

Sřední odborné učiliště gastronomie

U Krbu 45/521, Praha 10 - Malešice

Opakovací okruhy k závěrečným zkouškám

Obor: 65-51-H/01 Kuchař - číšník (ŠVP Kuchař)

Obsah

Technika odbytu	2
Nauka o výživě.....	3
Výroba pokrmů	4
Odborný výcvik	5
Ekonomika.....	6
Svět práce	7
Anglický jazyk	8
Německý jazyk.....	9

Technika odbytu

1. Inventář na úseku obsluhy (druhy, údržba, skladování)
2. Základní pravidla a technika obsluhy
3. Jídelní lístky (druhy, pořadí, náležitosti, gastronomická pravidla)
4. Nápojové lístky (druhy, pořadí, náležitosti)
5. Menu (zásady, druhy, nápoje, pořadí)
6. Systémy obsluhy, způsoby servisu, formy prodeje
7. Jednoduchá obsluha (příprava, servis pokrmů)
8. Snídaně, přesnídávky, svačiny
9. Složitá obsluha
10. Speciální pokrmy (ústřice, kaviár, hlemýždi, fondue, chřest, ...)
11. Nápoje (druhy, servis, teploty, odborné výrazy)
12. Příprava pokrmů u stolu hosta (dochucování, flambování, tranžírování, ...)
13. Míchané nápoje
14. Pivní zařízení
15. Společenskozábavní střediska (druhy, vybavení, pokrmy)
16. Ubytovací zařízení (kategorizace, recepce, room service)
17. Obsluha v dopravních prostředcích
18. Banket
19. Slavnostní hostiny pořádané vestoje

Nauka o výživě

1. Základní živiny
2. Nutné živiny, voda
3. Ovoce
4. Zelenina, brambory
5. Obiloviny a výrobky z obilovin
6. Luštěniny
7. Sladidla
8. Tuky
9. Mléko a mléčné výrobky
10. Sýry
11. Vejce
12. Jatečné maso
13. Drůbež, zvěřina, ryby
14. Masné výrobky
15. Koření
16. Povzbuzující pochutiny
17. Nealkoholické nápoje
18. Pivo
19. Víno
20. Lihoviny
21. Trávicí soustava, metabolismus živin
22. Racionální výživa, výživová hodnota potravin
23. Druhy výživy, dietní stravování

Výroba pokrmů

1. Základní tepelné úpravy
2. Polévky - rozdělení, charakteristika, technologické postupy
3. Omáčky - rozdělení, charakteristika, technologické postupy
4. Přílohy - rozdělení, charakteristika, technologické postupy
5. Bezmasé pokrmy - rozdělení, charakteristika, technologické postupy
6. Hovězí maso - rozdělení a použití částí, charakteristika, tech. Postupy
7. Telecí maso - rozdělení a použití částí, charakteristika, tech. Postupy
8. Vepřové maso - rozdělení a použití částí, charakteristika, tech. Postupy
9. Skopové, jehněčí a kůzlečí maso - rozdělení a použití částí, charakteristika, technologické postupy
10. Pokrmy z mletého masa
11. Zvěřina - rozdělení a použití částí, charakteristika, technologické postupy
12. Ryby - rozdělení, charakteristika, technologické postupy
13. Drůbež - rozdělení, charakteristika, technologické postupy
14. Droby - rozdělení, charakteristika, technologické postupy
15. Minutkové pokrmy - rozdělení, charakteristika, technologické postupy
16. Pokrmy studené kuchyně - rozdělení, charakteristika, příklady
17. Předkrmy - rozdělení, charakteristika, technologické postupy
18. Moučníky - rozdělení, charakteristika, technologické postupy
19. Dietní pokrmy - rozdělení diet, charakteristika pokrmů
20. Česká národní a regionální kuchyně - rozdělení, charakteristika, technologické postupy
21. Cizí kuchyně - rozdělení, charakteristika, technologické postupy
22. Hygienické předpisy
23. Organizace práce na pracovišti

Odborný výcvik

1. Polévky
2. Omáčky
3. Základní tepelné úpravy
4. Hovězí maso
5. Telecí maso
6. Vepřové maso
7. Skopové, jehněčí, kůzlečí maso
8. Mletá masa
9. Ryby
10. Drůbež
11. Zvěřina
12. Luštěniny
13. Zelenina
14. Ovoce
15. Obiloviny
16. Bezmasé pokrmy
17. Diety
18. Vaječné pokrmy
19. Přílohy
20. Moučníky
21. Regionální speciality
22. Mezinárodní kuchyně
23. Pokrmy na objednávku
24. Studená kuchyně
25. Předkrmy, saláty
26. Rychlá občerstvení
27. Normování, kalkulace

