

Témata z předmětu HOTELNICTVÍ (Technika obsluhy a služeb, Hotelový provoz, Nauka o výživě, Technologie přípravy pokrmů, Marketing pohostinství a hotelových služeb, Ekonomika, Účetnictví, Podnikání v hotelnictví, Zařízení provozoven)

MATURITNÍ ZKOUŠKA Z BLOKU ODBORNÝCH PŘEDMĚTŮ – školní rok 2018/2019

1. **A) Systémy obsluhy** – charakteristika a jejich použití, popište funkci pracovníků v jednotlivých systémech a jejich pracovní náplň
B) Rozvaha – definice, druhy, členění aktiv a pasiv v rozvaze

2. **A) Způsoby obsluhy** - charakteristika a jejich použití, popište funkci pracovníků v jednotlivých způsobech obsluhy
B) Finanční instituce – bankovní soustava, její členění, banky, základní funkce bank, druhy bankovních obchodů, druhy úvěrů

3. **A) Inventář a zařízení na úseku obsluhy** – inventář stolový, textilní, porcelán a sklo
B) ČNB – její postavení ve státě, funkce, nástroje pro řízení peněžní rovnováhy

4. **A) Inventář a zařízení na úseku obsluhy** – přístroje, drobný stolní inventář, pomocné stoly, pomocné vozíky
B) Hospodářská politika státu - platební bilance, národohospodářské agregáty

5. **A) Vyšší forma složité obsluhy** – charakteristika, vhodný systém obsluhy a pracovní náplň jednotlivých pracovníků, příprava pomocných stolů a vozíků
B) Hospodářská politika státu – definice, tvůrci HP, hlavní cíle a nástroje HP

6. **A) Jídelní lístky** – druhy, charakteristika, náležitosti, úprava a pořadí pokrmů, jednoduché a složité menu, gastronomická pravidla
B) Hospodářská politika státu - nezaměstnanost, inflace

7. A) Bary – druhy, vybavení a umístění barů, pomůcky barmana, druhy používaného inventáře, příprava na provoz, míchané nápoje

B) Marketing – definice, úkoly marketingu, marketingové strategie

8 A) Zóny výrobního střediska - sklady, přípravný potravin, kuchyně, výdej pokrmů, umývárny, jejich vybavení a provozní souvislosti

B) Specifika školního a závodního stravování, stravování v lázních

9. A) Stroje pro mechanické zpracování potravin – kostkovačky, nářezové stroje, hnětače, šlehače, děličky těsta, universální stroje

B) Management – prvky managementu, specifika managementu v pohostinském zařízení

10. A) Zařízení pro tepelnou úpravu pokrmů – varná pole, stoličky, sporáky, fritézy, pece, konvektomaty

B) Podnik – definice pojmu, druhy podniků, základní znaky, definice podnikání

11. A) Náležitosti potřebné dokumentace k slavnostní události (LIBRETO) – stručná charakteristika, náležitosti objednávky, pracovní příkaz, tabule, inventář, vyúčtování akce

B) Marketingový mix v pohostinství – 8 P

12. A) Druhy slavnostních tabulí – vhodná výzdoba, zasedací pořádek, založení inventáře

B) Hotelový marketingový mix – 8P

13. A) Druhy a charakteristika společensko gastronomických akcí – jejich příprava a nabídka pokrmů

B) Klasifikace ubytovacích zařízení

14. A) Diferencovaná strava – výživa vybraných skupin obyvatelstva, energetická hodnota a spotřeba

B) Osobnost manažera – vznik profese, vlastnosti vrozené a získané, chyby manažerů, styly řízení

15. A) Rozdělení živin – živiny základní a přídatné (bílkoviny, tuky, glycidy, vitamíny, voda)

B) Trh – definice, dělení trhu, účastníci trhu, tržní mechanismus, poptávka a nabídka, podstata tržní ekonomiky,

16. A) Základní technologické úpravy a postupy – charakteristika vaření, dušení, zadělávání, pečení, smažení

B) Segmentace trhu – kritéria a hlediska segmentace, vyhodnocení segmentu, umístění výrobku do segmentu

17. A) Polévky – rozdělení polévek, druhy vývarů a surovin k jejich přípravě, zesilování, čištění a odtučnění vývarů

B) Podnikání ve stravování a hotelnictví – členění a funkce, síť podniků VS

18. A) Omáčky – rozdělení omáček, suroviny potřebné při přípravě omáček, speciální omáčky

B) Hotelové řetězce- definice, systémy řízení

19. A) Maso jatečných zvířat – hovězí, telecí, vepřové, skopové

B) Podnikání ve stravování a hotelnictví – všeobecné, zvláštní, materiální a finanční podmínky k podnikání, označení provozoven

20. A) Ryby, drůbež, zvěřina – rozdělení a upotřebení v kuchyni

B) Food and beverage management – nákup a skladovací činnost, inventarizace, řízení prodejní a odbytové činnosti, formy prodeje

21. A) Moučníky – rozdělení, základní suroviny na přípravu těst, druhy těst a jejich výrobní postupy, technologicky náročné moučníky – soufflés, šarloty, atd.,

B) Banketový obchod a cateringová činnost

- 22. A) Příprava pokrmů studené kuchyně** – výhody a nevýhody studené kuchyně, základní a ostatní výrobky studené kuchyně – druhy a technologické postupy
B) Organizace práce ve výrobním středisku - bezpečnost a hygiena, HCCP, progresivní příprava pokrmů
- 23. A) Trávicí soustava** – fyziologie trávicí soustavy, jednotlivé orgány soustavy a jejich funkce v procesu trávení a vstřebávání
B) Hotelové služby – placené a neplacené, základní, doplňkové a osobní služby, ubytovací a reklamační řád, zázemí zaměstnanců, technické zázemí hotelu
- 24. A) Příprava pokrmů na objednávku** – pojem minutka, technika přípravy, vhodné druhy mas, příprava šťávy, vhodné přílohy
B) Organizace práce v ubytovacím zařízení – organizace práce na úseku front office, úsek housekeeping, outsourcing
- 25. A) Druhy stravy, způsoby a zásady stravování** – strava plnohodnotná, smíšená, syrová, vegetariánská, makrobiotika
B) Hotelový management – TOP management, střední management, nižší management – jednotlivé funkce a náplň práce

Datum: 22. 1. 2019

Vypracovala: Mgr. Kučerová Zdenka