

Střední odborné učiliště gastronomie

U Krbu 45/521, Praha 10 - Malešice

Opakovací okruhy k závěrečným zkouškám

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

Obsah

Technika odbytu	2
Odborný výcvik	3
Nauka o nápojích a potravinách	4
Ekonomika.....	5
Svět práce	6
Anglický jazyk	7
Německý jazyk.....	8

Technika odbytu

1. Vybavení a zařízení na úseku obsluhy
2. Jednoduchá obsluha - servis, příprava pracoviště, snídaně, přesnídávky, obědy, vyúčtování
3. Jídelní a nápojový lístek - gastronomické pořadí, náležitosti
4. Systémy obsluhy - organizace práce, způsoby obsluhy
5. Složitá a slavnostní menu - pořadí, zásady, vhodnost pokrmů a nápojů
6. Složitá obsluha - nižší forma - příprava pracoviště, formy obsluhy, speciální pokrmy
7. Složitá obsluha - vyšší forma - technika obsluhy, ochucování, porcování, tranžírování, flambování, vykošťování
8. Banket - organizace, příprava
9. Gastronomické akce - raut, zahradní slavnost, koktejl, catering, a další
10. Společensko-zábavní střediska - charakteristika, obsluha, nabídka
11. Dopravní prostředky - formy prodeje, pokrmy a nápoje
12. Ubytovací zařízení - etážový servis

Odborný výcvik

1. Základní gastronomická pravidla
2. Základy jednoduché obsluhy
3. Jídelní a nápojové lístky, menu
4. Složitá obsluha, vyšší formy obsluhy
5. Inventář na úseku obsluhy
6. Systémy a způsoby obsluhy
7. Společensko-zábavní střediska
8. Snídaně, přesnídávky, svačiny, **brunch**
9. Slavnostní hostiny, společenská setkání
10. Piva
11. Vína, vinařské oblasti
12. Bary, míchané nápoje
13. Nealkoholické nápoje
14. Teplé nápoje
15. Ubytovací zařízení, hotelové haly, etážový servis
16. Odbytová a výrobní střediska
17. Kalkulace, výpočty cen

Nauka o nápojích a potravinách

1. Složení potravin
2. Tepelné úpravy
3. Ovoce a zelenina - druhy, význam, skladování, technologické využití
4. Brambory - charakteristika, význam, skladování, pokrmy
5. Obiloviny a mlýnské výrobky - druhy, skladování, použití, pokrmy
6. Těstoviny, chléb, pečivo - druhy, význam, skladování, použití, pokrmy
7. Luštěniny - druhy, význam, skladování, pokrmy
8. Houby - význam, technologické využití
9. Pochutiny a sladidla - použití
10. Tuky - charakteristika, skladování, využití
11. Mléko a mléčné výrobky - charakteristika, význam, skladování, konzervace, technologické využití
12. Vejce - druhy, skladování, význam, technologické využití
13. Maso a masné výrobky - charakteristika, druhy, význam, úprava, pokrmy
14. Nealkoholické nápoje - význam, charakteristika, skladování, příprava, podávání
15. Teplé nápoje - charakteristika, příprava, servis
16. Pivo - výroba, druhy, skladování, ošetřování, servis
17. Víno - výroba, odrůdy, skladování, servis
18. Lihoviny - výroba, druhy, použití, servis
19. Míchané nápoje - druhy, pomůcky, příprava
20. Trávicí soustava
21. Racionální výživa - směry, druhy stravy
22. Dietní stravování - charakteristika, pokrmy

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

