

Písemná zkouška

Kuchař - téma č. 13

Zadání

Celkem: 100 bodů

Výroba pokrmů, odbyt a obsluha 64 bodů

Úkol č. 1 5 bodů

Charakterizujte hovězí maso – vzhled, složení, vlastnosti, jeho význam ve výživě.

Dotted lines for writing answer to Úkol č. 1.

Úkol č. 2 8 bodů

Uveďte jednotlivé části hovězího masa. U každé části napište vhodné tepelné úpravy a konkrétní příklad pokrmu včetně vhodné přílohy .

Dotted lines for writing answer to Úkol č. 2.

Úkol č. 3

7 bodů

Uvedte technologický postup přípravy hovězího guláše:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Napište 2 vhodné přílohy:

.....

.....

Úkol č. 4

16 bodů

Napište technologický postup dvou pokrmů z hovězího masa připravovaných dušením (mimo pokrmu hovězí guláš). Uvedte jednu vhodnou přílohu.

1.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Vhodná příloha:

.....

.....

2.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Vhodná příloha:

.....

.....

Úkol č. 5 18 bodů

1. Sestavte restaurační menu o třech chodech, do menu **zařadte hlavní pokrm, který musí být z hovězího masa.**

.....

.....

.....

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

- polévka:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- hlavní chod:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- moučník:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Úkol č. 6

5 bodů

Uvedte vhodný nápoj k Chateaubriandu a možnosti tepelné úpravy uvedeného pokrmu.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Úkol č. 7

5 bodů

Napište, jak zajistíte pracoviště pro předběžnou přípravu masa, ryb a zeleniny a vypište jejich způsoby předběžné úpravy.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Maso

.....

Ryby

.....

Zelenina

.....

.....

Úkol č. 8

3 body

Uvedte základní rozdělení mléčných výrobků.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Úkol č. 9

4 body

Charakterizujte kysané mléčné výrobky.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Stručně popište složení a výrobu jogurtu.

.....

.....

.....

.....

.....

Úkol č. 10

4 body

Uvedte tržní druhy smetany včetně podílu tuku v sušině.

.....

.....

.....

.....

.....

Úkol č. 11

5 bodů

Charakterizujte máslo.

.....

.....

.....
.....
Vyjmenujte čtyři druhy másla:

1.
.....

2.
.....

Ekonomika 10 bodů

Úkol č. 12 5 bodů

Vyjmenujte daně přímé a daně nepřímé platné v ČR.

- Daně přímé:

.....
.....
.....
.....

- Daně nepřímé:

.....
.....
.....
.....

Úkol č. 13 5 bodů

Uveďte obchodní společnosti.

.....
.....
.....
.....

Jakou z nich může založit jedna fyzická osoba, tedy tuto společnost můžete založit sám/a?

.....
.....

Úkol č. 14

10 bodů

Profesní etika v práci kuchaře

- Stručně uveďte kvalifikační a osobní požadavky na osobnost kuchaře

- Popište pravidla a zásady profesního chování kuchaře (komunikace a jednání se zákazníky, nadřízenými a kolegy v pracovním týmu.)

- Popište pracovní oděv kuchaře.
