

Kulinářské umění		1 ročník					
		H	Č				
HACCP	HACCP – příjem, skladování a příprava (připravuje se)	Září TECH					
	HACCP – vaření, udržování a výdej (připravuje se)						
	HACCP – chlazení a regenerace (připravuje se)						
Základy práce nožem	Broušení nožů na brusném kameni	Říjen/Listopad TECH					
	Jak správně krájet						
	Jak vybrat správný nůž						
Moderní technologie	FRIMA multifunkční zařízení 1.část	Listopad/ Prosinec TECH					
	FRIMA multifunkční zařízení 2. část						
	Konvektomat 1. část						
	Konvektomat 2. část						
Vývary	Hovězí vývar, glace, demi-glace	Leden TECH					
	Ostatní vývary						
	Světlý vývar						
	Tmavý vývar						
Polévky	Consommé	Únor TECH					
	Krémové polévky zahuštěné jíškou						
	Krémové polévky ze zeleniny a luštěnin						
	Polévky z vývarů						
	Studené polévky (připravuje se)						
Základní omáčky	Bešamel	Březen TECH					
	Glace, demi-glace						
	Holandská omáčka						
	Máslová omáčka (beurre blanc)						
	Tomatová omáčka						
	Velouté						
	Základy jíšky						
Rýže, obiloviny, luštěniny	Vaření rýže - risotto metoda	Prosinec NAV					
	Jak připravit polentu						
	Jak uvařit obiloviny a luštěniny						
	Rýže - anatomie, zpracování a druhy						
	Rýže - vaření a dušení						
	Vaření rýže - pilaf metoda						
	Vaření rýže - variace risotta			Duben POV			
Těstoviny a gnocchi	Jak připravit čerstvé těstoviny	Leden NAV					
	Jak připravit domácí gnocchi						
	Příprava domácích knedlíků (připravuje se)					Květen TECH	
Vejce	Italská a španělská omeleta - frittata a tortilla	Červen NAV/POV					
	Jak připravit omeletu						
	Vejce - anatomie, vařená, pečená, míchaná, pošírovaná						
Jak pracovat se zeleninou	Kyselé zálivky (vinaigrette) a dresinky	Květen NAV/POV					
	Opékání a pečení zeleniny (připravuje se)						
	Saláty - základy a druhy (připravuje se)						
	Vaření zeleniny v páře						
	Zelenina - základy a pigmenty						
Ekonomika a foodcost - EKO (připravuje se)			Červen ??				