**Témata ústní části závěrečných zkoušek pro obor**

**Kuchař-číšník**

|  |  |
| --- | --- |
| **Číslo** | **Téma** |
| **1.** | **Inventář**, rozdělení, inventář na pokrmy a teplé a studené nápoje, podpora v nezaměstnanosti |
| **2.** | **Restaurace**, příprava pracoviště, nabídka, návrhy poledních menu, způsoby obsluhy, sklo, pracovní smlouva |
| **3.** | **Systémy a způsoby obsluhy**, jednoduchá a složitá obsluha, kavárenský systém, způsob prodeje table ď hôte, obsluha při hostinách, vznik pracovního poměru |
| **4.** | **Snídaně**, příprava stolů na snídaně, způsoby podávání, pokrmy podávané na snídaně, přijímací pohovor |
| **5.** | **Raut**, příprava a průběh akce, nabídka jídel a nápojů, obsluha na rautu, příkaz k úhradě |
| **6.** | **Sklepní hospodářství**, výčepní sklad, druhy piv, výroba piva, výčepní zařízení, ošetřování piva, pokrmy k pivu, podnikání v oboru, živnost |
| **7.** | **Banket**, druhy hostin, příprava tabule a prostření, banketní obsluha, vhodná jídla do slavnostního menu, daně |
| **8.** | **Lihoviny**, charakteristika, rozdělení a druhy, servis lihovin, vhodné sklo, teplota podávání, zařazení do slavnostního menu, flambování, úřad práce |
| **9.** | **Hovězí maso**, charakteristika, složení, rozdělení, tepelné úpravy, příklady jídel, vzdělávání v oboru |
| **10.** | **Moučníky**, rozdělení a použití, příprava restauračních moučníků, typické moučníky české kuchyně, pracovní úrazy |
| **11.** | **Bezmasé pokrmy a přílohy**, rozdělení, tepelné úpravy, příklady jídel a příloh, ochrana spotřebitele |
| **12.** | **Polévky**, význam, rozdělení, vývary, čištění, zesilování, zavářky, vložky, bílé polévky, podávání polévek, bezpečnost a ochrana zdraví při práci |
| **13.** | **Jatečné maso**, složení, rozdělení, způsoby tepelné úpravy, příklady jídel, finanční úřad |
| **14.** | **Drůbež**, druhy, rozdělení, předběžná úprava, příklady jídel, dranžírování kuřete, pracovní úrazy |
| **15.** | **Ryby**, rozdělení, předběžná úprava, tepelné úpravy, příklady jídel, filetování pstruha, ochrana spotřebitele |
| **16.** | **Pokrmy na objednávku**, vhodná masa, technika přípravy, příklady jídel, přílohy, vyhledávání zaměstnání |
| **17.** | **Zelenina**, rozdělení, tepelné úpravy, hlavní jídla a přílohy ze zeleniny, míchání salátu před hostem, základy pracovního práva |
| **18.** | **Ovoce**, rozdělení, jídla z ovoce v teplé a studené kuchyni, ovocné saláty, míchání před hostem, spotřebitelské úvěry |
| **19.** | **Vejce**, složení, význam, použití v teplé a studené kuchyni, servis vajec, rodinný rozpočet |
| **20.** | **Studená kuchyně**, výhody a nevýhody, použití, základní a složité výrobky studené kuchyně, způsoby podávání, doplňky a dekorace, pojištění majetku a osob |

|  |  |
| --- | --- |
| **Číslo** | **Téma** |
| **21.** | **Vepřové maso**, charakteristika, rozdělení, použití, tepelné úpravy, příklady jídel, strukturovaný profesní životopis |
| **22.** | **Omáčky**, význam, rozdělení, použití a druhy omáček, příklady omáček, studené omáčky a jejich použití, uplatnění mimo profesi |
| **23.** | **Základní tepelné úpravy**, účel tepelného zpracování, druhy tepelných úprav, příklady použití jednotlivých úprav, vyhledávání zaměstnání |
| **24.** | **Luštěniny**, druhy, význam a použití, polévky, přílohy a hlavní jídla z luštěnin, míchání luštěninových salátů před hostem, uplatnění v profesi |
| **25.** | **Pivnice**, charakteristika, nabídla jídel a nápojů, ošetřování výčepního zařízení a čepování piva, bezpečnost a ochrana zdraví při práci |

**Důležité základní znalosti, které je nutno znát bez chyby:**

* ke každému tématu vědět nejméně 3 TP jídel z daného tématu jako příklady jídel,
* druhy tepelných úprav,
* dělení hovězího a vepřového masa na jednotlivé části a do jakostních tříd,
* hmotnosti porcí hlavních druhů příloh, polévky, omáčky a šťávy,
* zásady porcování masa po tepelné úpravě a za syrova,
* výpočet váhy porce masa po tepelné úpravě,
* způsoby zahušťování jídel, rozdělení a druhy zásmažky,
* základy k přípravě jídel, druhy, rozdělení, použití, příklady jídel k jednotlivým základům,
* odborné názvosloví z technologie a stolničení.