| AHOL STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE TURISMU A LÁZEŇSTVÍ | **MATURITNÍ TÉMATA**<br>**pro školní rok 2026/2027**<br>**2. odborný předmět** | Datum: 31. 8. 2026 |
|---|---|---|

**Obor vzdělání:** 65-42-M/01 Hotelnictví
ŠVP Hotelnictví se zaměřením na Moderní hotelové služby

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

**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. Kavárny, káva**
- druhy a vybavení kaváren
- techniky přípravy kávy na kávovaru
- espresso a nápoje na bázi espressa
- alternativní způsoby přípravy kávy

**7. Bary a míchané nápoje**
- vybavení baru a inventář pro přípravu míchaných nápojů
- základní receptury míchaných nápojů dle IBA
- suroviny pro přípravu míchaných nápojů
- lihoviny – rozdělení, charakteristika, servis

**8. 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
- gastronomická pravidla

**9. Vinárny, vinařství a vinohradnictví v ČR**
- výroba vína
- vinařské oblasti, kategorie vína
- servis vína
- párování vína s pokrmy

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

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

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

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

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

**15. Ryby a mořské plody**
- charakteristika, dělení, předběžná úprava ryb a mořských plodů
- tepelné úpravy, technologické postupy
- úprava a servis ryb u stolu hosta

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

**17. 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

**18. Zahraniční gastronomie**
- základní suroviny jednotlivých zahraničních kuchyní
- pokrmy a nápoje charakteristické pro konkrétní zahraniční země
- pokrmy a nápoje charakteristické pro etnické a náboženské skupiny

**19. Česká gastronomie**
- typicky české pokrmy, technologické postupy
- pivo – výroba, druhy a servis

**20**. **Moderní gastronomie**
- slow Food Gastronomie – její vývoj a cíle
- současné trendy a technologie v kulinářství

**Zpracovala:** ……. Dne: 26. 8. 2026
Mgr. Stanislav Kotán

**Za správnost**: ……. Dne: 31. 8. 2026
Mgr. Kristýna Kuželová
vedoucí předmětové komise

**Schválila**: ……..… Dne: 31. 8. 2026
Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka AHOL – SŠ GTL