

Střední škola Lomnice nad Popelkou, Antala Staška 213
Maturitní okruhy pro školní rok 2020/21

Předmět: Výroba a odbyt v gastronomii

Třída: 4GA

Obor: Gastronomie

Zpracování potravin v pokrmy – předběžná příprava potravin rostlinného původu, živočišného původu, mechanické zpracování potravin, tepelné zpracování - druhy, způsoby, základy, zahuštění.

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.

Polévky – charakteristika, rozdělení, použité suroviny, zahušťování, zjemňování, vývary - druhy, příprava, vady, vložky a zavářky, technologický postup libovolné polévky, servis a inventář pro podávání polévek.

Omáčky – charakteristika, příprava základu, použité suroviny, zahušťování, zjemňování, ochucení, rozdělení, technologický postup bešamelu, velouté, holandské omáčky, studené omáčky – využití ve studené kuchyni.

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

Obsluha v restauracích – zařízení, vybavení inventářem, zásady obsluhy, společenská pravidla obsluhy, pravidla techniky obsluhy – používání inventáře při servisu pokrmů.

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.

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

Catering – využití v gastronomii, postup zajištění společenského setkání ve formě rautu, sortiment pokrmů, nápojů, pravidla rautu, přípravné práce – studený, teplý, nápojový stůl, obsluha

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.

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.

Příprava pracoviště odbytového střediska – inventář, stoly, vozíky, jídelní a nápojové lístky, způsoby a systémy obsluhy – druhy, popis.

Střední škola Lomnice nad Popelkou, Antala Staška 213
Maturitní okruhy pro školní rok 2020/21

Drůbež – rozdělení, příklady, charakteristika, předběžná úprava, nádivky, drůbeží vnitřnosti, použití v kuchyni, tepelné úpravy drůbeže, technologický postup přípravy vybraného pokrmu, dranžírování kuřete před hostem.

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.

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.

Servis nápojů – základní pravidla, servis lahvového a šumivého vína, úprava a servis kávy, technologický postup libovolné kávy a alkoholického míšeného nápoje, vinárny, kavárny

Zvěřina – charakteristika, dělení, příklady, ošetření po ulovení, úprava před kuchyňským zpracováním, tepelné úpravy, technologické postupy přípravy pokrmů bažanta, srnčího, zaječího masa a divočáka.

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

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.

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.

Vypracovala: Mgr. Dita Bratršovská