

## **BVKP011p Technologie přípravy pokrmů I**

### Okruhy k testu

1. Legislativa pro stravovací zařízení – názvy nejdůležitějších zákonů/vyhlášky
2. Systém rychlého varování – k čemu slouží.
3. Kritické body – definice, druhy nebezpečí v potravinách.
4. Výrobní středisko – jeho struktura, jednotlivé části.
5. Předběžná příprava potravin – důležité zásady při opracování potravin, základní bylinky v kuchyni.
6. Základní tepelné úpravy - jednotlivé metody (vaření, dušení, pečení, smažení) - základní definice, výhody, nevýhody, vliv kulinárních úprav na potraviny.
7. Druhy vaření.
8. Dušení – druhy základů.
9. Dezinfekce, dezinfekce, deratizace
10. Hygienické požadavky při přípravě pokrmů studené kuchyně.