

Profilová část maturitní zkoušky – ústní zkouška

Technologie a obsluha

- 1. a) Bezpečnost práce v potravinářství** – základní povinnosti zaměstnavatelů, bezpečnostní požadavky na stroje a technická zařízení, pracovní úraz – povinnosti zaměstnavatele a povinnosti zaměstnance
b) Slavnostní menu – charakteristika, hlediska pro sestavování menu, příklady barev a symboliky v menu
- 2. a) Výrobní střediska** – druhy jednotlivých částí provozovny, prostorové uspořádání, moderní technika
b) Kombinatorika vín a pokrmů – chod, skupina, servis, konkrétní pokrm – dle daného zadání uveďte příklady
- 3. a) Speciality české a moravské kuchyně, krajové speciality** - význam, druhy pokrmů, vlastní kalkulace
b) Víno – charakteristika, skladování, kvalita, vady vína, teplota a kultura podávání vína
- 4. a) Hygiena a estetika ve stravování** – definice, dělení hygieny, význam estetiky, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), sanitace- DDD
b) Raut – charakteristika, příprava a průběh akce, nabídka pokrmů a nápojů, teplé pokrmy a jejich podávání
- 5. a) Alergeny v potravinách** – platnost – povinnost, definice, specifikace alergenů, způsob označování přítomnosti alergenů v potravinách
b) Nápojová gastronomie - viz příloha
- 6. a) Ryby** – charakteristika rybího masa, způsob tepelné úpravy, příklady pokrmů a jejich technologické postupy, příprava korýšů a mořských plodů
b) Složitá obsluha - vykostování pstruha – postup, inventář
- 7. a) Pracovníci výrobního střediska** – charakteristika střediska, požadavky na osobnost pracovníka, kvalifikační požadavky, profesní etika, spolupráce v kolektivu
b) Systémy obsluhy – druhy, pracovní náplň jednotlivých pracovníků
- 8. a) Speciální moučníky** – charakteristika, posouzení moučníků z hlediska výživy a z hlediska gastronomického, druhy a příprava jednotlivých moučníků, typické moučníky v české kuchyni
b) Inventář na úseku obsluhy – rozdělení, inventář na podávání stud. a teplých moučníků
- 9. a) Zelenina** – rozdělení, složení, význam ve výživě, konzervace, příklady výrobků, technologické postupy pokrmů, zelenina ve studené kuchyni
b) Vyšší forma složitě obsluhy – charakteristika, druhy, míchání ovocného salátu před hostem
- 10. a) Vepřové maso** - charakteristika, složení, dělení, tepelná úprava jednotlivých částí, technologické postupy přípravy pokrmů, vepřové hody
b) Banket – charakteristika, druhy hostin, činnosti pro zajištění banketu, příprava slavn. tabule

11. **a) Jatečné maso** - charakteristika, složení a jakostní znaky, dělení, příklady typických pokrmů a jejich technologické postupy
b) Složitá obsluha – základní zásady při přípravě masa před hostem, vhodnost surovin, příklady pokrmů
12. **a) Zahraniční gastronomie** - charakteristika evropských a mimoevropských kuchyní, charakteristika surovin, technologické postupy přípravy typických pokrmů vybraných kuchyní
b) Kavárna - druhy, prostředí, vybavenost, způsob obsluhy, druhy a přípravy káv, sortiment pokrmů a nápojů
13. **a) Dietní stravování** – úloha dietního stravování, zásady tepelných úprav a technologické postupy přípravy pokrmů při různých dietách, sestavení vhodného jídelníčku pro určitou skupinu
b) Míchané nápoje – charakteristika, kodex barmana, druhy míchaných nápojů, způsoby přípravy, podávání
14. **a) Speciální a zvláštní polévky** – charakteristika, druhy, příprava jednotlivých speciálních polévek
b) Podávání polévek- teplota, servis, druhy inventáře
15. **a) Diferencované stravování** - charakteristika stravování jednotlivých skupin, sestavení jídelního lístku pro určitou skupinu
b) Vinárna – druhy, kodex someliéra, vinařské oblasti v ČR, nabídka vhodných vín k pokrmům
16. **a) Pokrmy na objednávku** - význam, vhodnost jednotlivých druhů a částí masa, příprava masa, tepelné zpracování, technologické postupy přípravy jednotlivých pokrmů, vhodné doplňky a přílohy
b) Složitá obsluha - dokončování pokrmů na objednávku před hostem - technologické postupy pokrmů
17. **a) Studená kuchyně** - význam, základní a složité výrobky - příklady, technologické postupy pokrmů
b) Podávání výrobků studené kuchyně – způsob a vhodnost podávání jednotlivých výrobků, inventář
18. **a) Omáčky** – rozdělení, zásady při přípravě, využití omáček v teplé a studené kuchyni, technologické postupy příprav speciálních omáček
b) Bar – charakteristika, druhy, barový inventář, sortiment pokrmů a nápojů, negativní jevy v nočních společensko- zábavných odbytových střediskách
19. **a) Ovoce** – charakteristika, rozdělení, složení, význam ve výživě, konzervování, příprava pokrmů z ovoce, využití v teplé a studené kuchyni
b) Vyšší forma složité obsluhy – charakteristika, druhy, míchání ovocného salátu před hostem
20. **a) Progresivní příprava pokrmů** – příprava pokrmů z průmyslových polotovarů, dokončování zmrazených a konzervovaných jídel, využití moderního vybavení kuchyně
b) Nápoje – rozdělení, servis nápojů a pravidla sestavování nápojového lístku