

Okruhy z předmětu HOTELNICTVÍ 2025/26

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 2023/2024

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** – přibory, drobný stolní inventář, pomocné stoly, pomocné vozíky
B) Hospodářská politika státu – definice, tvůrci HP, hlavní cíle a nástroje HP
5. **A) Vyšší forma složité obsluhy** – charakteristika, vhodný systém obsluhy a pracovní náplň jednotlivých pracovníků, příprava pomocných stolů a vozíků
B) Hospodářská politika státu - platební bilance, národohospodářské agregáty
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, přípravny potravin, kuchyně, výdej pokrmů, umývárny, jejich vybavení a provozní souvislosti
B) Hotelový management – TOP management, střední management, nižší management – jednotlivé funkce a náplň práce

9. **A) Stroje pro mechanické zpracování potravin** – kostkovačky, nářezové stroje, hnětače, šlehače, děličky těsta, universální stroje
- B) Management** – definice, 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

18. **B) Podnikání ve stravování a hotelnictví** – členění a funkce, síť podniků VS
19. **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 prodejny 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) Specifika školního a závodního stravování, stravování v lázních**