

Střední odborné učiliště gastronomie

U Krbu 45/521, Praha 10 – Malešice

Okruhy učiva k maturitní zkoušce z předmětu Provoz v gastronomii

Obor: 65-41-L/01 Gastronomie

1. Základy technologie přípravy pokrmů, technologické tepelné úpravy
2. Základní druhy jatečních mas, drůbeže, zvěřiny, bezmasé pokrmy
3. Česká regionální kuchyně
4. Mořské plody- úprava a servis
5. Mezinárodní kuchyně
6. Studená kuchyně – základní výrobky, pokrmy ke slavnostním příležitostem, úprava na talíři
7. Teplé předkrmů – úpravy a podávání teplých předkrmů
8. Moučníky – příprava moučníků na slavnostní příležitosti, restaurační moučníky, servis
9. Jednoduchá obsluha, technika obsluhy, vyúčtování s hostem
10. Rozdělení odbytových středisek
11. Složitá obsluha – inventář, servis jednotlivých chodů
12. Sestavení slavnostního menu, gastronomická pravidla
13. Práce barmana, technika míšených nápojů
14. Slavnostní hostiny – organizační zajištění, vyúčtování
15. Organizace práce, nabídka pokrmů a nápojů – raut
16. Organizace práce, nabídka pokrmů a nápojů – banket
17. Organizace práce, nabídka pokrmů a nápojů – koktejl
18. Organizace práce, nabídka pokrmů a nápojů – garden party
19. Catering
20. Hygiena – zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy
21. Informační a komunikační technologie – propagační nástroje marketingu hotelu a restaurace
22. Základní společenská a profesní pravidla
23. Profesní etika
24. Zvláštnosti cizích kultur
25. Standardy chování a vystupování pracovníků v gastronomii