



**OKRUHY ZÁVĚREČNÉ  
ZKOUŠKY  
OBORU  
ČÍŠNÍK SERVÍRKA  
TŘÍDY KČ3**

**ZÁVĚREČNÁ ZKOUŠKA**

# POŽADAVKY NA VĚDOMOSTI A DOVEDNOSTI ŽÁKA V RÁMCI ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY

Požadavky na žáka, který bude skládat závěrečnou zkoušku vycházejí z RVP a zahrnují požadavky na vědomosti a dovednosti žáka v těchto odborných oblastech:

## Část A – Stolničení, základy barmanství a základy sommelierství

### 1. Ergonomie v barmanství-pojem, práce barmana

Anatomie míchaných nápojů + příklady

Způsoby přípravy míchaných nápojů

### 2. Historie a druhy barů – vznik a jejich vývoj

Asociace barmanů – CBA, IBA

Nápojové barové sklo – druhy a použití

### 3. Vybavení barů, rozdělení barové desky, pojem bar

Pracovní nástroje barmana a jejich použití

Dělení míchaných nápojů dle pozice v menu, technika přípravy

### 4. Druhy míchaných nápojů dle způsobu výroby

Vznik míchaných nápojů, nejstarší míchané nápoje

Použití nealkoholických nápojů v koktejlech-druhy, příklady

### 5. Lihoviny-historický vývoj, rozdělení alkoholických nápojů

Suroviny k výrobě lihovin, metody výroby, 1metodu popsat

### 6. Pivo – charakteristika dle vývoje, suroviny k výrobě piva

Výroba sladu a piva, rozdílné metody výroby

Rozdělení piva, speciální piva, čepování a skladování

### 7. Destiláty – gin, vodka, tequila, calvados

Vznik, výroba, rozdělení, výrobci a značky

Použití v míchaných nápojích – příklady míchaných nápojů

### 8. Destiláty – Whisk(e)y – historický vývoj, výroba, rozdělení, druhy

Použití v míchaných nápojích – příklady

### 9. Destiláty z vinné révy – Cognac, Brandy, Armagnac a ostatní

Výroba, označování stáří, druhy, výrobci (1 popsat)

Použití v míchaných nápojích – příklady

### 10. Progresivní myologie – vysvětlit pojem a význam

Brushing, Swizzlování, Rolování- popsat přípravu

Tiky drinky

### 11. Molekulární myologie – pojem, trendy, cíle

Textura a Infuze drinku – vysvětlit přípravu

Vůně a esence, pěny, espumy, bubliny

### 12. Progresivní mixologie

Vhodné nápoje, příprava – charakteristika

### 13. Sommelier – asociace, pracovní náplň sommeliéra

Pracovní pomůcky sommeliéra – charakteristika a jejich použití

Vinný sklep- skladování a ošetřování

### 14. Základní rozdělení vinné révy

Historie vinné révy – ve světě a v ČR

Vinařský zákon v ČR – význam vzniku

### 15. Vinařské oblasti v ČR

Odrůdy vinné révy v ČR – charakteristika + 1 příklad

Apelační systém v ČR –vznik a význam, speciální vína

### 16. Tichá vína – výroba, speciální výroba – popsat

Cukernatost tichého vína – čím měříme

Rozdělení podle cukernatosti

### 17. Šumivá vína – metody výroby popsat

Dělení dle cukernatosti – charakterizovat

Výrobci šumivých vín, servis

## **18. Kořeněná a fortifikovaná vína**

Země původu, výroba, dělení do jednotlivých skupin, servis  
Nedostatky a choroby vína, skladování vína

## **19. Vinařství ve Francii- vinařské regiony, odrůdy vinné révy**

Kategorizace a apelace vín

Šampaňská vína – vznik výroby, klasická výroba –postup

## **20. Vinařství ve Španělsku-vinařské regiony ,odrůdy vinné révy**

Historie Sherry, výroba ,rozdělení

Šumivá vína –ochranná známka CAVA

## **21. Vinařství v Itálii –vinařské oblasti, značení etikety**

Vinařství v Portugalsku- Portská vína – výroba, značení, Korek

Degustace vína, postup, termíny pro vůně, barvu atd

## **22. Význam stolničení, základní pojmy**

Hygiena v gastronomickém provozu, HACCAP, bezpečnost při práci

Systémy obsluhy a způsoby obsluhy – popsat a vysvětlit

## **23. Gastronomická pravidla pro sestavování JL a NL – příklady**

Druhy JL a NL – popsat dle typu provozovny

Jednoduchá obsluha – servis studených předkrmů, polévek, hlavních pokrmů, moučníků

