

Obor vzdělání: 65-42-M/01 Hotelnictví
ŠVP: Moderní hotelové služby

Zkouška zahrnuje předměty: Hotelový a restaurační provoz
Technika obsluhy a služeb
Technologie přípravy pokrmů

1. Jídelní a nápojový lístek
2. Zážitková gastronomie
3. Kategorizace odbytových středisek
4. Míchané nápoje
5. Organizační zajištění banketů
6. Organizační zajištění rautů
7. Kategorizace a třídy ubytovacího zařízení
8. Bezpečnost v hotelovém průmyslu
9. Hotelové služby
10. Kontrolní orgány činné v pohostinství
11. Housekeeping a servis snídání
12. Hotelová evidence
13. Práce na recepci, příjezd a odjezd hosta
14. Podnikání v gastronomii a hotelnictví
15. Kuchyně italská a čínská
16. Ryby
17. Sklady a požadavky na přejímku zboží
18. Hovězí a telecí maso
19. Drůbeží a vepřové maso
20. Gastronomická pravidla a skladba moderního menu
21. Předkrmy teplé i studené
22. Kavárny a cukrárny
23. Kuchyně francouzská

 STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE TURISMU A LÁZEŇSTVÍ	MATURITNÍ TÉMATA školní rok 2020/2021 2. odborný předmět	Strana: 2/2 Vydání č.: 1 Datum: 16. 9. 2020
--	---	---

24. Racionální a moderní kuchyně

25. Česká gastronomie

Zpracovala:	 Mgr. Dana Kowalská	Dne:
Za správnost:	 Bc. Šárka Seibertová vedoucí předmětové komise	Dne:
Schválila:	 Mgr. Miriam Lacinová ředitelka AHOL - SŠGTL	Dne: