



**OKRUHY ZÁVĚREČNÉ
ZKOUŠKY
OBORU
KUCHAŘ KUCHAŘKA
TŘÍDY KČ3
pro školní rok 2022/2023**

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 – Technologie

1. Předběžná úprava potravin

Předběžná úprava a její charakteristika, význam, rozdělení.

Předběžná úprava potravin rostlinného původu-suchým mokrým způsobem opracování zeleniny, ovoce, brambor-krájení, mletí, strouhání.

Předběžná úprava potravin živočišného původu, předběžná úprava masa-odležení, bourání, vyhošťování, porcování, nakládání, naplnění, špikování, protýkání, naklepávání, rolování, kořenění, obalování.

2. Základní tepelné úpravy

Vaření-charakteristika, druhy a způsoby vaření

Dušení-charakteristika, způsoby, druhy

Základy používané při dušení masa, postup dušení

Zadělování

Pečení-charakteristika, druhy, postup

Zapékání-charakteristika, zapékané pokrmy, suroviny k zapékání

Smažení-charakteristika, způsoby, druhy obalů, předběžná úprava před smažením

Moderní tepelné úpravy

3. Příprava polévek

Polévky-charakteristika, rozdělení, význam, podávání, dávkování

Příprava vývaru-druhy a označování vývarů, jejich použití, čištění, zesilování

Příprava polévkových vložek a zavářek

Příprava bílých polévek

Příprava speciálních polévek

4. Příprava omáček

Omáčky-charakteristika, druhy, rozdělení, dávkování a použití

Omáčky k hovězímu masu vařenému

Omáčky teplé bílé, hnědé, hrubé, jemné

Omáčky studené

5. Příprava příloh

Přílohy charakteristika, druhy, dávkování, vhodnost použití

Přílohy z brambor, mouky, obilovin, zeleniny, luštěniny

Saláty, kompoty

6. Bezmasé pokrmy

Bezmasé pokrmy-charakteristika, význam, druhy pokrmů

Úprava jednotlivých bezmasých pokrmů z brambor, těstovin,

z obilovin, zeleniny, luštěnin a hub

Příprava vaječných a sýrových pokrmů,

Příprava jednoduchých sladkých pokrmů

Náhražky masa

7. Charakteristika pokrmu z hovězího masa

Charakteristika hovězího masa, použití jednotlivých částí předběžná úprava masa, tepelné úpravy hovězího masa při přípravě pokrmu

Tepelné úpravy hovězího masa

Hovězí vnitřnosti a jejich úprava

8. Charakteristika pokrmů z telecího masa

Charakteristika a použití telecího masa při přípravě pokrmů

Tepelné úpravy telecího masa, příprava telecích vnitřností

Příprava nádivek

9. Charakteristika pokrmů z vepřového masa

Charakteristika a rozdělení vepřového masa, použití jednotlivých druhů masa podle tepelných úprav

Tepelné úpravy vepřového masa, příprava vepřových vnitřností

10. Příprava zabijačkových pokrmů

11. Charakteristika pokrmů ze skopového,

jehněčího, kůzlečího masa a masa králíčího

Charakteristika., předběžná úprava, příprava

z jednotlivých druhů masa, tepelné úpravy

12. Charakteristika pokrmů z mletého masa

Použití vhodných mas k přípravě mletých pokrmů, způsoby mletí, škrábání masa

Druhy pokrmů z mletého masa, pojidla, koření a další používané suroviny při přípravě pokrmů z mletých mas, tvary mletých mas, tepelné úpravy

