

## Ústní zkouška

### Anotace témat

#### Téma č. 1 (T-37986) - Číšník

Jednoduchá obsluha; způsoby jednoduché obsluhy, příprava pracoviště, vyšší forma jednoduché obsluhy, servis, využití jednoduché obsluhy v odbytových střediscích, hygienické požadavky. Strukturovaný profesní životopis.

#### Téma č. 2 (T-3532) - Číšník

Míchané nápoje; rozdělení, suroviny k přípravě, inventář a servis, popis přípravy tří druhů míchaných nápojů. Přímé a nepřímé daně.

#### Téma č. 3 (T-53428) - Číšník

Servis studených a teplých předkrmů; způsoby nabídky předkrmů, vhodný inventář, servis při jednoduché obsluze, způsoby servisu při složité obsluze. Daně.

#### Téma č. 4 (T-84176) - Číšník

Menu; druhy menu, zásady při sestavování menu, gastronomická pravidla, vhodné nápoje k jídlům z různých surovin. Příkaz k úhradě.

#### Téma č. 5 (T-32049) - Číšník

Nápojové lístky; druhy, náležitosti, zásady při sestavování, gastronomická pravidla, pořadí nápojů na nápojovém lístku. Přijímací pohovor.

#### Téma č. 6 (T-21056) - Číšník

Bar; charakteristika, rozdělení, sortiment nápojů, vybavení baru, rozdělení a příprava míšených nápojů. Pracovní smlouva.

#### Téma č. 7 (T-23652) - Číšník

Vyšší forma složité obsluhy; charakteristika, práce u stolu hosta, dochucování pokrmů, inventář ve složité obsluze. Hrubá a čistá mzda.

#### Téma č. 8 (T-85221) - Číšník

Systémy a způsoby obsluhy, organizace obsluhy v různých odbytových střediscích. Podpora v nezaměstnanosti.

#### Téma č. 9 (T-49325) - Číšník

Nealkoholické nápoje; jejich význam, rozdělení, podávání, vhodný inventář. Práce konaná mimo pracovní poměr.

#### Téma č. 10 (T-69486) - Číšník

Teplé nápoje; jejich význam, rozdělení, druhy, suroviny, příprava a podávání, vhodný inventář. Pracovní úrazy.

### Téma č. 11 (T-10939) - Číšník

Víno; rozdělení, druhy, výroba bílého vína, skladování, inventář a servis vína. BOZP.

### Téma č. 12 (T-66512) - Číšník

Inventář; rozdělení, popis jednotlivých skupin, hospodaření s inventářem, údržba inventáře. Pojištění majetku a osob.

### Téma č. 13 (T-45280) - Číšník

Aperitiv a digestiv; význam a využití, druhy vhodných nápojů a inventář, způsoby servisu. Exekuce a osobní bankrot.

### Téma č. 14 (T-96285) - Číšník

Ubytovací zařízení; třídění, pracovníci, etážový servis, služby v ubytovacích zařízeních. Uplatnění v profesi.

### Téma č. 15 (T-97538) - Číšník

Malé společenské události; druhy a charakteristika, příprava a průběh akce, nabídka jídel a nápojů, popis obsluhy. Rodinný rozpočet.

### Téma č. 16 (T-56745) - Číšník

Ryby; význam, rozdělení, zařazení v menu, servis ryb, v jednoduché a složité obsluze, inventář na servis ryb. Bankovní služby.

### Téma č. 17 (T-40664) - Číšník

Raut; druhy, charakteristika, průběh, příprava akce, nabídka jídel a nápojů, obsluha. Základy pracovního práva.

### Téma č. 18 (T-7821) - Číšník

Snídaně; druhy, vhodné pokrmy, menu, způsoby podávání snídaní. Vyhledávání zaměstnání.

### Téma č. 19 (T-71201) - Číšník

Pivnice; charakteristika, nabídka jídel a nápojů, popis výčepního zařízení, servis piva. Ochrana spotřebitele.

### Téma č. 20 (T-67668) - Číšník

Vinárny, druhy, charakteristika, rozdělení, nabídka jídel a nápojů, servis vína. Pracovní úrazy.

### Téma č. 21 (T-21415) - Číšník

Kavárny, charakteristika, rozdělení, nabídka jídel a nápojů, příprava kávy. Finanční úřad.

### Téma č. 22 (T-53335) - Číšník

Jídelní lístky, druhy, zásady sestavování, gastronomická pravidla, pořadí jídel. BOZP.

### Téma č. 23 (T-43532) - Číšník

Flambování - druhy vhodných pokrmů k flambování, pravidla a způsoby flambování, sortiment vhodných alkoholických nápojů, postup při flambování ovoce. Pracovní úrazy.

### Téma č. 24 (T-31171) - Číšník

Lihoviny - charakteristika a rozdělení lihovin, servis lihovin, vhodný inventář a teplota, zařazení lihovin do slavnostního menu, vliv alkoholu na lidské zdraví. Vzdělávání v oboru.

### Téma č. 25 (T-53082) - Číšník

Banket - přípravné práce, zásady prostírání, příprava příručního stolu, zásady obsluhy při banketu. Podnikání v oboru, živnost.