**Témata k písemné části ZZK - obor kuchař - 10.4.**

Vybrána témata č. 1, 2

|  |  |
| --- | --- |
| **Téma č.** | **Obsah - úkol *KUCHAŘ*** |
| **1.****Hovězí maso** | 1. Charakterizujte hovězí maso - vzhled, složení, vlastnosti, význam
2. Jednotlivé části hovězího masa, ke každé části vhodné tepelné úpravy, příklady jídel a příloh
3. TP hovězího guláše a 2 vhodné přílohy
4. TP dvou dušených jídel z hovězího masa mimo guláše, 1 vhodnou přílohu k nim
5. Sestavte restaurační menu o 3 chodech (polévka, hlavní jídlo, moučník) s jídlem z hovězího masa, napište charakteristiky jednotlivých jídel v menu
6. Vhodný nápoj k Chateaubriandu, možnosti tepelné úpravy (stupně propečení)
7. Pracoviště pro předběžnou úpravu masa, ryb a zeleniny, způsoby předběžné úpravy
8. Význam brambor ve výživě, jejich složení (živiny a ostatní látky)
9. Správné skladování brambor
10. Varné typy konzumních brambor
11. Příklady použití brambor
12. Ekonomika - co jsou to náklady, jak je lze snížit
13. Charakterizujte živnost, co je ohlašovací živnost
14. Profesní etika - komunikace při práci v kuchyni, kuchaři mezi sebou, kuchaři s šéfkuchařem, co je to autorita
 |
| **2.****Maso** | **1.** Definujte pojem maso, složení masa**2.** Uveďte druhy zvířat, z nichž získáváme maso **4.** Uveďte, 3 zabijačkové výrobky a uveďte jejich charakteristiku **3.** TP 1 jídla z drůbežího masa a 1 jídla z telecího masa a vhodné přílohy**5.** Sestavte restaurační menu o 3 chodech (polévka, hlavní jídlo, moučník) se 2 zabijačkovými pokrmy a napište charakteristiky  jednotlivých jídel v menu**6.** Zásady servisu čepovaného piva**7.** Vysvětlete pojem hygiena, zásady hygieny na pracovišti**8.** Rozdělení živin do 3 skupin (stavební, energetické, ochranné), uveďte příklady **9.** Význam bílkovin ve výživě, rozdělení bílkovin**10.** Vitamíny**11.** Minerální látky**12.** Podnikatelský záměr**13.** Bankovní služby**14.** Motivace a komunikace v gastronomii |