## **24. Rozdělení inventáře v odbytových střediscích – 2 druhy popsat**

Snídaně – druhy, podávání rozdělení

Cizinecké snídaně – uvést 3 příklady a popsat

## **25. Kavárny – historie, rozdělení, druhy, zařízení, obsluha**

Správná příprava a servis kávy – espresso (další kávy z něj připravované)

Inventář na teplé nápoje

## **26. Baristika – Profil a povinnosti baristy**

Základní rozdělení kávy, vznik a původ kávy

Mletí kávy –kávomlýnek, espresso kávovary – složení

Káva připravovaná v džezvě a speciální kávy s alkoholem

## **27. Slavnostní hostiny, druhy, význam**

Pravidla pro sestavování menu, druhy menu podle společenských událostí

Atypická menu – příklady

Druhy příborů –rozdělení ,charakteristika

## **28. Speciální studené předkrm – kaviár, ústřice(jejich servis)**

Speciální teplé předkrm - šneci, raci, žabí stehýnka(servis)

Slavnostní setkání dle různých příležitostí – vyjmenovat

## **29. Dranžírování – charakteristika, příprava pracoviště, pracovní postup**

Chateaubriand, Porter house steak

Druhy ubytovacích zařízení a jejich charakteristika

## **30. Flambování – základní pravidla, inventář**

## **Část B – Technologie**

**1. Přílohy – základní charakteristika, tepelné úpravy, rozdělení (přílohy z mouky, z těstovin ze zeleniny - příklad ke každé skupině)**

**2. Přílohy - základní charakteristika, tepelné úpravy, rozdělení (přílohy z brambor, z rýže a z těstovin-příklad ke každé skupině)**

**3. Bezmasé pokrmy – základní charakteristika a jejich význam, rozdělení, příklad ke každé skupině (název pokrmu)**

**4. Předkrm – charakteristika, základní rozdělení, rozdělení podle základních potravin. Uved'te příklad předkrmu ke každé skupině**

**5. Minutky z vepřového masa – části masa, vhodné použití, příprava šťávy, dochucování, doplňky a vhodné přílohy**

**6. Minutky z drůbežího masa – části masa, vhodné použití, příprava šťávy, dochucování, doplňky a vhodné přílohy**

**7. Minutky z hovězího masa – části masa, vhodné použití, příprava šťávy, dochucování, doplňky a vhodné přílohy**

**8. Mleté maso – význam, druhy masa, dochucování, vázací prostředky, tepelné úpravy - názvy pokrmů**

**9. Omáčky studené – rozdělení + příklad, použití**

Výrobní postup: Majonéza, rosol

**10. Polévky – význam, rozdělení (příklad ke každé skupině)**

**11. Omáčky teplé – rozdělení + příklady a jejich použití**

Výrobní postup: Bešamel, Veloute

**12. Saláty – význam, rozdělení, příklad ke každé skupině**

Výrobní postup: Francouzský dresink

**13. Vývary – rozdělení vývarů, suroviny pro přípravu, použití, čištění, zesilování,**

Výrobní postup: Vývar A

**14. Moučníky – charakteristika, rozdělení, příklady**

**15. Zavářky, vložky – charakteristika, rozdělení dle tepelné úpravy + příklady**

Výrobní postup: Celestinské a Fritátové nudle

**16. Rozdělení, charakteristika, úpravy masa-hovězí, telecí, vepřové a ryby, drůbež, zvěřina**

**17. Zahraniční kuchyně – charakteristika, suroviny, pokrmy**

## **Část C – Potraviny a výživa**

1. Potraviny, pochutiny, poživatiny, nápoje a jakost
2. Bílkoviny, sacharidy, tuky
3. Vitamíny
4. Minerální látky
5. Ovoce, zelenina
6. Brambory
7. Luštěniny
8. Obiloviny
9. Mlýnské výrobky
10. Těstoviny
11. Vejce
12. Pekařské výrobky
13. Mléko, mléčné výrobky
14. Pochutiny
15. Sladidla
16. Maso (hovězí, vepřové, skopové, telecí, drůbeží, zvěřina, ryby)
17. Masné výrobky
18. Nápoje (alkoholické, nealkoholické)
19. Pivo
20. Víno
21. Lihoviny
22. Trávení – trávicí ústrojí
23. Druhy stravy
24. Diety
25. Zásady zdravé výživy
26. Diferencované stravování
27. Konvience
28. Biopotraviny
29. Želírovací prostředky
30. Houby