

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Ústní zkouška

Anotace témat

Téma č. 1 (T-87937) - Kuchař, číšník

Inventář na úseku obsluhy a zařízení ve výrobním středisku; rozdělení inventáře, inventář k servisu pokrmů, teplých a studených nápojů, zařízení výrobního střediska. Podpora v nezaměstnanosti.

Téma č. 2 (T-26189) - Kuchař, číšník

Restaurace; charakteristika, příprava pracoviště, způsoby nabídky jídel a nápojů, způsoby obsluhy, návrhy poledních menu včetně technologických postupů. Pracovní smlouva.

Téma č. 3 (T-60978) - Kuchař, číšník

Systémy a způsoby obsluhy; organizace při jednoduché a složité obsluze, kavárenský systém obsluhy, table d'hote, sortiment pokrmů, organizace obsluhy při hostinách. Vznik pracovního poměru.

Téma č. 4 (T-19973) - Kuchař, číšník

Snídaně; druhy, příprava stolů, pokrmy, způsoby podávání snídaní. Přijímací pohovor.

Téma č. 5 (T-46038) - Kuchař, číšník

Raut; charakteristika, příprava a průběh akce, nabídka jídel a nápojů, teplé pokrmy a jejich podávání při rautu. Příkaz k úhradě.

Téma č. 6 (T-24449) - Kuchař, číšník

Banket; charakteristika, druhy hostin, činnosti pro zajištění banketu, příprava slavnostní tabule, pravidla obsluhy, vhodné pokrmy. Daně.

Téma č. 7 (T-88279) - Kuchař, číšník

Moučníky; charakteristika, rozdělení a použití, příprava restauračních moučníků, technologické postupy, typické moučníky v české kuchyni. Pracovní úrazy.

Téma č. 8 (T-15940) - Kuchař, číšník

Bezmasé pokrmy - charakteristika bezmasých pokrmů, jejich rozdělení, vhodné tepelné úpravy bezmasých pokrmů, příklady pokrmů a jejich technologické postupy. Přílohy - charakteristika příloh, význam, rozdělení příloh podle základní suroviny, porce, příklady příloh a jejich technologické postupy. Ochrana spotřebitele.

Téma č. 9 (T-28509) - Kuchař, číšník

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

Téma č. 10 (T-99097) - Kuchař, číšník

Jatečné maso; charakteristika, složení a jakostní znaky, dělení, předběžná příprava, způsoby tepelné úpravy, příklady pokrmů a jejich technologické postupy přípravy, příklady úpravy masa před hostem. Finanční úřad.

Téma č. 11 (T-80785) - Kuchař, číšník

Drůbež; rozdělení, charakteristika, složení, jakostní znaky, dělení a předběžná příprava, tepelná úprava, technologické postupy přípravy, dranzírování kuřete, postup. Pracovní úrazy.

Téma č. 12 (T-36853) - Kuchař, číšník

Ryby; charakteristika rybího masa, dělení, předběžná příprava, způsob tepelné úpravy, příklady pokrmů a jejich technologické postupy, příprava ryb, korýšů, měkkýšů, vykostování pstruha, postup, inventář. Ochrana spotřebitele.

Téma č. 13 (T-38504) - Kuchař, číšník

Zelenina; rozdělení, složení, význam, konzervace, skladování, tepelná příprava, příklady a technologické postupy, přílohy ze zeleniny, zelenina ve studené kuchyni, míchání zeleninového salátu před hostem. Základy pracovního práva.

Téma č. 14 (T-61355) - Kuchař, číšník

Ovoce; rozdělení, charakteristika, složení, význam, příprava pokrmů z ovoce, využití v teplé a studené kuchyni, konzervování a skladování, míchání ovocného salátu před hostem. Spotřebitelské úvěry.

Téma č. 15 (T-57426) - Kuchař, číšník

Výživa, diety; rozdělení diet, dietní pokrmy, význam, energetické hodnoty, charakteristika diferencované stravy, racionální stravy, příklad dietního menu. Exekuce a osobní bankrot.

Téma č. 16 (T-63161) - Kuchař, číšník

Studená kuchyně; význam, základní suroviny, základní a složité výrobky, technologické postupy, způsob podávání výrobků. Pojištění majetku a osob.

Téma č. 17 (T-23028) - Kuchař, číšník

Jídelní lístky; druhy, náležitosti, pravidla pro sestavování, příklad JL, příklad menu. BOZP.

Téma č. 18 (T-67123) - Kuchař, číšník

Nápoje; rozdělení, význam teplých a studených nápojů ve výživě, příprava teplých nápojů, servis, pravidla sestavování nápojového lístku. Pracovní úrazy.

Téma č. 19 (T-99878) - Kuchař, číšník

Bar; funkce baru, vybavení organizace práce, míchané nápoje, nabídka pokrmů v baru. Hrubá a čistá mzda.

Téma č. 20 (T-80934) - Kuchař, číšník

Mezinárodní kuchyně, charakteristika evropských a mimoevropských kuchyní, charakteristika surovin, typické pokrmy vybraných kuchání. Finanční úřad.

Téma č. 21 (T-59590) - Kuchař, číšník

Omáčky; význam, rozdělení použití; omáčky k vařenému hovězímu masu, studené omáčky a jejich použití; rosoly a aspiky. Uplatnění mimo profesi.

Téma č. 22 (T-30409) - Kuchař, číšník

Luštěniny; druhy, složení, předběžná příprava, příprava polévek, hlavních pokrmů, příklady, míchání luštěninových salátů před hostem, doplňky k luštěninovým pokrmům. Uplatnění v profesi.

Téma č. 23 (T-98018) - Kuchař, číšník

Kavárna; druhy kaváren a jejich zařízení, příprava kaváren a způsoby obsluhy, nabídka jídel a nápojů, druhy a příprava káv. Uplatnění v profesi.

Téma č. 24 (T-31970) - Kuchař, číšník

Vinárna; druhy vináren a jejich zařízení, příprava vináren k provozu a způsoby obsluhy, nabídka jídel a nápojů, servis vín; Vyhledávání zaměstnání.

Téma č. 25 (T-62759) - Kuchař, číšník

Pivnice; charakteristika pivnice, nabídka jídel a nápojů, popis ošetřování výčepního zařízení, čepování piva. BOZP.