

Kuharstvo – Kuvarstvo

1. Koje su specifičnosti zanimanja kuvar?
2. Koji su različiti tipovi kuhinja?
3. Koja je namjena i upotreba pojedinih dijelova u kuhinji?
4. Koji su različiti uređaji i alati u kuhinji?
5. Kako pravilno rukovati i koristiti uređaje i alate?
6. Kako pravilno čistiti kuhinjske prostorije?
7. Kako primijeniti higijensko-tehničke mjere o zaštiti na radu (pružanje prve pomoći)?
8. Zašto je higijena bitan faktor u ugostiteljstvu?
9. Kako se čisti kuhinja, odjeća i uređaji?
10. Koje su primjene pojedinih deterdženata i koje su njihove korisne i štetne osobine?
11. Koje su vrste organizacija rada u kuhinji?
12. Kako se organizuje rad na francuski i na bečki način?
13. Kako identifikovati svaku namirnicu?
14. Kojoj grupi namirnica pripada određena namirnica?
15. Koji su glavni sastojci i namjene određene namirnice?
16. Kako obaviti prijem robe?
17. Kako uskladištiti i čuvati robu?
18. Koje su mehaničke procedure obrade namirnica?
19. Zašto je važna mehanička obrada?
20. Kako prepoznati različite termičke procedure (kuvanje, dinstanje, prženje, pečenje, poširanje, sotiranje i gratiniranje)?
21. Šta su fondovi tople i hladne kuhinje?
22. Kako se pripremaju fondovi?
23. Zašto se fondovi pripremaju od određene vrste živežnih namirnica i čemu služe?
24. Kako biste definisali podjelu sosova tople i hladne kuhinje?
25. Koja je uloga i značaj sosova u pripremi jela?
26. Kako se pripremaju sosovi?
27. Koje se sosove pripremaju kod kojeg fonda?
28. Koji se sosovi poslužuju uz određena jela?
29. Šta podrazumijeva pojam variva i priloga?
30. Koja je uloga i značaj variva u ishrani?
31. Koje su različite vrste variva?
32. Možete li sastaviti recepte za pripremu variva?
33. Kako odrediti vrijeme, način serviranja i dekoraciju variva?
34. Kako biste objasnili podjelu salata po načinu pripreme (svježe, kisele, pečenog povrća i zimске salate)?
35. Možete li sastaviti recepturu za pripremu određene salate?
36. Koje salate se služe uz koja jela?

37. Kakva je uloga i značaj salata u ishrani?
38. Kako biste objasnili sve vrste toplih napitaka i sendviča?
39. Koja je uloga napitaka i sendviča u ishrani?
40. Možete li naučiti sve vrste napitaka?
41. Možete li naučiti sve vrste sendviča?
42. Možete li sastaviti recept za pripremu napitaka i sendviča?
43. Kako odrediti vrijeme pripreme, način serviranja i dekoraciju?
44. Kako biste objasnili podjelu jela od jaja (kuvana jaja, kajgane, omleti, jaja na oko, poširana jaja i jaja u kokotu)?
45. Možete li sastaviti recepturu za pripremu određenih jela od jaja?
46. Koja je uloga i značaj jela od jaja?
47. Kako odrediti vrijeme serviranja jela od jaja?