

Okruhy k opakování k praktické zkoušce z odborných předmětů obor gastronomie

1. BOZP, HACCP
2. výrobní a odbytová střediska
3. základy jednoduché obsluhy
4. systémy a formy prodeje
5. základy technologie přípravy pokrmů
6. příprava polévek, omáček
7. příprava příloh a bezmasých pokrmů
8. příprava masitých pokrmů (hovězí, telecí, vepřové)
9. Skopové, jehněčí, kůzlečí, králíčí maso
10. úpravy ryb, koryšů, měkkýšů, obojživelníků
11. jednoduchá obsluha
12. základy složité obsluhy
13. společensko-zábavní střediska
14. vyšší formy složité obsluhy
15. dokončování pokrmů a nápojů před hostem
16. nabídka nápojů před hostem
17. gastronomická pravidla
18. způsob obsluhy ve vlaku, autobusu, letadle a lodi
19. práce barmana, sommeliéra
20. studená kuchyň
21. teplé předkrmy
22. moučníky
23. příprava pokrmů české a mezinárodní kuchyně s využitím moderních trendů
24. dietní pokrmy
25. slavnostní hostiny
26. vyšší forma obsluhy
27. základní společenská a profesní pravidla