

Střední škola Lomnice nad Popelkou, Antala Staška 213
Maturitních otázek pro školní rok 2016/17

Předmět: Výroba a odbyt v gastronomii

Třída: 4GA

Obor: Gastronomie

1. **Zpracování potravin v pokrmy** – předběžná příprava potravin rostlinného původu, živočišného původu, mechanické zpracování potravin, tepelné zpracování - druhy, způsoby, základy, zahuštění.
2. **Členění a kategorizace odbytových a výrobních středisek** – druhy, příklady, hygienické požadavky na provoz a bezpečnost práce v odbytových a výrobních střediscích, požadavky na vystupování obsluhujících.
3. **Polévky** – charakteristika, rozdělení, použité suroviny, zahušťování, zjemňování, vývary - druhy, příprava, vady, vložky a zavářky, technologický postup libovolné polévky, servis a inventář pro podávání polévek.
4. **Omáčky** – charakteristika, příprava základu, použité suroviny, zahušťování, zjemňování, ochucení, rozdělení, technologický postup bešamelu, velouté, holandské omáčky, studené omáčky – využití ve studené kuchyni.
5. **Přílohy** – význam ve výživě, rozdělení dle surovin a tepelných úprav, dávkování, servis přílohy při jednoduché a složité obsluze, technologický postup houskových knedlíků, bramborového těsta ze syrových a vařených brambor, bezmasé pokrmy – rozdělení, příklady
6. **Obsluha v restauracích** – zařízení, vybavení inventářem, zásady obsluhy, společenská pravidla obsluhy, pravidla techniky obsluhy – používání inventáře při servisu pokrmů.
7. **Moučné pokrmy a moučníky** – význam ve výživě, dávkování, rozdělení dle použité základní suroviny, tepelné úpravy, úpravy před hostem, technologický postup při přípravě vybraného moučníku, servis a inventář pro podávání moučníků.
8. **Hovězí maso** – charakteristika, dělení, skladování, tepelné úpravy, vnitřnosti, druhy, použití, tepelné úpravy, anglický způsob pečení, technologický postup přípravy vybraného pokrmu z dušeného hovězího masa, servis a inventář pro podávání hovězího masa
9. **Catering** – využití v gastronomii, postup zajištění společenského setkání ve formě rautu, sortiment pokrmů, nápojů, pravidla rautu, přípravné práce – studený, teplý, nápojový stůl, obsluha

10. **Vepřové maso** – charakteristika, části, skladování, předběžná úprava masa v kuchyni, tepelné úpravy, vnitřnosti – použití, technologický postup při přípravě vybraného pokrmu dušením, smažením, pečením, dranžírování pečeného selete.
11. **Ostatní jatečná masa – telecí a skopové** - charakteristika, druhy, části masa, předběžná úprava v kuchyni, tepelné úpravy, technologický postup při přípravě vybraného pokrmu z telecího a skopového masa.
12. **Příprava pracoviště odbytového střediska** – inventář, stoly, vozíky, jídelní a nápojové listky, způsoby a systémy obsluhy – druhy, popis.
13. **Drůbež** – rozdělení, příklady, charakteristika, předběžná úprava, nádivky, drůbeží vnitřnosti, použití v kuchyni, tepelné úpravy drůbeže, technologický postup přípravy vybraného pokrmu, dranžírování kuřete před hostem.
14. **Studené a teplé předkrmy** – rozdělení, příklady, suroviny, řazení v menu, dávkování, význam pro výživu, technologický postup při přípravě vybraného studeného a teplého předkrmu, způsoby nabídky a servis, příprava předkrmového salátu u stolu hosta.
15. **Snídaně** – druhy, snídaňový lístek, založení pro jednoduchou a složitou snídani, způsoby prodeje, postup při servisu snídani á la carte, pravidla servisu pokrmů a nápojů, etážový servis.
16. **Servis nápojů** – základní pravidla, servis lahvového a šumivého vína, úprava a servis kávy, technologický postup libovolné kávy a alkoholického míšeného nápoje, vinárny, kavárny
17. **Zvěřina** – charakteristika, dělení, příklady, ošetření po ulovení, úprava před kuchyňským zpracováním, tepelné úpravy, technologické postupy přípravy pokrmů bažanta, srnčího, zaječího masa a divočáka.
18. **Ryby** - složení, stravitelnost rybího masa, druhy, příklady, úprava ryb po vylovení, konzervace ryb, skladování, jakostní znaky čerstvé ryby-sladkovodní, tepelné úpravy, technologický postup při přípravě vybraného pokrmu, dražírování pstruha
19. **Pokrmů na objednávku z jatečných mas** - druhy mas, předběžná úprava mas, tepelné úpravy, příklady pokrmů, obecný postup přípravy „anglické pečení“ technologické postupy při přípravě vybraných pokrmů, servis minutek J.O.
20. **Pokrmů na objednávku z drůbeže, ryb, zvěřiny** - části masa používané na minutky, předběžná úprava, tepelné úpravy, příklady pokrmů, technologické postupy při přípravě vybraných pokrmů, servis minutek S.O.