Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10

Opakovací okruhy k závěrečným zkouškám
Obor vzdělání s výučním listem 65-51-H/01 Kuchař – číšník
Školní vzdělávací program KUCHAŘ

Odborný výcvik

1. BOZP, HACCP
2. základy technologie přípravy pokrmů
3. výrobní střediska
4. předběžná úprava základních surovin pro výrobu
5. základní tepelné úpravy
6. příprava polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů
7. příprava doplňků k jídlům a příprava salátů
8. odbytová střediska
9. základy obsluhy
10. gastronomická pravidla
11. nácvik přípravy masitých pokrmů (hovězí, telecí, vepřové)
12. nácvik přípravy masitých pokrmů (skopové, jehněčí, kůzlečí)
13. nácvik přípravy masitých pokrmů (králičí, mleté)
14. úprava ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků
15. drůbež, zvěřina
16. nácvik přípravy pokrmů na objednávku
17. nácvik přípravy pokrmů studené kuchyně
18. nácvik přípravy teplých pokrmů
19. česká a regionální kuchyně
20. mezinárodní kuchyně
21. moderní trendy, zážitková gastronomie a příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách
22. dietní pokrmy

Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10

Kulinářská technologie

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

Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10

Technika odbytu

1. Inventář na úseku obsluhy (druhy, údržba, skladování)
2. Základní pravidla a technika obsluhy
3. Jídelní lístky (druhy, pořadí, náležitosti, gastronomická pravidla)
4. Nápojové lístky (druhy, pořadí, náležitosti)
5. Menu (zásady, druhy, nápoje, pořadí)
6. Systémy obsluhy, způsoby servisu, formy prodeje
7. Jednoduchá obsluha (příprava, servis pokrmů)
8. Snídaně, přesnídávky, svačiny
9. Složitá obsluha
10. Speciální pokrmy (ústřice, kaviár, hlemýždi, fondue, chřest….)
11. Nápoje (druhy, servis, teploty, odborné výrazy)
12. Příprava pokrmů u stolu hosta (dochucování, flambování, tranžírování…)
13. Míchané nápoje
14. Pivní zařízení
15. Společensko-zábavní střediska (druhy, vybavení, pokrmy)
16. Ubytovací zařízení (kategorizace, recepce, room service)
17. Obsluha v dopravních prostředcích
18. Banket
19. Slavnostní hostiny pořádané vestoje

Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10

Nauka o výživě

1. Základní živiny
2. Nutné živiny, voda
3. Ovoce
4. Zelenina, brambory
5. Obiloviny a výrobky z obilovin
6. Luštěniny
7. Sladidla
8. Tuky
9. Mléko a mléčné výrobky
10. Sýry
11. Vejce
12. Jatečné maso
13. Drůbež, zvěřina, ryby
14. Masné výrobky
15. Koření
16. Povzbuzující pochutiny
17. Nealkoholické nápoje
18. Pivo
19. Víno
20. Lihoviny
21. Trávicí soustava, metabolismus živin
22. Racionální výživa, výživová hodnota potravin
23. Druhy výživy, dietní stravování

Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10

Anglický jazyk

1. Obraty ve styku s hostem – přivítání, převzetí objednávky, doporučení jídla, podávání jídla, objednávka nápojů, rozloučení
2. Jídelní a nápojový lístek – popis jídla, nápoje
3. Popis hotelu, restaurace, kavárny, cukrárny
4. Povolání číšníka, cukráře, kuchaře
5. Odborná terminologie – polévky, masa, ryby, moučná jídla, zelenina, ovoce, saláty, omáčky, dorty, nápoje, hotová jídla, předkrmy, nádobí, vybavení kuchyně
6. Speciality české kuchyně a kuchyní anglicky mluvících zemí.
7. Recept – suroviny, postupy
8. Základní gramatika v rozsahu učebnice New Horizons 2
9. Slovní zásoba v rozsahu učebnice – New Horizons 2

Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10

Otázky ze světa práce pro obory vzdělání kategorie H
Dostupné z: http://www.nuv.cz/t/otazky-ze-sveta-prace

Úřad práce

Kde je ve Vašem okolí úřad práce? Kdy se tam obrátíte o pomoc? Jaké služby úřady práce nabízejí?

