Maturitní témata profilové části maturitní zkoušky pro školní rok 2022/2023 HOTELOVÝ A RESTAURAČNÍ PROVOZ

Kód a obor vzdělání: 65-41-L/51 Gastronomie
Třída: GN2.

1. Hotel, služby, cestovní ruch – charakteristika hotelového průmyslu, způsoby provozování hotelů.

2. Oficiální jednotná klasifikace pro ubytovací zařízení 2021 – 2025, podmínky pro zařazení do kategorií a tříd. Certifikace ubytovacích provozů.

3. Nové trendy v mezinárodním hotelnictví. Ochrana hostů a jejich majetku. Výpočetní technika v hotelovém provozu.

4. Systém kritických bodů HACCP, bezpečnost a hygiena v ubytovacích a stravovacích provozech. Zásady osobní a provozní hygieny.

5. Klasifikace gastronomických zařízení, druhy, charakteristika, způsoby prodeje. Hygienické požadavky na stravovací služby.

6. Gastronomie a společné stravování – podstata, funkce, formy společného stravování a jejich specifikace.

7. Výrobní středisko – charakteristika, členění, výrobní činnost, výrobní plán. Zásobování a skladování výrobního střediska.

8. Organizační struktura úseku stravování – Food-Beverage management. Popis činností jednotlivých pracovníků na úseku odbytu, výroby.

9. Struktura pracovníků v ubytovacích provozech – TOP management, provozní management – front office, housekeeping, technický management.

10. Hotelová hala – členění, vybavení, pracovníci. Úsek recepce, vrátnice, osobnost pracovníka recepce, up-selling.

11. Služby v ubytovacích zařízeních. Wellness a lázeňské služby.

12. Podnikatelská činnost v ubytovacích provozech. Základní předpisy pro založení a provozování ubytovacích provozů.

13. Check-in - příjem hosta, ubytování jednotlivců, skupin, VIP hostů. Komunikace a péče o hosta při pobytu v ubytovacím zařízení.
14. Sklady - druhy, vybavení, údržba, skladová evidence. Dispoziční řešení gastronomických provozů.

15. Check-out, účet hosta, kreditní politika. Základní a doplňkové služby v ubytovacích provozech.

16. Zásady správné výživy – význam výživy pro lidský organismus, racionální strava, živiny – druhy, význam, zdroje. Avitaminóza, hypovitaminóza, hypervitaminóza.

17. Diferencované stravování různých skupin obyvatelstva. Alternativní směry ve stravování. Vegetariánství, makrobiotická strava.

18. Česká kuchyně – charakteristika, příprava a podávání pokrmů typických pro tuto kuchyni – technologické postupy. Regionální kuchyně - příprava specifických druhů pokrmů.

19. Minutové pokrmy z jatečného, drůbežího a rybího masa v české a evropské kuchyni, bezmasé minutové pokrmy, technologický postup a způsob podávání.

20. Charakteristika evropských kuchyní - francouzská, italská, anglická, španělská, slovenská, maďarská. Typická gastronomie pro danou zemi.

21. Jídelní a nápojový lístek, menu - základní principy zpracování dle GP, druhy, náležitosti a grafická úprava, sled pokrmů, nápojů.

22. Společensko-gastronomické akce, slavnostní příležitosti, bankety, recepce, rauty, charakteristika, objednávka, přípravné práce, organizace práce při obsluze. Cateringové služby.

23. Formy odbytu v podnicích veřejného stravování, jednoduchá a složitá obsluha, organizace práce v odbytu, systémy a způsoby obsluhy.

24. Housekeeping – charakteristika a popis pracovních činností jednotlivých pracovníků úseku. Hotelový řád.

25. Druhy ubytovacích jednotek - vybavení podle OJK, speciální druhy ubytovacích jednotek - interiér, designe, zvláštní režim.

Vypracovali: Mgr. Martina Šuráňová
Mgr. Jaroslav Kylián

Schválil: Mgr. Petr Úředníček, v. r.
ředitel školy