických postupů. Pracovní smlouva.

3. Systémy a způsoby obsluhy, organizace při jednoduché a složité obsluze, kavárenský systém obsluhy, table ďhote, sortiment pokrmů, organizace obsluhy při hostinách. Vznik pracovního poměru.

4. Raut: charakteristika, příprava a průběh akce, nabídka jídel a nápojů, teplé pokrmy a jejich podávání při rautu. Příkaz k úhradě.

5. Banket: charakteristika, druhy hostin, činnosti pro zajištění banketu, příprava slavnostní tabule, pravidla obsluhy, vhodné pokrmy. Daně.

6. Hovězí maso: charakteristika, dělení a předběžná příprava, tepelná úprava, příklady pokrmů a jejich charakteristika. Vzdělávání v oboru.

7. Moučníky: charakteristika, rozdělení a použití, příprava restauračních moučníků, technologické postupy, typické moučníky v české kuchyni. Pracovní úrazy.

8. Bezmasé pokrmy – charakteristika bezmasých pokrmů, jejich rozdělení, vhodné tepelné úpravy bezmasých pokrmů, příklady pokrmů a jejich technologické postupy. Přílohy – charakteristika příloh, význam, rozdělení příloh podle základní suroviny, porce, příklady příloh a jejich technologické postupy. Ochrana spotřebitele.

9. Polévky: význam, rozdělení, druhy vývarů, vložky a zavářky do polévek, polévky bílé, speciální, zvláštní, podávání polévek, inventář. BOZP.

10. Drůbež: rozdělení, charakteristika, složení, jakostní znaky, dělení a předběžná příprava, tepelná úprava, technologické postupy přípravy, dranžírování kuřete, postup. Pracovní úrazy.

11. Ryby; charakteristika rybího masa, dělení, předběžná příprava, způsob tepelné úpravy, příklady pokrmů a jejich technologické postupy, příprava ryb, korýšů, měkkýšů, vykosťování pstruha, postup, inventář. Ochrana spotřebitele.

12. Pokrmy na objednávku: význam, podávání, technika přípravy, příklady masa a vhodných pokrmů včetně technologické přípravy, způsob přípravy pokrmů na objednávku, přílohy, dokončování pokrmů na objednávku před hostem. Vyhledávání zaměstnání.

13. Moderní směry ve stravování: potřeby a přání hostů, tradiční pokrmy v moderní kuchyni, nové suroviny, modernizace provozu, ekonomické trendy v provozech, inventář. Bankovní služby.

14. Studená kuchyně; význam, základní suroviny, základní a složité výrobky, technologické postupy, způsoby podávání výrobků. Pojištění majetku a osob.

15. Jídelní lístky: druhy, náležitosti, pravidla pro sestavování, příklad JL, příklad menu. BOZP.

16. Nápoje: rozdělení, význam teplých a studených nápojů ve výživě, příprava teplých nápojů, servis pravidla sestavování nápojového lístku. Pracovní úrazy.

17. Společensko-zábavní střediska; druhy, vybavení, organizace práce, nabídka pokrmů a nápojů, servis nápojů. Práce konaná mimo pracovní poměr.

18. Bar: funkce baru, vybavení, organizace práce, míchané nápoje, nabídka pokrmů v baru. Hrubá a čistá mzda.

19. Mezinárodní kuchyně, charakteristika evropských a mimoevropských kuchyní, charakteristika surovin, typické pokrmy vybraných kuchyní. Finanční úřad.

20. Vepřové maso, charakteristika, dělení, tepelné úpravy, vepřové maso. Strukturovaný profesní životopis.

21. Omáčky: význam, rozdělení, použití. Omáčky k vařenému hovězímu masu, studené omáčky a jejich použití, rosoly a aspiky. Uplatnění mimo profesi.

22. Tepelné úpravy, účel, charakteristika jednotlivých tepelných úprav, změny ve vzhledu a struktuře tepelně upravované suroviny. Vyhledávání zaměstnání.

23. Luštěniny; druhy, složení, předběžná příprava, příprava polévek, hlavních pokrmů, příklady, míchání luštěninových salátů pře hostem, doplňky k luštěninovým pokrmům. Uplatnění v profesi.

24. Kavárna: druhy kaváren a jejich zařízení, příprava kaváren na provoz a způsob obsluhy, nabídka jídel a nápojů, druhy a příprava káv. Uplatnění v profesi.