- Kde se ve Vašem okolí nachází úřad práce?
- Popište služby, které úřad práce nabízí.
- Vysvětlete pojem rekvalifikace a uveďte, kdo rekvalifikaci platí. Jak Vám může při rekvalifikaci pomoci úřad práce?

Vyhledávání zaměstnání

Popište možnosti hledání zaměstnání – kde a jakými způsoby budete hledat zaměstnání?

- Uveďte možnosti získání informací o volných pracovních místech.
- Znáte nějaké noviny nebo webové stránky s nabídkou volných míst?
- Popište úkoly a význam úřadů práce.

Uplatnění v profesi

Kde (ve kterých firmách nebo podnicích) je možné uplatnit Vaši profesi? Víte, jaké jsou běžné nástupní podmínky absolventů Vašeho oboru do zaměstnání?

- Uveďte některé konkrétní firmy (podniky) ve Vašem okolí nebo v ČR, kde je možné uplatnit Vaši profesi.
- Víte, co jsou zaměstnanecké výhody?
- Uveďte alespoň tři příklady zaměstnaneckých výhod, které konkrétní podnik/firma svým zaměstnancům nabízí.

Uplatnění mimo profesi

Co byste podnikl/a, kdybyste po škole nenalezl/a uplatnění v oboru a potřeboval/a pracovat?

- Uveďte příklady prací, které lze vykonávat bez odborného vyučení.
- Znáte některé firmy, u kterých byste mohli tzv. nekvalifikovanou práci vykonávat?
- Kterou firmu byste si vybral/a Vy sám/sama, a proč?

Strukturovaný profesní životopis

Uveďte svůj zjednodušený strukturovaný životopis.

- V jakých případech budete strukturovaný životopis využívat?
- Jak byste strukturovaný životopis zpracoval/a?
- Ke zpracování strukturovaného životopisu lze využít formuláře - kde je získáte?

Přijímací pohovor

Jak se jako uchazeč o zaměstnání připravíte na přijímací pohovor? Co bude o Vás zajímat Vašeho případného zaměstnavatele a co byste o zaměstnání ve vybraném podniku měl/a vědět Vy?

- Jaké informace si před pohovorem o zaměstnavateli zjistíte?
- Co bude při pohovoru o Vás případného zaměstnavatele zajímat?
- Na co byste se měl/a při pohovoru zaměstnavatele zeptat?

Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10

Vznik pracovního poměru

Popište postup při uzavírání pracovního poměru. Jaká má zaměstnanec práva a povinnosti vyplývající
z pracovního poměru?

- Vysvětlete pojmy motivační dopis, nábor, konkurz a přijímací pohovor.
- O čem musí zaměstnavatel informovat zaměstnance před vznikem pracovního poměru?
- Může zaměstnanec při uzavírání pracovní smlouvy požadovat její doplnění či pozměnění?

Základy pracovního práva

Vysvětlete tyto pojmy pracovního práva: zkušební doba, dovolená, pracovní doba, přestávky v práci.

- Kde najdete informace o zkušební době, k čemu tato doba slouží a jaká je její obvyklá délka?
- Jaká je minimální roční délka dovolené stanovená zákonem, jaký vliv má nástup do práce v průběhu roku na dovolenou?
- Jaká je základní délka pracovní doby? Jak dlouho může pracovník podle zákona pracovat bez přestávky, pokud je nezletilý a zletilý? Jaká je nejkratší délka přestávky na jídlo a oddech?

Pracovní smlouva

K čemu slouží pracovní smlouva, kdo ji uzavírá a jaké jsou její povinné náležitosti? Uveďte příklady dalších ujednání, která byste si mohl/a sjednat v pracovní smlouvě.

- Proč se uzavírá pracovní smlouva? Jakou formou se uzavírá a kdo ji podepisuje?
- Co vše musí pracovní smlouva povinně obsahovat a co se stane, pokud v ní některá z těchto náležitostí chybí?
- Co dalšího byste si mohl/a při uzavírání pracovní smlouvy sjednat?

Skončení pracovního poměru

Jakým způsobem může skončit pracovní poměr zaměstnanec? Jakým způsobem může skončit pracovní poměr zaměstnavatel?

