



TÉMATA K POVINNÉ ZKOUŠCE PROFILOVÉ ČÁSTI

MATURITNÍ ZKOUŠKY

TECHNOLOGIE

65-41-L/01 GASTRONOMIE

Forma zkoušky: ústní zkouška před zkušební maturitní komisí

1. Provozovny veřejného stravování
2. Předběžná příprava potravin rostlinného původu
3. Předběžná příprava potravin živočišného původu
4. Základní tepelná úprava vaření – progresivní příprava pokrmů
5. Základní tepelná úprava dušení – progresivní příprava pokrmů
6. Základní tepelné úpravy pečení, smažení – progresivní příprava pokrmů
7. Polévky
8. Omáčky
9. Přílohy
10. Bezmasé pokrmy
11. Úprava hovězího masa
12. Úprava telecího masa
13. Úprava vepřového masa
14. Úprava ryb, korýšů, měkkýšů, obojživelníků
15. Úprava drůbeže
16. Úprava zvěřiny
17. Vnitřnosti
18. Mletá masa
19. Pokrmy na objednávku
20. Předkrmy
21. Moučníky a moučné pokrmy
22. Studená kuchyně
23. Česká a moravská kuchyně
24. Mezinárodní kuchyně

Ing. Ivana Hermannová v. r.
ředitelka školy