

Kulinářské umění		1 ročník		2 ročník		3 ročník	
		H	Č	H	Č	H	Č
HACCP	HACCP – příjem, skladování a příprava (připravuje se) HACCP – vaření, udržování a výdej (připravuje se) HACCP – chlazení a regenerace (připravuje se)	Září TECH		Září TECH		Září TECH	
Základy práce nožem	Broušení nožů na brusném kameni Jak správně krájet Jak vybrat správný nůž	Říjen/Listopad TECH					
Moderní technologie	FRIMA multifunkční zařízení 1. část FRIMA multifunkční zařízení 2. část Konvektomat 1. část Konvektomat 2. část	Listopad/ Prosinec TECH					
Vývary	Hovězí vývar, glace, demi-glace Ostatní vývary Světlý vývar Tmavý vývar	Leden TECH					
Polévky	Consommé Krémové polévky zahuštěné jíškou Krémové polévky ze zeleniny a luštěnin Polévky z vývarů Studené polévky (připravuje se)	Únor TECH					
Základní omáčky	Bešamel Glace, demi-glace Holandská omáčka Másová omáčka (beurre blanc) Tomatová omáčka Velouté Základy jíšky	Březen TECH					
Rýže, obiloviny, luštěniny	Vaření rýže - risotto metoda 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	Prosinec NAV	Duben POV				
Těstoviny a gnocchi	Jak připravit čerstvé těstoviny Jak připravit domácí gnocchi Příprava domácích knedlíků (připravuje se)	Leden NAV	Květen TECH				
Vejce	Italská a španělská omeleta - frittata a tortilla Jak připravit omeletu Vejce - anatomie, vařená, pečená, míchaná, poširovaná	Červen NAV/POV					
Jak pracovat se zeleninou	Kyselé zálivky (vinaigrette) a dresinky Opékání a pečení zeleniny (připravuje se) Saláty - základy a druhy (připravuje se) Vaření zeleniny v páře Zelenina - základy a pigmenty	Květen NAV/POV					
Jak pracovat s masem	Jak pracovat s masem - hovězí maso - interaktivní býk Jak opékat hovězí steak Jak opékat ostatní steaková masa Vepřové maso (připravuje se)			Září TECH	Září TECH		
Drůbež	Porcování a vykostování drůbeže Základy práce s drůbeží			Listopad TECH	Listopad TECH		
Jak pracovat s rybami	Jak opékat ryby Mořské plody, mušle a mořští koryši (připravuje se) Ryby - jednotlivé druhy a jejich filetování			Říjen TECH	Říjen TECH		
Nakládání a marinování	Ceviche - marinování ryb a mořských plodů (připravuje se) Nakládání masa do marinády Nakládání masa do solního nálevu Suché marinování - gravlax (připravuje se)			Březen TECH	únor TECH		
Metody vaření - suché teplo	Než začneme opékat ve wok pánvi Opékání v wok pánvi Grilování - druhy grilů a metody grilování Grilování - maso a drůbež Grilování - ryby, mořské plody a zeleniny Jak opékat na pánvičce Pečení masa a klasické pečeně Vaření metodou Sous - vide			Leden/ÚNOR TECH	Leden TECH		
Metody vaření - vlhké	Dušení masa a klasické omáčky Konfitování masa			Květen TECH	Květen TECH		
Chléb a pečivo (připravuje se)				Duben TECH	Duben TECH		
Ekonomika a foodcost - EKO (připravuje se)			Červen ??	Září TECH	Duben TECH		