**1. BOZP**

* BOZP Vysvětlete pojem,
* Proč je důležité dodržovat předpisy BOZP?
* Vyjmenujte základní povinnosti zaměstnavatele v oblasti OBZP.
* Vyjmenujte základní povinnosti zaměstnance, v oblasti OBZP.

**2. Hygiena**

* Jak hygienu dělíme?
* Vysvětlete pojem deratizace.
* Vysvětlete pojem dezinfekce.
* Vysvětlete pojem dezinsekce.
* Na co je důležité dbát při přejímce potravin?
* Na co je důležité dbát při skladování potravin?
* Popiš správě oblečeného zaměstnance v potravinářské výrobě.

**3. HACCP**

* Co je to HACCP?
* Proč vznikl HACCP?
* Je HACCP stejný pro cukráře jako pro řidiče rozvozu potravin?

**4. Vybavení cukrářské dílny**

* Co je to ráfek?
* Co je to paletka nebo paleta?
* Jak vypadá cukrářská karta?
* Co jsou to formičky, tvořítka a vypichována. (napiš použití)
* Co je to melanžér?