

Písenná zkouška

Kuchař - téma č. 1

Zadání

Celkem:

100 bodů

Výroba pokrmů, odbyt a obsluha

64 bodů

Úkol č. 1

5 bodů

Vysvětlete jednotlivé způsoby tepelné úpravy vaření.

Uveďte druhy tekutin, nádoby a technologická zařízení, které se při vaření používají.

- tekutiny:

- nádoby a technologická zařízení

Úkol č. 2

8 bodů

Uveďte u jednotlivých způsobů vaření 1 konkrétní příklad pokrmu. Popište u dvou vámi uvedených pokrmů technologické postupy.

Popište rozdíly v technologickém postupu přípravy hovězího vývaru a masa k omáčce:

Úkol č. 3

7 bodů

Definujte pojem blanšírování, které suroviny blanšírujeme.

Definujte pojem zadělávání, uveďte, které suroviny používáme pro tepelnou úpravu zadělávání.

Pro který druh stravování je vhodná úprava zaděláváním?

Uveďte technologický postup zadělávání.

Úkol č. 4

16 bodů

Napište další dva technologické postupy **vařených masitých pokrmů** včetně příloh a doplňků.

1.

Přílohy a doplňky:

2.

Přílohy a doplňky:

Úkol č. 5

18 bodů

1. Sestavte restaurační menu o třech chodech, do menu **zařadte hlavní chod upraven tepelnou úpravou vařením.**

2. Napište charakteristiky u všech uvedených pokrmů ve Vámi sestaveném menu:

- polévka:

- hlavní chod:

- moučník:

Úkol č. 6

5 bodů

Uveďte 5 gastronomických pravidel.

Úkol č. 7

5 bodů

Popište zajištění pracoviště kuchyně pro polední provoz po organizační stránce.

Potraviny a výživa

16 bodů

Úkol č. 8

2 body

Uvedte charakteristiku cukru.

Jaký je význam cukru ve výživě?

Úkol č. 9

4 body

Vyjmenujte čtyři tržní druhy cukru.

Úkol č. 10

5 bodů

Uvedte pět možností, před čím se musí chránit cukr při skladování.

Úkol č. 11

5 bodů

Uvedte význam medu ve výživě.

Napište tržní druhy medu.

Ekonomika

10 bodů

Úkol č. 12

5 bodů

Uvedte, který zákon upravuje pracovněprávní vztahy.

Které smluvní strany se účastní základních pracovněprávních vztahů?

Stručně tyto smluvní strany charakterizujte.

Úkol č. 13

5 bodů

Jak vzniká pracovní poměr?

Profesní etika

10 bodů

Úkol č. 14

10 bodů

Estetika pracovního prostředí a týmová spolupráce

1. Co rozumíme estetikou pracovního prostředí?

2. Charakterizujte podnikovou kulturu dle vlastních zkušeností.

3. Co vše může podniková kultura zahrnovat?

4. Napište jaké normy by se měly v zaměstnání dodržovat.

5. Vysvětlete pojem týmová spolupráce.

6. Jaké jsou výhody týmové spolupráce?

7. Jaké jsou nevýhody týmové spolupráce?