Ekonomika

1. Základní ekonomické pojmy (potřeby, statky, služby, spotřeba a životní úroveň, výroba, výrobní faktory, hospodářský proces, cyklus, trh, nabídka, poptávka, tržní mechanismus, tržní subjekty, zboží)
2. Podnikání (podnikání a jeho znaky, právní formy podnikání, individuální podnikání, obchodní společnosti, povinnosti podnikatelů)
3. Majetek firmy (struktura majetku, dlouhodobý majetek, oběžný majetek, ocenění majetku a závazků, opotřebení majetku, inventarizace majetku, druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škody)
4. Obchodní závod a jeho činnosti (podnik, personální činnosti, zásobování, investiční činnost, marketing, management)
5. Hospodaření firmy (náklady, výnosy, výsledek hospodaření, cena, druhy cen, metody tvorby ceny)
6. Odměňování zaměstnanců (mzda, formy a složky mzdy, mzda časová a úkolová, mzdové výpočty, sociální a zdravotní pojištění, zabezpečení v nemoci)
7. Financování činnosti firmy (vlastní a cizí zdroje financování, peníze, banky, služby peněžních ústavů, hotovostní a bezhotovostní platební styk)
8. Podnikatelský záměr (uvedení firmy na trh, hlavní části podnikatelského záměru)
9. Daňová soustava a pojištění (daně, druhy daní, daňové přiznání k dani z příjmu FO, daňová evidenční povinnost, zásady a vedení daňové evidenční povinnosti, povinné pojištění)
10. Národní hospodářství (členění národního hospodářství, hodnocení úrovně NH inflace, státní rozpočet, pomoc státu a jiných institucí sociálně potřebným občanům)
11. Otázky světa práce

Svět práce

(zopakují vyučující EK v rámci opakování k ZZ)

1. **Podnikání**, podmínky pro podnikání, kdo u nás může podnikat, podnikatel, co je třeba předem zjistit, než začneme podnikat?
2. **Živnosti**, podmínky pro založení a provozování, druhy živností, živnostenský zákon, založení živnosti v oboru.
3. **Financování podnikatelské činnosti**, možnosti financování, zdroje získání finančních prostředků pro podnikání.
4. **Banky, bankovní služby** - založení účtu u banky, k čemu je možné účet využívat? Hotovostní a bezhotovostní platební styk, výhody a nevýhody.
5. **Úvěry, půjčky** - podmínky a rizika, druhy úvěrů, hypotéční úvěr, spotřebitelský úvěr, význam „zástavy“, co je „exekuce“. Kdy a na co je vhodné žádat o úvěr? Instituce, které úvěry a půjčky poskytují.
6. **Hospodaření** - podstata hospodaření, jak může firma zlepšit svoje ekonomické výsledky? Jak a čím můžete na pracovišti šetřit? Náklady - možnosti snižování, druhy, konkrétní příklady z oboru, výnosy - možnosti zvyšování, druhy, konkrétní příklady z oboru, vliv nákladů a výnosů na výsledek hospodaření.
7. **Produktivita práce**, možnosti jejího zvyšování.
8. **Pojištění majetku a osob**, práva a povinnosti vyplývající z pojistné smlouvy.
9. **Daně** - druhy; Které daně se vztahují na občany, které na firmy? Proč se odvádějí daně?
10. **Finanční úřad** - čím se zabývá, kdy s ním přijde do kontaktu občan ve svém pracovním a osobním životě?
11. **Pracovní poměr** - uzavření pracovního poměru, práva a povinnosti vyplývající z pracovního poměru. Pracovní smlouva, její náležitosti, kdo a kdy ji uzavírá. Povinnosti zaměstnavatele vůči zaměstnanci, povinnosti zaměstnance vůči zaměstnavateli.
12. **Zdravotní a sociální pojištění** - plátcí, využití.

Anglický jazyk

1. Obraty ve styku s hostem - přivítání, převzetí objednávky, doporučení jídla, podávání jídla, objednávka nápojů, rozloučení
2. Jídelní a nápojový lístek - popis jídla, nápoje
3. Popis hotelu, restaurace, kavárny, cukrárny
4. Povolání číšníka, cukráře, kuchaře
5. Odborná terminologie - polévky, masa, ryby, moučná jídla, zelenina, ovoce, saláty, omáčky, dorty, nápoje, hotová jídla, předkrmy, nádobí, vybavení kuchyně
6. Speciality české kuchyně a kuchyní anglicky mluvících zemí.
7. Recept - suroviny, postupy
8. Základní gramatika v rozsahu učebnice New Horizons 2
9. Slovní zásoba v rozsahu učebnice - New Horizons 2

Německý jazyk

1. Obraty ve styku s hostem - přivítání, převzetí objednávky, doporučení jídla, podávání jídla, objednávka nápojů, rozloučení
2. Jídelní a nápojový lístek - popis jídla, nápoje
3. Popis hotelu, restaurace, kavárny, cukrárny
4. Povolání číšníka, cukráře, kuchaře
5. Odborná terminologie - polévky, masa, ryby, moučná jídla, zelenina, ovoce, saláty, omáčky, dorty, nápoje, hotová jídla, předkrmy, nádobí, vybavení kuchyně
6. Speciality české kuchyně a kuchyní anglicky mluvících zemí.
7. Recept - suroviny, postupy
8. Základní gramatika
9. Slovní zásoba

