**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 |