**Témata ústní části závěrečných zkoušek pro obor**

**Kuchař**

|  |  |
| --- | --- |
| **Číslo** | **Téma** |
| **1.** | **Omáčky**, význam, rozdělení, druhy omáček - k vařenému masu a základní, finanční úřad |
| **2.** | **Vepřové maso**, charakteristika, dělení, tepelné úpravy, dokončování šťáv a omáček, pracovní úrazy |
| **3.** | **Hovězí maso**, charakteristika, dělení, tepelné úpravy, dokončování šťáv a omáček, ochrana spotřebitele |
| **4.** | **Ryby**, rozdělení, předběžná úprava, tepelné úpravy, úprava mořských plodů, základy pracovního práva  |
| **5.** | **Zvěřina**, charakteristika, předběžná úprava, jídla ze zvěřiny, spotřebitelské úvěry |
| **6.** | **Zelenina**, rozdělení, hlavní jídla a přílohy ze zeleniny, bankovní služby |
| **7.** | **Ovoce**, rozdělení, jídla z ovoce, další možnosti použití, rodinný rozpočet |
| **8.** | **Polévky**, význam, rozdělení, vývary, zavářky, vložky, bílé polévky, podávání polévek, bezpečnost a ochrana zdraví při práci |
| **9.** | **Sklady**, význam skladování a druhy skladů, hygiena v gastronomii, uplatnění v profesi |
| **10.** | **Vejce**, složení, význam, použití ve studené a teplé kuchyni, pojištění osob a majetku |
| **11.** | **Základní tepelné úpravy**, druhy, příklady použití jednotlivých úprav, pracovní úrazy |
| **12.** | **Studená kuchyně**, použití, výhody, příprava, příklady jídel, podávání, práce konaná mimo pracovní poměr  |
| **13.** | **Bezmasé pokrmy**, výhody, nevýhody, tepelné úpravy, příklady jídel, sociální a zdravotní pojištění |
| **14.** | **Mleté maso**, výhody, příprava, tvarování, přísady, příklady jídel, hrubá a čistá mzda |
| **15.** | **Pokrmy na objednávku**, vhodná masa, příklady jídel, vznik pracovního poměru |
| **16.** | **Moučné pokrmy**, charakteristika, využití v menu, příklady jídel, příkaz k úhradě |
| **17.** | **Vnitřnosti**, druhy, použití, předběžná úprava, příklady jídel, podnikání v oboru, živnost |
| **18.** | **Obiloviny**, druhy, význam, výrobky z obilovin, jídla a přílohy z obilovin, uplatnění v profesi  |
| **19.** | **Vepřové hody (zabijačka)**, zpracování masa, druhy jídel a jejich příprava a podávání, vzdělávání v oboru |
| **20.** | **Drůbež**, druhy, rozdělení, příklady jídel, finanční úřad |
| **21.** | **Moučníky**, rozdíl mezi moučníkem a moučným jídlem, rozdělení moučníků, příprava restauračních moučníků, vyhledávání zaměstnání |
| **22.** | **Brambory**, význam, použití v kuchyni, příklady jídel a příloh, hypoteční úvěry |
| **23.** | **Saláty**, rozdělení, vhodné suroviny, příklady salátů a jejich příprava, přímé a nepřímé daně |
| **24.** | **Přílohy**, charakteristika, význam, rozdělení podle hlavní suroviny, tepelné úpravy příloh, technologické postupy příloh, skončení pracovního poměru |
| **25.** | **Luštěniny**, použití a význam ve výživě, polévky z luštěnin, hlavní jídla a přílohy z luštěnin, 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 stolničení.