**Maturitní témata – Teoretická zkouška z odborných předmětů gastronomie, školní rok 2020/2021, kuchař-číšník pro wellness**

1. Zelenina
* charakteristika, význam ve výživě
* využití pro wellness
* rozdělení zeleniny
* úprava pokrmů ze zeleniny
1. Ovoce
* charakteristika, význam ve výživě
* využití pro wellness
* rozdělení ovoce
* úprava pokrmů
1. Obiloviny a luštěniny
* charakteristika, význam ve výživě
* úprava pokrmů z obilovin a luštěnin
1. Polévky
* rozdělení polévek
* význam polévek
* využití pro wellness
* technologické postupy
1. Omáčky
* rozdělení omáček
* využití v teplé a studené kuchyni
* význam omáček
1. Přílohy
* rozdělení
* význam ve výživě
* technologické postupy
1. Jatečné maso
* charakteristika, rozdělení
* využití pro wellness
* úprava pokrmů z jatečného masa
1. Hovězí maso
* charakteristika, rozdělení, předběžná příprava
* využití pro wellness
* technologické postupy
1. Vepřové maso
* charakteristika, rozdělení, předběžná příprava
* využití pro wellness
* technologické postupy

**Maturitní témata – Teoretická zkouška z odborných předmětů gastronomie, školní rok 2019/2020, kuchař-číšník pro wellness**

1. Drůbež
* charakteristika, rozdělení, předběžná příprava
* využití pro wellness
* technologické postupy
1. Ryby, mořské plody
* charakteristika, rozdělení, předběžná příprava
* využití pro wellness
* technologické postupy
1. Zvěřina
	* charakteristika, rozdělení, předběžná příprava
	* využití pro wellness
	* technologické postupy
2. Diety
* charakteristika
* význam ve výživě
* poruchy příjmu potravy
* technologické postupy dietních pokrmů
1. Wellness gastronomie
* wellness výživa
* alternativní způsoby výživy
* charakteristika
* příklady JL
1. Základní tepelné úpravy pokrmů
* rozdělení tepelných úprav
* význam a způsob uchovávání potravin
* předběžná příprava potravin

 16) Diferencovaná výživa

* těhotné ženy
* kojenec, batole
* mladší školní věk
* školní věk
* adolescent
* dospělý

17) Jednoduchá obsluha

* příprava pracoviště
* zásady servisu pokrmů a nápojů
* inventář na úseku obsluhy

18) Složitá obsluha

* charakteristika složité obsluhy
* příprava pracoviště
* pravidla práce u stolu hosta
* servis jednotlivých chodů

19) Bary a míchané nápoje

* charakteristika barů, rozdělení
* barový inventář
* rozdělení míchaných nápojů
* anatomie míchaného nápoje
* příprava míchaných nápojů

**Maturitní témata – Teoretická zkouška z odborných předmětů gastronomie, školní rok 2019/2020, kuchař-číšník pro wellness**

20) Vyšší forma složité obsluhy

* charakteristika vyšší formy složité obsluhy
* základní pravidla
* příprava pokrmů

21) Vinárny

* charakteristika vinárny, vybavení
* jídelní a nápojový lístek
* servis vín
* výroba vín, charakteristika vín

22) Kavárny

* charakteristika kavárny, vybavení
* jídelní a nápojový lístek
* příprava a servis kávy
* proces výroby kávy

23) Bankety

* charakteristika, organizace práce
* příprava banketu
* servis u banketu

24) Rauty

* charakteristika společenské akce
* příprava rautu
* servis u rautu

25) Menu, jídelní a nápojové lístky

* charakteristika
* druhy, náležitosti
* pravidla pro sestavování
* příklady

Témata jsou platná pro jarní a podzimní zkušební období následující po jejich zveřejnění.

Kroměříž 7. září 2020

Mgr. Ivana Hašová v. r.

ředitelka školy