

- 1) Vepřové maso
 - Charakteristika, rozdělení
 - Technologické postupy – vaření, dušení, pečení, smažení
- 2) Hovězí maso
 - Charakteristika, rozdělení
 - Technologické postupy – vaření, dušení, pečení, smažení
- 3) Ryby
 - Charakteristika, rozdělení
 - Technologické postupy – vaření, dušení, pečení, smažení
- 4) Drůbež
 - Charakteristika, rozdělení
 - Technologické postupy – vaření, dušení, pečení, smažení
- 5) Zvěřina
 - Charakteristika, rozdělení
 - Technologické postupy – vaření, dušení, pečení, smažení
- 6) Omáčky
 - Rozdělení, využití v teplé a studené kuchyni
 - Recepty
- 7) Přílohy
 - Rozdělení
 - Receptury jednotlivých skupin
- 8) Trávicí soustava
 - Význam a složení trávicí soustavy
 - Trávení jednotlivých živin
- 9) Studená kuchyně
 - Charakteristika studené kuchyně
 - Úprava studených pokrmů podle jednotlivých skupin
 - Příklady studené kuchyně
- 10) Moučníky
 - Charakteristika moučnicků
 - Příprava jednotlivých druhů těst
- 11) Druhy stravy
 - Význam výživy pro organismus
 - Nedostatečná a nevyvážená výživa
 - Poruchy příjmu potravy
 - Stravovací systémy
- 12) Zelenina
 - Charakteristika, význam ve výživě
 - Rozdělení
 - Využití v teplé a studené kuchyni

- 13) Základní tepelné úpravy pokrmů
 - Rozdělení tepelných úprav
 - Příklady jednotlivých tepelných úprav
- 14) Polévky
 - Rozdělení polévek
 - Technologické postupy
- 15) Ovoce
 - Charakteristika, význam ve výživě
 - Rozdělení
 - Úprava pokrmů z ovoce
- 16) Jednoduchá obsluha
 - Příprava pracoviště
 - Zásady servisu pokrmů a nápojů
- 17) Složitá obsluha
 - Charakteristika složité obsluhy
 - Příprava pracoviště
 - Pravidla práce u stolu hosta
 - Servis jednotlivých jídel
- 18) Míchané nápoje
 - Charakteristika míchaných nápojů
 - Rozdělení míchaných
 - Složení míchaného nápoje
 - Příprava míchaných nápojů
- 19) Vyšší forma složité obsluhy
 - Charakteristika vyšší formy složité obsluhy
 - Základní pravidla
 - Příprava pokrmů
- 20) Vinárny
 - Charakteristika vinárny, vybavení
 - Jídelní a nápojový lístek
 - Servis vín
 - Výroba vín
- 21) Kavárny
 - Charakteristika kavárny, vybavení
 - Jídelní a nápojový lístek
 - Příprava a servis kávy
 - Výroba kávy
- 22) Pivnice
 - Charakteristika pivnice, vybavení
 - Nabízený sortiment pokrmů a nápojů
 - Výroba piva
 - Čepování piva

23) Bankety

- Charakteristika, organizace práce
- Příprava banketu
- Obsluha

24) Rauty

- Charakteristika společenské akce
- Příprava rautu
- Obsluha

25) Bary

- Barový inventář
- Suroviny pro přípravu míchaných nápojů

Témata jsou platná od jarního termínu 2024.

Kroměříž 6. září 2023

Mgr. Ivana Hašová v. r.

ředitelka školy