

Témata ústní části závěrečných zkoušek pro obor

Stravovací a ubytovací služby

Číslo	Téma
1.	Tepelná úprava vaření , způsoby vaření, vařené brambory a vařené hovězí maso, nádobí a náčiní k vaření, bezpečnost práce v kuchařském oboru
2.	Hnědé polévky , vývary, čištění a zesilování vývarů, zavářky a vločky, inventář na polévky, profesní životopis
3.	Omáčky , druhy, rozdělení omáčky k vařenému masu, oblečení kuchaře, kvalita práce
4.	Zavářky a vločky do polévek , rozdíl mezi nimi, druhy, TP celestýnských nudlí a krupicových noků, mzda
5.	Přílohy , význam, rozdělení, přílohy z rýže, druhy skladů, příjmy a výdaje domácnosti
6.	Luštěniny , význam, předběžná úprava, hlavní jídlo z luštěnin, chování na pracovišti, pracovní uplatnění
7.	Bezmasé pokrmy , rozdělení, tepelné úpravy, příklady jídel, chování při jídle, hledání zaměstnání
8.	Tepelná úprava dušení , druhy základů, kuře na paprice, příprava a úklid pracoviště, srážka ze mzdy
9.	Polévky , význam, rozdělení, vývary, čištění a zesilování vývarů, bílé a přesnídávkové polévky, inventář na polévky, sociální a zdravotní pojištění
10.	Sklady , druhy, vybavení, údržba a hygiena, skladování jednotlivých druhů potravin, dovolená
11.	Drůbež , rozdělení tepelná úprava pečením, smažením a vařením, bezpečnost a hygiena práce, finanční půjčka
12.	Ovoce , druhy ovoce, skladování, příklady jídel, využití ve zdravé výživě, rizika zadlužení
13.	Zelenina , rozdělení, skladování, 3 hlavní jídla a 3 přílohy ze zeleniny, smažený květák, bankovní účet
14.	Vnitřnosti , jejich druhy, předběžná úprava, vhodné tepelné úpravy, drůbeží játra na cibulce, pojištění osob a majetku
15.	Těstoviny , druhy a použití v teplé a studené kuchyni, zásady přípravy těstovin, nudle s mákem, platby
16.	Brambory , význam, složení, použití v teplé a studené kuchyni, přílohy z brambor, bramborový guláš, daně
17.	Hovězí maso , jednotlivé části, úprava vařením a dušením, svíčková na smetaně, záruční doba a reklamace
18.	Vejce , složení, skladování, použití ve studené a teplé kuchyni, vaječná omeleta s hráškem, rekvalifikace
19.	Tepelná úprava pečení , druhy pečení, zásady pečení na pánvi, vepřové maso pečené, nezaměstnanost
20.	Tepelná úprava smažení , charakteristika smažení, postup při smažení potravin, smažený vepřový řízek, bezpečnost při smažení potravin, pracovní smlouva

Číslo	Téma
21.	Mleté maso , vhodné druhy na mletí, přísady do mletých mas, stroje na přípravu mletých mas (mlýnek na maso, kutr), karbanátek smažený, pracovní doba
22.	Vepřové maso , jednotlivé části, druhy tepelných úprav vepřového masa, zabijačkové výrobky, základní povinnosti pracovníka
23.	Mléčné výrobky , jejich druhy, mléčné výrobky používané ve studené a teplé kuchyni, smažený sýr, pracovní doba
24.	Obsluha , přípravné práce, pracovní oblečení obsluhy, chování obsluhy, co má mít číšník při práci u sebe, zkušební doba
25.	Nápoje , rozdělení nápojů, inventář na studené nápoje, zásady podávání nápojů, základní povinnosti pracovníka

Důležité základní znalosti, které je nutno znát bez chyby:

- druhy tepelných úprav,
- dělení hovězího a vepřového masa na jednotlivé části,
- hmotnosti porcí hlavních druhů příloh, polévky, omáčky a šťávy,
- způsoby zahušťování jídel, rozdělení a druhy zasmažky,
- základy k přípravě jídel, druhy, rozdělení, použití, příklady jídel k jednotlivým základům.