



Střední odborná škola managementu a práva, s. r. o.

Závěrečná praktická zkouška oboru 65-51E/02

Práce ve stravování

TÉMA I

1. Zahradní slavnost

- charakteristika
- prostorové uspořádání včetně výzdoby-
- vhodně pokrmy a nápoje
- vhodný inventář
- práce kuchaře a číšníka při zahradní slavnosti

2. Sestavte slavnostní tříchodové menu pro zahradní slavnost.

3. Přípravné práce před zahájením provozu restaurace (před začátkem otevírací doby).

4. Polévky – druhy polévek

- vývar A
- vývar B
- vývar C
- charakterizuj přesnídávkové polévky

5. Odbytová střediska

Popiš a vysvětli rozdíl mezi restaurací, barem, vinárnou a kavárnou

6. Jídelní a nápojový lístek

- obsahové náležitosti (do obsahuje)
- k čemu slouží
- vytvořte nápojový a jídelní lístek pro malou restauraci.

7. Rodina

- vysvětli, které osoby tvoří rodinu
- vysvětli pojem manželství
- formy uzavírání manželství, jaké jsou podmínky pro platně uzavřené manželství.



Střední odborná škola managementu a práva, s. r. o.

TÉMA II

1. Rauty

- charakteristika, příležitosti, pozvánky
- druhy: slavnostní, jednoduchý
- vybavení (technické zařízení, gril, venkovní tabule, plánovaný počet míst k sezení, nábytek dle druhu akce, skladování potravin, sociální zařízení, osvětlení (lampy, louče)
- práce obsluhujícího personálu
- inventář

2. Sestavte seznam nabízených pokrmů (pro rauty)

- charakterizujte pokrmy a práci číšníka při rautu
- způsob obsluhy, inventář

3. Jakým způsobem jsou při rautu podávány nápoje? (alko, nealko, káva)

4. Nápoje

- charakteristika nejméně deseti druhů nápoje
- druhy připravované kávy, skladování kávy
- vliv kofeinu na lidský organismus

5. Doplnkový sortiment v kavárnách

- Jaký by měl být v kavárně doplnkový sortiment?
- Jaký význam má doplnkový sortiment pro zvýšení úrovně a tvorby zisku?
- Jaký význam má denní tisk v kavárně?

6. Servis kávy restauračním a kavárenským způsobem (odlišnosti)

- Jaký je základní rozdíl při podávání kávy v kavárně a v restauraci?
- Proč je vhodné servírovat ke kávě sklenku vody?
- Pomocí jakých prostředků prezentujeme v kavárně zákusky, dorty apod.?
- Má být sortiment nápojů v kavárně širší než v restauraci?
- Jak se v kavárnách připravuje káva Espresso, káva Latté, káva turecká?
- Jakou kávu nabídneme osobě, která nesmí konzumovat kofein?



Střední odborná škola managementu a práva, s. r. o.

7. Vysvětli pojem demokracie

- Co víš o Ústavě ČR a Listině základních práv a svobod?
- vyjmenuj základní lidská práva
- vyjmenuj státní symboly

8. Společenská kultura

- **rodinné oslavy (oblékání, dárky), zábava, tanec, tradice**

TÉMA III

1. Snídaně

- význam snídání
- druhy snídání (popiš rautovou, kontinentální)
- vhodné pokrmy pro rautovou snídání
- snídaňové nápoje

2. Charakterizuj předkrmy a jejich význam

3. Organizace práce při snídaňovém provozu vzhledem k bezpečnosti práce

4. Vejce

- význam vajec ve výživě
- rozdělení vajec
- skladování vajec
- konzervování vajec
- použití vajec v kuchyni

5. Přesnídávky

- Jaké druhy přesnídávkových polévek znáš?
- Jaká vaječná jídla jsou vhodná na přesnídávku?
- Proč je přesnídávka důležitá?



Střední odborná škola managementu a práva, s. r. o.

6. Společenské akce

- popiš druhy společenských akcí (recepce, číše vína, koktej, piknik, garden party)
- popiš vhodné oblečení na večerní a odpolední společenskou událost

7. Společenská kultura

- základní společenská pravidla při představování
- pozdravy, oslovování, oslovení v dopise, vykání, tykání, psaní pozvánek (náležitosti pozvánky)