25. Malé společenské události: druhy událostí, příprava průběh, nabídka jídel a nápojů. Skončení pracovního poměru.

**Číšník**

1. Systém vrchního číšníka; vhodnost a využití systému vrchního číšníka v provozu, pracovní povinnosti vrchního číšníka, dělba práce v systému vrchního číšníka, povinnosti jednotlivých obsluhujících. Uplatnění mimo profesi.

2. Jednoduchá obsluha; způsoby jednoduché obsluhy, příprava pracoviště, vyšší forma jednoduché obsluhy, servis, využití jednoduché obsluhy v odbytových střediscích, hygienické požadavky. Strukturovaný profesní životopis.

3. Míchané nápoje; rozdělení, suroviny k přípravě, inventář a servis, popis přípravy tří druhů míchaných nápojů. Přímé a nepřímé daně.

4. Servis hlavních jídel; druhy hlavních jídel podle základní suroviny, vhodný inventář pro servis, způsoby podávání hlavních jídel při jednoduché obsluze, při složité obsluze. Právnické osoby.

5. Servis studených a teplých předkrmů; způsoby nabídky předkrmů, vhodný inventář, servis při jednoduché obsluze, způsoby servisu při složité obsluze. Daně.

6. Servis polévek; druhy, vhodný inventář pro servis, způsoby podávání při jednoduché obsluze a při složité obsluze. Hypoteční úvěry.

7. Menu; druhy menu, zásady při sestavování menu, gastronomická pravidla, vhodné nápoje k jídlům z různých surovin. Příkaz k úhradě.

8. Nápojové lístky; druhy, náležitosti, zásady při sestavování, gastronomická pravidla, pořadí nápojů na nápojovém lístku. Přijímací pohovor.

9. Bar; charakteristika, rozdělení, sortiment nápojů, vybavení baru, rozdělení a příprava míšených nápojů. Pracovní smlouva.

10. Vyšší forma složité obsluhy; charakteristika, práce u stolu hosta, dochucování pokrmů, inventář ve složité obsluze. Hrubá a čistá mzda.

11. Základní pravidla obsluhy; příprava pracoviště, pravidla při jednoduché obsluze, práce spojené s ukončením provozu, osobnost číšníka. Sociální a zdravotní pojištění.

12. Systémy a způsoby obsluhy, organizace obsluhy v různých odbytových střediscích. Podpora v nezaměstnanosti.

13. Teplé nápoje; jejich význam, rozdělení, druhy, suroviny, příprava a podávání, vhodný inventář. Pracovní úrazy.

14. Víno; rozdělení, druhy, výroba bílého vína, skladování, inventář a servis vína. BOZP.

15. Inventář; rozdělení, popis jednotlivých skupin, hospodaření s inventářem, údržba inventáře. Pojištění majetku a osob.

16. Malé společenské události; druhy a charakteristika, příprava a průběh akce, nabídka jídel a nápojů, popis obsluhy. Rodinný rozpočet.

17. Restaurace; charakteristika a rozdělení, funkce, způsoby nabídky jídel a nápojů, servis jídel v restauraci.

18. Rauty; druhy, charakteristika, průběh, příprava akce, nabídka jídel a nápojů, obsluha. Základy pracovního práva.

19. Vinárny, druhy, charakteristika, rozdělení, nabídka jídel a nápojů, servis vína. Pracovní úrazy.

20. Kavárny; charakteristika, rozdělení, nabídka jídel a nápojů, příprava kávy. Finanční úřad.

21. Slavnostní hostiny – druhy slavnostních hostin, pravidla přípravy hostin, pracovní příkaz, zajištění hostin, způsoby obsluhy, servis, příklad sortimentu pokrmů a nápojů pro raut. Finanční úřad.

22. Flambování – druhy vhodných pokrmů k flambování, pravidla a způsoby flambování, sortiment vhodných alkoholických nápojů, postup při flambování ovoce. Pracovní úrazy.

23. Gastronomická pravidla – význam a využití, pravidla pro sestavování jídelních a nápojových lístků, pravidla pro sestavování slavnostního menu, příklad slavnostního menu o 5 chodech. Právnické osoby.

24. Banket – přípravné práce, zásady prostírání, příprava příručního stolu, zásady obsluhy při banketu. Podnikání v oboru, živnost.

25. Práce číšníka u stolu hosta; činnosti vykonávané u stolu hosta, základní pravidla obsluhy, popis zvoleného pracovního postupu, potřebný inventář a servis. Vznik pracovního poměru.