



Ministerstvo pro místní rozvoj



**Střední škola služeb a cestovního ruchu, Varnsdorf, Bratislavská 2166,
příspěvková organizace**

Fotoreportáž z autorizace

Příprava pokrmů studené kuchyně (65-002-H)

Příprava minutek (65-004-H)

Průběh zkoušky

První zkouška pod vedením autorizovaných zástupců Střední školy služeb a cestovního ruchu ve Varnsdorfu proběhla dne 27. května 2008 v nové vzdělávací budově této instituce.

Zkoušky v rámci plnění dílčích kvalifikací oboru Kuchař – kuchařka v sobě zahrnovaly „Přípravu pokrmů studené kuchyně“ (65-002-H) a „Přípravu minutek“ (65-004-H).



Nové vzdělávací středisko

V první části zkoušky si každý z účastníků prezentoval svůj výrobek v rámci přípravy studené kuchyně. Následovala ochutnávka provedená komisí a přitom byl každý zkoušený účastník podroben teoretické části zkoušky.

V druhé části si každý z účastníků prezentoval svůj výrobek v rámci přípravy minutek. Následovala opět ochutnávka provedená komisí a každý byl opět podroben teoretické části zkoušky, stejně jako tomu bylo u přípravy pokrmů studené kuchyně.

U přípravy minutek si adepti vylosovali každý 5 druhů jídel, které vynormovali, připravili suroviny, vyrobili a předložili ve dvou porcích zkušební komisi. Poté provedli obhajobu a absolvovali ústní část zkoušky.

Hodnotící komise pracovala ve stejném složení u zkoušení obou dílčích kvalifikací.

Účastníci zkoušky: Paní Ilona Holečková, Paní Dana Rýparová,
Paní Vlasta Korencová a Pan Pavel Stefurak (zleva).



Zkušební komise byla ve složení:
p. Karel Jiruška, Dana Jirušková a Libuše Vodvářková.



Komise při degustaci v rámci dílčí kvalifikace „Příprava studené kuchyně“ a příprava minutek.

Rozpis minutek pro zkoušku :

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| A1 Anglický biftek | D1 Svíčkové řezy se šunkou a vejcem |
| A2 Brněnský vepřový řízek | D2 Vídeňský telecí řízek |
| A3 Vepřové žebírko se žampiony | D3 Krutí prsa smažená |
| A4 Pstruh pečený na másle | D4 Steak z lososa s bylink. máslem |
| A5 Anglická telecí játra | D5 Krutony po tatarsku |
| B1 Vídeňská roštěná | E1 Roštěná na roštu |
| B2 Vepřové ražniči | E2 Parmský telecí řízek |
| B3 Kyjevský kotlet | E3 Plněný telecí kotlet |
| B4 Kapr po Třeboňsku | E4 Vepřenky s cibulí |
| B5 Dančí řízek na roštu | E5 Omeleta s drůbežími játra |
| C1 Srbské filé Djulbastia | |
| C2 Telecí žebírko se šunkou a vejcem | |
| C3 Vepřový řízek Ondráš | |
| C4 Kavkazský šašlik | |
| C5 Čevapčiči | |

Po celou dobu hodnocení bylo sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a technologických postupů, dodržování časového harmonogramu.

Při hodnocení hotového pokrmu byla provedena ochutnávka, byly posouzeny požadované typické vlastnosti. Bula provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm byl senzoricky zhodnocen.

Ukázky některých připravených jídel:



Podklad pro webové stránky MMR

Praha, 1. srpna 2008

Připravil personální odbor ministerstva pro místní rozvoj ve spolupráci se
střední školou služeb a cestovního ruchu, Varnsdorf
zpracoval Michael Forman