

Maturitní témata z předmětu Hotelový provoz a gastronomie - ústní zkouška (profilová část) pro třídu 4.VH-HOT-HOT, obor 65-42-M/01 Hotelnictví - hotelnictví

školní rok 2024/2025 – termíny jaro 2025 a podzim 2025

1. Klíčové oblasti hotelového provozu
2. Hotelový management a Management jakosti
3. Hotelová klasifikace ubytovacích zařízení
4. TOP management v organizační struktuře hotelu
5. FRONT OFFICE & HOUSEKEEPING
6. FOOD & BEVERAGE management
7. Zásobování a skladové hospodářství v hotelovém provozu
8. Členění výrobního střediska
9. Organizace práce ve výrobním středisku
10. Řízení ubytovací činnosti
11. Pravidla sestavení menu
12. Způsoby nabídky prodeje a obsluhy
13. Víno – výroba, servis, oblasti, dělení
14. Pivo – výroba, servis, oblasti, dělení
15. Servis kávy, digestivu a další
16. Polévky
17. Studená kuchyně
18. Minutkové pokrmy
19. Potraviny – dělení, členění...
20. Mezinárodní kuchyně

Ve Varnsdorfu dne 30. 08. 2024

Zpracoval:

.....
Ing. Miloš Říha

Ředitel školy:

.....
Ing. Bc. Petr Kotulič

