

Okruhy témat pro závěrečnou zkoušku

Předmět: Kulinářská technologie

Obor vzdělání s výučním listem 65-51/01 Kuchař – číšník
Školní vzdělávací program **KUCHAR**

šk. rok 2025/26

1. základní tepelné úpravy
2. polévky – rozdělení, charakteristika, technologické postupy
3. omáčky – rozdělení, charakteristika, technologické postupy
4. přílohy – rozdělení, charakteristika, technologické postupy
5. bezmasé pokrmy – rozdělení, charakteristika, technologické postupy
6. hovězí maso – rozdělení a použití částí, charakteristika, tech. postupy
7. telecí maso – rozdělení a použití částí, charakteristika, tech. postupy
8. vepřové maso – rozdělení a použití částí, charakteristika, tech. postupy
9. skopové, jehněčí a kůzlečí maso – rozdělení a použití částí, charakteristika, technologické postupy
10. pokrmy z mletého masa
11. zvěřina – rozdělení a použití částí, charakteristika, technologické postupy
12. ryby – rozdělení, charakteristika, technologické postupy
13. drůbež – rozdělení, charakteristika, technologické postupy
14. droby – rozdělení, charakteristika, technologické postupy
15. minutkové pokrmy – rozdělení, charakteristika, technologické postupy
16. pokrmy studené kuchyně – rozdělení, charakteristika, příklady
17. předkrmy – rozdělení, charakteristika, technologické postupy
18. moučníky – rozdělení, charakteristika, technologické postupy
19. dietní pokrmy – rozdělení diet, charakteristika pokrmů
20. Česká národní a regionální kuchyně – rozdělení, charakteristika, technologické postupy
21. cizí kuchyně – rozdělení, charakteristika, technologické postupy
22. hygienické předpisy
23. organizace práce na pracovišti