- Uveďte nejčastěji používané způsoby skončení pracovního poměru.
- Jaké znáte způsoby skončení pracovního poměru ze strany zaměstnance?
- Jaké znáte způsoby skončení pracovního poměru ze strany zaměstnavatele?

Podpora v nezaměstnanosti

Kdy získáte právo na pobírání podpory v nezaměstnanosti? Kde budete o podporu žádat?

- Jaké jsou podmínky přiznání podpory v nezaměstnanosti?
- Kam se obrátíte se žádostí o poskytování této podpory?
- Kde to v okolí Vašeho bydliště je?

Práce konaná mimo pracovní poměr

Jaké znáte způsoby práce konané mimo pracovní poměr? Jaká jsou rizika práce „na černo“?

- Jaké znáte způsoby práce konané mimo pracovní poměr?
- Co tyto dohody přináší za výhody a komu?
- Uveďte rizika práce „na černo“.

Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10

Hrubá a čistá mzda

Co víte o mzdě, jaký je rozdíl mezi hrubou a čistou mzdou?

- Jak zaměstnavatel určí hrubou mzdu zaměstnance?
- Popište rozdíl mezi mzdou hrubou a čistou.
- Stručně charakterizujte tři základní srážky ze mzdy.

Sociální a zdravotní pojištění (SZP)

Jaká je podstata sociálního a zdravotního pojištění, k čemu jsou určena? Jaký je mezi nimi rozdíl? Kdo všechno se na jejich platbě podílí?

- Kdo sociální a zdravotní pojištění platí?
- Komu se odvádí sociální pojištění a proč?
- Komu se odvádí zdravotní pojištění a proč?

Daně

Proč se odvádějí daně? Vysvětlete hlavní funkce daní v České republice.

- Popište důvody výběru daní.
- Vysvětlete pojem státní rozpočet a uveďte, jak jej ovlivňují daně.
- Uveďte příklady daní vybíraných v ČR.

Přímé a nepřímé daně

Jaký je rozdíl mezi daněmi přímými a nepřímými? Uveďte příklady z obou skupin.

- Vysvětlete rozdíl mezi daní přímou a nepřímou.
- Vyberte si jednu z přímých daní a stručně ji popište.
- Vyberte si jednu z nepřímých daní a stručně ji popište.

Podnikání v oboru, živnost

Lze ve Vašem oboru samostatně podnikat? Jaké jsou základní podmínky pro podnikání dle živnostenského zákona?

- Vysvětlete možnosti podnikání v ČR.
- Vysvětlete všeobecné podmínky pro získání živnostenského oprávnění.
- Uveďte, jak se dělí živnost podle vzniku živnostenského oprávnění.

Právnické osoby

Co je právnická osoba? Jaké typy znáte? Uveďte základní podmínky pro založení s.r.o.

- Definujte pojmy právnická osoba a právní osobnost.
- Vyjmenujte typy právnických osob.
- Uveďte základní podmínky pro založení s.r.o.

Finanční úřad

Čím se zabývá finanční úřad? Ve kterých případech s ním přijdete do kontaktu ve svém pracovním a osobním životě?

- Vysvětlete náplň práce finančních úřadů.
- Uveďte, kdy a proč se podnikatelé na finanční úřad obracejí. Co je daňové přiznání?
- Uveďte příklady situací, kdy musíte jednat s finančním úřadem v osobním životě.

Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10

Rodinný rozpočet

Jaké jsou běžné nejdůležitější výdaje domácnosti? Sestavte jednoduchý rodinný rozpočet?

- Vyjmenujte nejčastější příjmy a výdaje domácnosti.
- Co je operativní a dlouhodobá finanční rezerva?
- Proč by tyto rezervy rodina měla vytvářet?

Spotřebitelské úvěry

V jakých případech je vhodné žádat o poskytnutí půjčky/úvěru? K čemu byste využil/a spotřebitelský úvěr? Uveďte příklady institucí, které poskytují půjčky/úvěry.

- Kdy je rozumné žádat o spotřebitelský úvěr?
- Popište jednu z forem spotřebitelského úvěru – „kreditní karta“ a vysvětlete její bezpečné používání.
- Uveďte instituce, které poskytují spotřebitelské úvěry.

Hypoteční úvěry

Co je hypoteční úvěr? K čemu byste jej využil/a?

