

## Okruhy z předmětu HOTELNICTVÍ 2024/25

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

- 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
- 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
- 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
- A) Inventář a zařízení na úseku obsluhy** – přístroje, drobný stolní inventář, pomocné stoly, pomocné vozíky

**B) Hospodářská politika státu** – definice, tvůrci HP, hlavní cíle a nástroje HP
- 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
- 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) 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**
- 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) Specifika školního a závodního stravování, stravování v lázních**

**Datum:** 20.9.2024

**Vypracovala:** Mgr. Kučerová Zdenka