

Opakovací okruhy k závěrečným zkouškám

Školní rok: 2019/20

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Předmět: Stolníčení

Vyučující: Bc. Petra Poustecká

1. Složitá obsluha - jednotlivé formy, příprava pracoviště, charakteristika jednotlivých činností + postup práce (flambování, dranžírování, míchání salátu)
2. Systémy obsluhy + způsoby obsluhy - vyjmenovat, charakteristika
3. Jednoduchá obsluha – příprava pracoviště, charakteristika jednotlivých forem, požadavky na obsluhu
4. Míšené nápoje - charakteristika, způsoby, rozdělení, příprava, druhy
5. Servis jednotlivých pokrmů – snídaně, přesnídávky, obědy, večeře, svačina – formou jednoduché a složité obsluhy
6. Menu - charakteristika, rozdělení, pravidla a hlediska pro sestavování,
7. Nápojové a jídelní lístky – charakteristika, náležitosti, rozdělení, druhy, gastronomická pravidla
8. Společensko-zábavní střediska – kavárny, vinárny, bary, koliby, salaše, pivnice – charakteristika, rozdělení, vybavení, způsoby a systémy obsluhy
9. Nápoje – teplé, studené, víno, pivo - charakteristika, výroba, servis formou JO a SO
10. Historie – starověk, středověk, novověk, současnost
11. BOZP + hygiena
12. Inventář – charakteristika, rozdělení, použití, skladování
13. Gastronomická pravidla
14. Slavnostní hostiny – banket, raut, recepce, číše vína, čaj o páté
15. Obsluha v dopravních prostředcích – lodě, letadla, vlak, autobus
16. Společenská setkání – piknik, číše vína, čaj o páté, koktejl, zahradní párty – charakteristiky
17. Zahraniční hosté – vyjmenovat, charakterizovat jednotlivé země s ohledem na gastronomii - zvyklosti