

## Ústní zkouška

### Anotace témat

#### Téma č. 1 (T-9801) - Kuchař

Omáčky, význam, rozdělení, druhy, příprava, použití, základní omáčky, jemné, omáčky k vařenému hovězímu masu. Finanční úřad.

#### Téma č. 2 (T-62452) - Kuchař

Vepřové maso, charakteristika, dělení, předběžná příprava, dokončování omáček, šfáv, tepelné úpravy, postup, příklady. Pracovní úrazy.

#### Téma č. 3 (T-72673) - Kuchař

Hovězí maso, charakteristika, dělení, předběžná příprava, dokončování šfáv a omáček, tepelná úprava, příklady. Ochrana spotřebitele.

#### Téma č. 4 (T-21334) - Kuchař

Ryby; charakteristiky rybího masa, dělení, předběžná příprava ryb, tepelná úprava ryb, příklady, postup přípravy, úprava mořských plodů, měkkýšů, korýšů. Základy pracovního práva.

#### Téma č. 5 (T-37953) - Kuchař

Zvěřina; charakteristika, rozdělení, předběžná příprava, pokrmy ze zvěřiny a jejich příprava. Spotřebitelské úvěry.

#### Téma č. 6 (T-61559) - Kuchař

Zelenina; charakteristika, rozdělení, příprava jídel, příklady, postup přípravy, přílohy. Bankovní služby.

#### Téma č. 7 (T-61408) - Kuchař

Ovoce; charakteristika, rozdělení, úprava pokrmů z ovoce, příklady, postup přípravy, možnosti použití. Rodinný rozpočet.

#### Téma č. 8 (T-34139) - Kuchař

Polévky; význam, rozdělení, druhy vývarů, vložky a zavářky do polévek, polévky bílé, speciální, zvláštní, podávání polévek, inventář. BOZP.

#### Téma č. 9 (T-37608) - Kuchař

Sklady; Význam, způsob uchování potravin, druhy skladů, význam hygieny v gastronomii. Uplatnění v profesi.

#### Téma č. 10 (T-88211) - Kuchař

Základní tepelné úpravy; rozdělení, příklady, využití v gastronomii. Pracovní úrazy.

#### Téma č. 11 (T-92481) - Kuchař

Studená kuchyně, výhody a nevýhody studených pokrmů, rozdělení podle základní suroviny, způsob přípravy a podávání, příklady, příprava. Práce konaná mimo pracovní poměr.

#### Téma č. 12 (T-66268) - Kuchař

Bezmasé pokrmy; výhody, nevýhody, rozdělení, tepelné úpravy, příklady a technologické postupy. Sociální a zdravotní pojištění.

#### Téma č. 13 (T-22486) - Kuchař

Mleté maso; charakteristika, výhody, nevýhody, postup přípravy, dochucování, tvarování, tepelné úpravy, příklady pokrmů a jejich technologické postupy. Hrubá a čistá mzda.

#### Téma č. 14 (T-79076) - Kuchař

Telecí maso; charakteristika, dělení, předběžná příprava, tepelná úprava, příklady pokrmů a jejich technologické postupy, použití telecího masa při dietním stravování. Pracovní smlouva.

#### Téma č. 15 (T-75776) - Kuchař

Pokrm na objednávku; charakteristika, rozdělení podle druhu použitých mas, předběžná příprava, tepelná úprava, příklady pokrmů ze všech druhů mas, technologický postup. Vznik pracovního poměru.

#### Téma č. 16 (T-68391) - Kuchař

Moučné pokrmy; charakteristika, využití v menu, příklady pokrmů, jejich technologické postupy. Příkaz k úhradě.

#### Téma č. 17 (T-41660) - Kuchař

Úprava masa anglickým způsobem; princip přípravy, druhy masa vhodné k úpravě, příklady pokrmů, jejich technologické postupy. Hotovostní a bezhotovostní platby.

#### Téma č. 18 (T-81357) - Kuchař

Vepřové hody; charakteristika, části masa a vnitřnosti a jejich zpracování příklady pokrmů, technologické postupy, doplňky. Vzdělávání v oboru.

#### Téma č. 19 (T-21740) - Kuchař

Drůbež, charakteristika, dělení, předběžná příprava a úprava drůbežího masa, příklady, technologické postupy. Finanční úřad.

#### Téma č. 20 (T-79434) - Kuchař

Moučníky, charakteristika, použití, rozdíl mezi moučníky a moučnými jídlami, rozdělení moučníků, úprava restauračních moučníků, technologický postup přípravy. Vyhledávání zaměstnání.

#### Téma č. 21 (T-75076) - Kuchař

Moderní trendy zážitkové gastronomie; charakteristika: vaření ve vakuu, pošírování, konfitování, anglická úprava, vhodné potraviny, vhodné doplňky, úprava na talíři, příklady pokrmů. Uplatnění mimo profesi.

#### Téma č. 22 (T-30999) - Kuchař

Brambory; význam, použití v teplé a studené kuchyni, příklady pokrmů, jejich technologické postupy, přílohy z brambor. Hypoteční úvěry.

#### Téma č. 23 (T-23977) - Kuchař

Saláty; charakteristika, rozdělení, suroviny, dochucování, použití, postup přípravy. Přímé a nepřímé daně.

#### Téma č. 24 (T-49177) - Kuchař

Přílohy; charakteristika, význam, rozdělení podle základní úpravy, podle surovin, teploty podávání, příklady a technologické postupy. Skončení pracovního poměru.

#### Téma č. 25 (T-27907) - Kuchař

Luštěniny; význam, úprava polévek, hlavních pokrmů, další využití v gastronomii. BOZP.