





- Popište, jak se upravují sýry (jako hlavní surovina) smažením v teplé kuchyni.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Úkol č. 3**

7 bodů

- Popište, jak se upravují sýry (jako hlavní surovina) ve studené kuchyni.

.....

.....

.....

.....

- Uveďte 4 základní technologické postupy úprav sýrů ve studené kuchyni.

1.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4.

.....

.....

.....

.....

**Úkol č. 4**

16 bodů

Uvedte technologický postup přípravy **dvou sýrových pokrmů**, kde je sýr jako hlavní surovina. Doporučte vždy 1 vhodnou přílohu.

1.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Vhodná příloha:

.....

.....

2.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Vhodná příloha:

.....

.....

**Úkol č. 5**

18 bodů

1. Sestavte restaurační menu o třech chodech, do menu **zařadte pokrm ze sýra (jako hlavní suroviny)**.

.....

.....

.....

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

- polévka:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- hlavní chod:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- dezert:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Úkol č. 6** 5 bodů

Uvedte pět zásad při nabídce sýrů v restauračním provozu.

1. ....

.....

.....

2. ....

.....

.....

3. ....

.....

.....

4.

5.

**Úkol č. 7**

5 bodů

Popište organizaci práce při cateringu.

**Potraviny a výživa**

16 bodů

**Úkol č. 8**

4 body

Uvedte v bodech postup při výrobě chleba.

**Úkol č. 9**

6 bodů

Vyjmenujte šest skupin rozdělení chleba podle současné legislativy.



**Úkol č. 10**

3 body

Uvedte jakostní znaky chleba.

---

---

---

---

---

---

---

---

**Úkol č. 11**

3 body

Uvedte nejčastější vady chleba.

---

---

---

---

---

---

---

---

**Ekonomika**

10 bodů

**Úkol č. 12**

5 bodů

Jaké znáte dvě základní možnosti ukončení pracovního poměru?

---

---

---

---

**Úkol č. 13**

5 bodů

Charakterizujte lidské potřeby.

---

---

---

---

Rozčleňte je a uvedte alespoň 4 příklady.

---

---

---

---

---

---

---

---

**Profesní etika**

10 bodů

**Úkol č. 14**

10 bodů

**Kvalifikační předpoklady pro pracovníka v gastronomii – kuchaře**

- Jaké jsou základní kvalifikační požadavky a předpoklady na práci kuchaře?

.....

.....

.....

- Vysvětlíte důležitost slovního spojení - praxe v oboru.

.....

.....

.....

.....

.....

- Jaká je důležitost vzdělávání a rozšiřování kvalifikace kuchaře?

.....

.....

.....

.....

.....

- Napište možnosti vzdělávání v gastronomii pro kuchaře (jaké kurzy a školení může absolvovat).

.....

.....

.....

.....

.....