- Na co byste využil/a hypoteční úvěr?
- Čím je podmíněno získání hypotečního úvěru?
- Jaké je hlavní riziko hypotečního úvěru?

Bankovní služby

Jaké znáte bankovní služby? Jsou při uzavírání kupní či úvěrové smlouvy důležité všeobecné obchodní podmínky? Jaké nebezpečí plyne ze života „na dluh“?

- Uveďte příklady bankovních služeb.
- Co jsou všeobecné obchodní podmínky a kde je získáte? Jsou při uzavírání kupní či úvěrové smlouvy důležité? Proč?
- Jaké nebezpečí plyne ze života „na dluh“?

Hotovostní a bezhotovostní platby

Vyjádřete rozdíl mezi platbou v hotovosti a bezhotovostním platebním stykem. Vysvětlete rozdíl mezi debetní a kreditní platební kartou; formy ovládání bankovního účtu „na dálku“.

- Popište rozdíl mezi hotovostní platbou a bezhotovostním platebním stykem.
- Jaký je rozdíl mezi debetní a kreditní platební kartou? Jak lze využívat platební karty?
- Uveďte možnosti, jak lze ovládat bankovní účet „na dálku“.

Exekuce a osobní bankrot

Co je soudní platební rozkaz a kdy jej můžete obdržet? Jak byste řešil/a situaci, kdyby Vám hrozila exekuce? Vysvětlete podstatu osobního bankrotu.

- Kdy můžete obdržet soudní platební rozkaz a co to pro Vás znamená?
- Vysvětlete pojem exekuce a uveďte, kde jsou stanovena práva a povinnosti exekutora a povinného. Uveďte příklady věcí, které Vám exekutor nesmí zabavit a proč.
- Uveďte, co je osobní bankrot a jaké podmínky musí dlužník splnit, aby mu byl osobní bankrot povolen.

Pojištění majetku a osob

Proč je důležité pojištění majetku a osob? Jaká majetková pojištění a pojištění osob znáte?

- Vysvětlete účel pojištění.
- Vyjmenujte a popište typy majetkových pojištění.
- Vyjmenujte pojištění, která řadíme mezi pojištění osob.

Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10

BOZP

Proč je důležité dodržovat předpisy BOZP? Uveďte na příkladu ve Vašem oboru, jaké předpisy musí zaměstnanec dodržovat, jak se může bránit v případě, že je nedodržuje zaměstnavatel. Co může zaměstnanec očekávat, pokud je nedodrží sám?

- Vysvětlete pojem BOZP.
- Vyjmenujte základní povinnosti zaměstnavatele v oblasti BOZP.
- Vyjmenujte základní povinnosti zaměstnance v oblasti BOZP. Co se může stát, pokud tyto povinnosti neplní?

Pracovní úrazy

Jaká práva má zaměstnanec při pracovním úrazu? Kdy nemůže tato práva uplatňovat?

- Jaká práva má zaměstnanec při pracovním úrazu?
- K čemu slouží kniha úrazů a protokol o úrazu?
- V jaké výši ručí zaměstnanec za škody způsobené zaměstnavateli a) pod vlivem alkoholu, b) zapříčiněné nedbalostí?

Příkaz k úhradě

Vysvětlete možnosti bezhotovostního platebního styku.

- Vysvětlete výhody bezhotovostního platebního styku.
- Vyjmenujte náležitosti příkazu k úhradě.
- Popište typy příkazů k úhradě (jednorázový, trvalý) a příkaz k inkasu.

Ochrana spotřebitele

Vysvětlete pojem ochrana spotřebitele. Jak byste postupoval/a při reklamaci zboží?

- Uveďte na několika příkladech, jak Česká obchodní inspekce chrání spotřebitele.
- Vysvětlete, co je záruční lhůta.
- Jaké způsoby vyřízení reklamace zboží znáte?

Vzdělávání v oboru

Uveďte příklad oboru a odborné školy, ve které byste se mohl/a dále profesně vzdělávat.

- Uveďte příklady oborů, ve kterých byste si mohl/a zvýšit Vaši odbornou kvalifikaci.
- Znáte nějaké školy, které tyto obory nabízejí? Víte, jaké jsou jejich požadavky na uchazeče o studium?
- Stručně popište, jak byste při zájmu o studium postupoval/a.

Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10