AHOL STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE TURISMU A LÁZEŇSTVÍ	**MATURITNÍ TÉMATA** **pro školní rok 2023/2024** **2. odborný předmět**	Datum: 1. 9. 2023

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. Rozdělení společného stravování, kategorizace a klasifikace ubytovacích zařízení
- rozdělení společného stravování
- kategorizace ubytovacích zařízení
- klasifikace ubytovacích zařízení

2. Provoz a řízení hotelu
- franchising a hotelové řetězce
- organizační struktura velkých, středních a malých hotelů

3. Úsek front office
- služby recepce a rezervačního oddělení, bezpečnost v hotelovém průmyslu
- administrativa spojená s check in a check out

4. Úsek housekeepingu
- pracovní náplně zaměstnanců na úseku housekeeping
- kategorie hotelových pokojů

5. Úsek food and beverage
- úkoly úseku food and beverage, pracovníci tohoto úseku
- požadavky pro vybavení hotelové restaurace, konferenčních prostor
- úsek zásobování a skladování

6. Lázeňství a wellness v hotelovém průmyslu
- vývoj a přínos wellnessových služeb v hotelovém průmyslu
- rozdíly mezi lázeňstvím a wellness

7. Kavárny, káva
- druhy a vybavení kaváren
- techniky přípravy kávy (kávovary, alternativní způsoby)
- druhy káv

8. Bary a míchané nápoje
- vybavení baru a inventář pro přípravu míchaných nápojů
- lihoviny – rozdělení, charakteristika, servis
- základní řada míchaných nápojů dle IBA

9. Jídelní, nápojový lístek a menu
- druhy jídelních a nápojových lístků, náležitosti jídelních a nápojových lístků
- druhy menu, pořadí pokrmů a nápojů v menu, náležitosti menu

10. Vinárny, vinařství a vinohradnictví v ČR
- výroba vína
- vinařské oblasti, kategorie vína
- servis vína

11. Organizační zajištění rautů a recepcí
- organizační zajištění rautů a recepcí
- druhy výrobků k rautu, nabídka nápojů
- způsob obsluhy při rautu a recepci

12. Organizační zajištění banketů
- organizační etapy při zajišťování banketů
- příprava slavnostní tabule
- způsob obsluhy banketu

13. Zážitková gastronomie a využití složité obsluhy v gastronomii
- fine dining
- vyšší forma složité obsluhy, práce před zraky hosta

14. Využití inventáře v gastronomii
- rozdělení inventáře
- využití inventáře k servisu jednotlivých pokrmů a nápojů

15. Vnitřní předpisy ekologické trendy v hotelovém průmyslu
- druhy vnitřních předpisů
- ekologické trendy v ČR a zahraničí

16. Polévky a omáčky
- základní rozdělení polévek, vložky a zavářky do polévek
- základní charakteristika omáček, technologické postupy přípravy základních omáček

17. Maso
- charakteristika, dělení, předběžná úprava masa
- tepelné úpravy, technologické postupy
- využití masa ve složité obsluze

18. Ryby a mořské plody
- význam ve výživě
- charakteristika, rozdělení, druhy
- použití, technologické postupy
- úprava a servis ryb u stolu hosta

19. Přílohy a bezmasé pokrmy

- charakteristika příloh, přílohy z brambor, obilovin, z mouky, ze zeleniny, z ovoce, z hub
- bezmasé pokrmy dle základních surovin, tepelné úpravy

20. Zahraniční gastronomie

- základní suroviny jednotlivých zahraničních kuchyní
- pokrmy a nápoje charakteristické pro konkrétní zahraniční země
- pokrmy a nápoje charakteristické pro etnické a náboženské skupiny

21. Česká gastronomie

- typicky české pokrmy, technologické postupy
- pivo – výroba, druhy a servis

Zpracovala: ……. Dne: 28. 8. 2023
Mgr. Iveta Stachurová

Za správnost: ……. Dne: 30. 8. 2023
Mgr. Šárka Seibertová
vedoucí předmětové komise

Schválila: …….… Dne: 1. 9. 2023
Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka AHOL – SŠ GTL