

Pitanja za radno mjesto KV Kuhar:

1. Šta se podrazumijeva pod pojmom mehaničko uklanjanje nečistoća ?
2. Koji je postupak higijenskog pranja ruku ?
3. Koja je adekvatna temperatura uređaja za skladištenje zamrznute hrane ?
4. Koja temperatura je potrebna za održavanje hladnog lanca za meso peradi?
5. Koji raspon temperature je dozvoljen u rashladnim uređajima?
6. Koju minimalnu temperaturu mora imati termički obrađena hrana?
7. Na kojoj temperaturi se mora čuvati termički obrađena hrana koja se služi topla?
8. Koju patogenu bakteriju mogu sadržavati jaja?
9. Šta je to HLADNI LANAC?
10. Kako se ispravno odvija proces čišćenja?
11. Šta je to HACCP sistem?
12. Čime se vrši kontrola temperature hrane?
13. Koje su biološke opasnosti u hrani?
14. Koliko dugo se hrana koja se služi ohlađena može držati izvan hladnih stolova?
15. Kako se vrši kontrola termičke obrade hrane?
16. Koji su načini unakrsne kontaminacije hrane?
17. Koje su osnovne metode koje se mogu primijeniti prilikom čišćenja i pranja?
18. Koliko često se vrši kontrola temperature rashladnih uređaja?
19. Koje su metode blanširanja hrane?
20. Šta je to temeljac?

Literatura:

- Vodič dobre higijenske prakse za ugostitelje ,Nastavni Zavod za javno zdravstvo PGŽ – Rijeka
- Vodič o implementaciji HACCP principa kod određenih subjekata u poslovanju sa hranom, Agencija za bezbjednost hrane BiH
- Vodič za sigurno rukovanje hranom u sektoru ugostiteljstva i avanturističkog turizma, Agencija za sigurnost hrane BiH i USAID Turizam
- Priručnik kuharstvo profi program obuka na radnom mjestu, Projekat razvoja održivog turizma u BIH