

## 65-51-H/01 Kuchař - Číšník

## Ústní zkouška

## Anotace témat

## Téma č. 1 (T-9801) - Kuchař

Omáčky, význam, rozdělení, druhy, příprava, použití, základní omáčky, jemné, omáčky k vařenému hovězímu masu, Finanční úřad.

## Téma č. 2 (T-62452) - Kuchař

Vepřové maso, charakteristika, dělení, předběžná příprava, dokončování omáček, šťáv, tepelné úpravy, postup, příklady, Pracovní úrazy.

## Téma č. 3 (T-72673) - Kuchař

Hovězí maso, charakteristika, dělení, předběžná příprava, dokončování šťáv a omáček, tepelná úprava, příklady, Ochrana spotřebitele.

## Téma č. 4 (T-21334) - Kuchař

Ryby; charakteristiky rybího masa, dělení, předběžná příprava ryb, tepelná úprava ryb, příklady, postup přípravy, úprava mořských plodů, měkkýšů, korýšů, Základy pracovního práva.

## Téma č. 5 (T-37953) - Kuchař

Zvěřina; charakteristika, rozdělení, předběžná příprava, pokmy ze zvěřiny a jejich příprava, Spotřebitelské úvěry.

## Téma č. 6 (T-61559) - Kuchař

Zelenina; charakteristika, rozdělení, příprava jídel, příklady, postup přípravy, přílohy, Bankovní služby.

## Téma č. 7 (T-61408) - Kuchař

Ovoce; charakteristika, rozdělení, úprava pokrmů z ovoce, příklady, postup přípravy, možnosti použití, Rodinný rozpočet.

## Téma č. 8 (T-34139) - Kuchař

Polévky; význam, rozdělení, druhy vývarů, vložky a zavěšky do polévek, polévky bílé, speciální, zvláštní, podávání polévek, inventář, BQZP.

## Téma č. 9 (T-37608) - Kuchař

Składy; Význam, způsob uchování potravin, druhy skládů, význam hygieny v gastronomii, Úplnění v profesi.

## Téma č. 10 (T-86092) - Kuchař

Houby; složení a vlastnosti, druhy, předběžná příprava, skladování, úprava, použití v kuchyni, Exekuce a osobní bankrot.

**Téma č. 11 (T-81170) - Kuchař**

Vejce: složení, význam, použití v teplé a studené kuchyni, další využití. Pajštění masa a osot.

**Téma č. 12 (T-88211) - Kuchař**

Základní tepelné úpravy; rozdělení, příklady, využití v gastronomii. Pracovní úrazy.

**Téma č. 13 (T-92481) - Kuchař**

Studená kuchyně, výhody a nevýhody studených pokrmů, rozdělení podle základní suroviny, způsob přípravy a podávání, příklady, příprava. Práce konaná mimo pracovní poměr.

**Téma č. 14 (T-66266) - Kuchař**

Bezmasé pokrmy; výhody, nevýhody; rozdělení, tepelné úpravy, příklady a technologické postupy. Sociální a zdravotní pojištění.

**Téma č. 15 (T-22486) - Kuchař**

Mleté maso; charakteristika, výhody, nevýhody, postup přípravy, dochucování, tvarování, tepelné úpravy, příklady pokrmů a jejich technologické postupy. Hrubá a čistá masa.

**Téma č. 16 (T-68391) - Kuchař**

Moučné pokrmy; charakteristika, využití v menu, příklady pokrmů, jejich technologické postupy. Příkaz k úvodě.

**Téma č. 17 (T-75500) - Kuchař**

Vnitřnosti; druhy, rozdělení podle původu, předběžná příprava, příklady pokrmů, jejich technologické postupy. Podnikání v oboru, živnost.

**Téma č. 18 (T-81357) - Kuchař**

Vepřové hody; charakteristika, částí masa a vnitřností a jejich zpracování příklady pokrmů, technologické postupy, doplňky. Vzdělávání v oboru.

**Téma č. 19 (T-21740) - Kuchař**

Drůbež; charakteristika, dělení, předběžná příprava a úprava drůbežního masa, příklady, technologické postupy. Finanční úvod.

**Téma č. 20 (T-79434) - Kuchař**

Moučníky; charakteristika, použití, rozdíl mezi moučníky a moučnými jidly, rozdělení moučníků, úprava restauračních moučníků, technologický postup přípravy. Vyhledávání zaměstnání.

**Téma č. 21 (T-77648) - Kuchař**

Mléko; ošetření, druhy, skladování; využití mléka v teplé a studené kuchyni, příklady mléčných pokrmů. Ochrana spotřebitele.

**Téma č. 22 (T-30999) - Kuchař**

Brambory; význam, použití v teplé a studené kuchyni, příklady pokrmů, jejich technologické postupy, přílohy z brambor. Hypoteční úvěry.

**Téma č. 23 (T-49177) - Kuchař**

Přílohy; charakteristika, význam, rozdělení podle základní úpravy, podle surovin, teploty podávání, příklady a technologické postupy, škrábání pracovního poměru.

**Téma č. 24 (T-17168) - Kuchař**

Mléčné výrobky; druhy, tvaroh, výroba, druhy, použití, výroba mléčných výrobků. Úplatnění v profesi.

**Téma č. 25 (T-27907) - Kuchař**

Luzňniny; význam, úprava polévek, hlavních pokrmů, další využití v gastronomii, BOZP.