

## Maturitní témata z hotelového a restauračního provozu

**TŘÍDA: HT4**

**ŠKOLNÍ ROK: 2021/2022**

1. Oficiální jednotná klasifikace ubytovacích zařízení ČR. HotelStars Union.
2. Organizační a řídicí struktura hotelu, pracovníci v hotelnictví, kvalifikace.
3. Národní a mezinárodní organizace a asociace v hotelnictví.  
Hotelové skupiny a řetězce, české řetězce.
4. Stravovací úsek – Food & Beverage (výrobní a odbytový úsek). Trendy v oblasti gastronomie.
5. Front office.
6. Housekeeping.
7. Gastronomické akce a jejich zajištění, cateringové služby.
8. Hygienické požadavky na stravovací a ubytovací služby, problematika BOZP a PO, interní předpisy.
9. Typy hotelů podle umístění a zaměření, dělení hotelových služeb.
10. Jednoduchá obsluha.
11. Složitá obsluha.
12. Slavnostní obsluha.
13. Systémy a způsoby obsluhy, formy prodeje.
14. Sommeliéřství.
15. Baristika.
16. Gastronomická pravidla.
17. Druhy ubytovacích zařízení (kategorie).
18. Rezervační sítě a systémy, moderní formy propagace v gastronomii.
19. Ochrana a bezpečnost hostů v hotelu, ubytovací řád, provozní řády středisek, péče o spokojenost hostů.
20. Řízení a provozování hotelů, právní formy podnikání v gastronomii (živnostenské oprávnění).

V Třebíči dne 27. 9. 2021

Za předmětovou komisi schválil: Mgr. Jarmila Necidová, předsedkyně komise

Za vedení školy schválila: Mgr. Kamil Novák, ředitel školy

## **MATURITNÍ OTÁZKY Z NĚMECKÉHO JAZYKA (2. cizí jazyk)**

**TŘÍDA: HT4**

**ŠKOLNÍ ROK: 2021/2022**

Společná část:

- Moje studium (vzdělávání), profesní zaměření, možnosti mého oboru, moje plány do *budoucna*.

Témata:

1. V restauraci
2. Česká republika
3. Naše škola
4. Třebíč
5. Německo
6. Berlín, Vídeň
7. Praha
8. Kuchyně německy mluvících zemí
9. Česká kuchyně
10. Atraktivní místa v ČR, lázeňství
11. Region Vysočina
12. Rakousko
13. Švýcarsko, Lichtenštejnsko, Lucembursko
14. Města Brno a Jihlava
15. Německy mluvící země
16. Svátky a tradice v Německu a Česku
17. Služby v každodenním životě
18. Druhy cestování a dopravní prostředky
19. Služby v cestovním ruchu, v hotelu
20. Profesionální životopis

V Třebíči dne 27. 9. 2021

Za předmětovou komisi schválila: Mgr. Daniela Nováková, předsedkyně komise

Za vedení školy schválil: Mgr. Kamil Novák, ředitel školy

## **Maturitní témata z gastronomie**

**TŘÍDA: HT4**

**ŠKOLNÍ ROK: 2021/2022**

1. Praktická příprava slavnostních kusových výrobků studené kuchyně.
2. Praktická příprava slavnostních masových mís studené kuchyně.
3. Příprava pokrmů národní a regionální kuchyně.
4. Praktická příprava pokrmů mezinárodních kuchyní.
5. Praktická příprava cukrářských slavnostních výrobků a dezertů.
6. Praktická příprava teplých a studených nápojů
7. Praktická příprava míchaných nápojů.
8. Praktické sestavení slavnostních tabulí (rautová, nabídková, banketní).
9. Servis pokrmů a nápojů, slavnostní obsluha, složitá obsluha.
10. Carving.

V Třebíči dne 27. 9. 2021

Za předmětovou komisi schválila: Mgr. Jarmila Necidová, předsedkyně komise

Za vedení školy schválila: Mgr. Kamil Novák, ředitel školy