|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 4.5. | Podávání - snídaní, přesnídávek, svačin, obědů, večeří - procvičování |  |
| 5.5. | Gastronomická pravidla,  sestavování jídelních lístků  - studené předkrmy  - polévky  - teplé předkrmy |  |
| 6.5. | Gastronomická pravidla,  sestavování jídelních lístků  - ryby  - drůbež  - zvěřina |  |
| 7.5. | Gastronomická pravidla,  sestavování jídelních lístků  - hotová jídla  - bezmasá jídla jídla na objednávku |  |
| 8.5. | STÁTNÍ SVÁTEK |  |
| 18.5. | Gastronomická pravidla,  sestavování jídelních lístků  Masité pokrmy řadíme uvnitř druhů podle způsobu úpravy: vařené, zadělávané, dušené, zapékané, na grilu, v papilotě, v alobalu, smažené. |  |
| 19.5. | Gastronomická pravidla,  sestavování jídelních lístků  - kompoty, saláty, sýry, studené a teplé  moučníky, ovoce, přílohy |  |
| 20.5. | Procvičování, opakování  Sestavení jídelního lístku ( do sešitu) |  |
| 21.5. | Procvičování, opakování  Sestavení pětichodového menu ( do sešitu) |  |
| 22.5. | Sestavené menu, nanormováno pro 23 osob  Normovací list vlepen do sešitu |  |

**Gastronomická pravidla**

**Studené předkrmy** - saláty, plněná zelenina, výrobky z vajec, ryb, masité předkrmy, smíšené předkrmy, speciality

**Polévky** – vývary, zahuštěné, zvláštní, exotické

**Teplé předkrmy** – z masa, ryb, vajec, zeleniny, hub, těstovin, rýže, speciality

**Speciality** – dne , šéfa kuchyně, provozovny, kraje, země

**Ryby** – sladkovodní, mořské, korýši, lasturovití

**Drůbež** – hrabavá, vodní v pořadí podle velikosti

**Zvěřina** – srstnatá, nízká, spárkatá, vysoká, černá

**Hotové pokrmy** – z masa hovězího, telecího, vepřového, mletého, skopového a z drobů

**Bezmasé pokrmy** – ze zeleniny, luštěnin, vajec, brambor, moučné a sladké pokrmy

**Pokrmy na objednávku** – jako u hotových jídel

**Kompoty** – podle velikosti ovoce, potom kompotové směsi

**Saláty** – čerstvé, konzervované, směsi

**Studený bufet** – studené pečeně v pořadí jako u hotových jídel, drůbež, uzenářské výrobky, směsi, speciality

**Sýry** – krémové, tvrdé, plísňové, dezertní

**Teplé moučníky** – vařené, pečené, smažené

**Studené moučníky** – pudinky, krémy, poháry, zákusky

**Zmrzliny** – jednoduché, směsi, poháry, bomby, speciality

**Ovoce** – pořadí podle velikosti, ovocné saláty

**Přílohy** – brambory, rýže, knedlíky, těstoviny, zelenina

Masité pokrmy řadíme uvnitř druhů podle způsobu úpravy: vařené, zadělávané, dušené, zapékané, na grilu, v papilotě, v alobalu, smažené.

Jídelní lístky mohou dále obsahovat (např. pokrm pro dvě osoby, dětská jídla, jídla připravovaná u stolu apod.). Součástí jídelních lístků bývá i několik menu.