**Osnova odborného výcviku měsíc Duben 2020**

Třída II. E

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 4.5. | Francouzský systém obsluhy |  |
| 5.5. | Způsoby obsluhy  - restaurační, kavárenský, vinárenský,   * slavnostní |  |
| 6.5. | Upevňování dovedností  Hovězí maso - příprava a předběžná úprava potravin  - tepelné úpravy pokrmů – příprava základů |  |
| 7.5. | Upevňování dovedností  Hovězí maso - vaření, pečení, dušení  - úprava vnitřností |  |
| 8.5. | statní svátek |  |
| 18.5. | Upevňování dovedností  Telecí maso  - příprava a předběžná úprava potravin  - vaření, zadělávání |  |
| 19.5. | Upevňování dovedností  Telecí maso  - dušení, pečení, smažení  - úprava vnitřností |  |
| 20.5. | Upevňování dovedností  Vepřové maso  - příprava a předběžná úprava potravin   * vaření |  |
| 21.5. | Upevňování dovedností  Vepřové maso  - dušení a pečení |  |
| 22.5. | Upevňování dovedností  Vepřové maso  - smažení a úprava vnitřností |  |