

Pitanja za radno mjesto: VKV kuhar

1. Cilj HACCP sistem je ?
2. Fizikalni onečišćivači u hrani su ?
3. Na koji način vršimo pravilno mjerenje temperature termički obrađenog komada mesa?
4. Opasnosti po zdravlje porijeklom od hrane mogu biti?
5. Podgrijavanje hrane dozvoljeno je nakon koliko sati od termičke obrade?
6. Hladnu hranu treba čuvati na temperaturi do?
7. Pri termičkoj obradi namirnica većina štetnih mikroorganizama ubija se na temperaturi već od ?
8. Križana kontaminacija je ?
9. Za sigurnost hrane u kuhinji odgovornost se odnosi na ?
10. Minimalna temperatura gotovih jela na toplom pultu je ?
11. Kome je HACCP obavezan ?
12. Šta je najvažniji preduslov za očuvanje zdravstvene ispravnosti hrane ?
13. Da bi meso omekšalo i poprimilo okus i miris povrća i začina mora se ?
14. Na šta se treba obratiti pažnja kod prijema hrane od strane dobavljača?
15. Koje povrće pri kuhanju stavljamo u hladnu vodu ?
16. Koje povrće pri kuhanju stavljamo u ključalu vodu:
17. Aspik je ?
18. Legirati je ?
19. Fond je ?
20. Štaubovati je ?

Literatura:

- HACCP VODIĆ
- PRAKTIČNA PROVEDBA NAČELA
- HACCP SUSTAV ZA UGOSTITELJSTVO, IZDANJE, HRVATSKA OBRTNIČKA KOMORA I NASTAVNI ZAVOD ZA JAVNO ZDRAVSTVO, VELJAČA 2009. GODINE.
- KUHARSKI REČNIK-TERMINOLOGIJA, JANUAR 20, 2013