13. Charakteristika pokrmů z ryb

Charakteristika a rozdělení rybího masa

Předběžná úprava ryb, skladování ryb

Tepelné úpravy ryb vařením, dušením a smažením

Úprava rybích vnitřností

14. Technologické postupy přípravy pokrmů z drůbeže

Tepelné úpravy drůbeže-vařením, zaděláváním, dušením, pečením a smažením

Příprava drůbežích vnitřností

15. Charakteristika pokrmů ze zvěřiny

Zvěřina charakteristika, rozdělení a vlastnosti masa

Tepelné zpracování zvěřiny, vhodné koření a doplňky ke zvěřině

Příprava vnitřností

16. Charakteristika pokrmů na objednávku

Druhy a části mas vhodné na přípravu

pokrmů na objednávku

Vhodné tepelné úpravy přípravy pokrmů na objednávku

Vhodné přílohy, doplňky a oblohy

Příprava pokrmů na objednávku z jatečního masa, vnitřností

Příprava pokrmů na objednávku z jiných druhů mas

Příprava pokrmu před hostem

17. Charakteristika pokrmů studené kuchyně

Charakteristika výrobků studené kuchyně a jednotlivé druhy

výrobků studené kuchyně

Základní výrobky studené kuchyně- majonéza, salát,

rosoly, pěny

Předkrmy-plněná vejce, zelenina, ovoce, výrobky ze

sýrů, chuťovky, kaviár

Studené pokrmy- chlebičky, obložené vejce, výrobky

z ryb

Galantiny, paštiky, huspeniny

Mísy-druhy, úprava, doplňky a zdobení

18. Předkrmy

- rozdělení, podávání, suroviny, jednotlivé druhy a příprava předkrmů

19. Charakteristika moučníků

Základní druhy těst, charakteristika

Korpusy, náplně, polevy

Jednoduché moučníky

Složité moučníky

Pudinky, krémy a sladké omáčky

Zmrzliny a zmrzlinové poháry

Trendy v přípravě moučníků, moderní suroviny.

Studené a teplé nápoje

20. Dietní a diferencované stravování

Charakteristika dietního stravování, vhodné a nevhodné

suroviny pro přípravu dietní stravy

Tepelné úpravy při přípravě dietní stravy

Diferencované stravování

Část B – Stolníčení

1. Flambování

– charakteristika, inventář, vhodné destiláty pro flambování dle pokrmů-uvést vhodné destiláty.
Flambování masa a moučníků (popis).

Malý stolní inventář

2. Hotelový provoz

- rozdělení hotelu, typy hotelů, zaměstnanci a jejich pracovní náplň

Hotelová recepce – vnitřní a vnější, pracovní náplň a dokumentace.

Vozíky v odbytovém středisku.

3. Podávání polévek

– jednoduchá a složitá obsluha.

Kovový inventář na podávání pokrmů-jejich použití. Příbory – rozdělení, použití

4. Gastronomická pravidla pro sestavování jídelního a nápojového lístku

- vhodné příklady dle typu provozovny.

Textilní inventář na úseku obsluhy-použití v odbytových střediscích.

5. Formy obsluhy a způsoby obsluhy

- jednotlivé příklady.

6. Práce obsluhujících před hostem

- vyjmenuj vše, co připravujeme, dochucujeme před hostem

-uved' jednotlivé druhy pokrmů a jejich přípravu

7. Inventář na úseku obsluhy

- porcelánový, kovový a skleněný inventář a jeho využití při servisu pokrmů a nápojů

- stručně popiš inventář a kde se používá.

8. Kavárny

– druhy, zařízení provozu, inventář, obsluha

Správná příprava kávy, druhy kávy, jejich příprava a servis-kávy s destilátem.

9. Vinárny

– druhy, zařízení, inventář, pokrmy a nápoje, vinný lístek

10. Vína

– rozdělení podle výroby, jednotlivé skupiny a jejich charakteristika, podávání, servis vína, inventář.

Kombinatorika vín a pokrmů- uved' příklady, vinařské oblasti ČR, odrůdy

11. Servis pstruha a kuřete ve složité obsluze

– příprava pracoviště, zásady dranzírování, vykostování a servis.

Druhy talířů a mís

– použití na jednotlivé pokrmy.

12. Zásady překládání pokrmů – složitá obsluha.

Chateaubriand a Porterhouse steak

- porcování před hostem, druhy úprav, příprava pracoviště, pracovní postup, servis - nachservis-vysvětlí.

13. Druhy snídaní

– jednoduchá, složitá a cizinecká. Různé formy podávání snídaní. Snídaňový lístek.

- snídaně ruská, anglická, americká – typické pokrmy a nápoje.

14. Druhy slavnostních setkání

– druhy slavnostních setkání, popsat jednotlivě přípravy. Sortiment pokrmů a nápojů dle setkání, servis a obsluha. Zvláštní požadavky.

15. Jednoduchá obsluha - podávání jednotlivých chodů

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. Konvence
28. Biopotraviny
29. Želírovací prostředky
30. Houby