

Maturitní okruh otázek – Stolníčení

Školní rok 2022/2023

1. Jednoduchá obsluha-charakterizujte formy JO, servis studených předkrmů, polévek, hlavních chodů a dezertů v JO.
2. Inventář na úseku obsluhy – rozdělení podle materiálu, středisek a účelu použití v obsluze
3. Kavárna – charakterizujte středisko kavárny, druhy, vybavení, interiér. KÁVA-odrůdy kávy, rozdělení káv, servis a alternativní přípravy kávy.
4. Složitá obsluha-nižší forma (NFSO)-charakterizujte NFSO, servis všech chodů složitého menu včetně nápojů.
5. Míchané nápoje-rozdělení podle specifikace, druhy, barová šestka (základní destiláty), inventář pro přípravu MN.
6. Slavnostní hostiny: BANKET-charakteristika, organizační zajištění a písemnosti k banketu, tvary slavnostních tabulí, slavnostní menu.
7. Složitá obsluha-vyšší forma (VFSO)-charakterizujte VFSO, popište flambování, míchání pokrmů, dranžírování masa, dochucování a zjemňování polévek, omáček.
8. Sommelierství-popište vinnou révu, odrůdy révy vinné, kategorizace vína podle vinařského zákona, dekantace vína.
9. Zážitková gastronomie a moderní trendy – fine dining, fondue, raclette, barbecue, lávové kameny, catering, Taste Waste, fermentace (kvašení), fast food, street food.
10. Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem a společenská setkání: raut, recepce, galarecepce, číše vína, piknik, garden party, čaj o páté.

Maturitní okruh otázek – Výživa a gastronomie

Školní rok 2022/2023

1. Fyziologie výživy-vyjmenujte a popište orgány trávicího ústrojí, funkce a význam TÚ.
2. Vylučovací soustava a její vztah k výživě - orgány VS, příjem tekutin, složení stravy
3. Poruchy příjmu potravy, nemoci způsobené nesprávným způsobem stravování-bulimie, anorexie, obezita, nedostatek tekutin.
4. Význam a funkce nervové soustavy - centrální nervový systém, vzruch, útlum, reflexy, nervová soustava a její vztah k výživě
5. Smyslová soustava - význam a funkce smyslové soustavy, zrakové ústrojí, sluchové ústrojí, čichové, chuťové, hmatové ústrojí, vztah k výživě
6. Metabolismus – trávení živin, metabolismus bílkovin, sacharidů, tuků, vitamínů a minerálních látek
7. Zdravá výživa - pojem zdravá výživa, zásady zdravé výživy a zdravý životní styl, pojmy energetická hodnota potravin a biologická hodnota potravin
8. Druhy stravy - alternativní způsoby stravování (smíšená strava, vegetariánství, veganství, raw, makrobiotika)
9. Diferencovaná strava – výživa dětí, dospělých, těhotných a kojících žen, sportovců a seniorů.
10. Hygiena výživy - definice pojmu hygiena výživy, racionální výživa ve fázích vývoje a druhu práce, obsah chemických a jiných látek v potravinách, čistota potravin a předmětů ve styku se stravou

Maturitní okruh otázek – Provoz hotelů a Wellnes

Školní rok 2022/2023

1. Řízení a organizace práce na stravovacím úseku /Food & Beverage/ - management F&B, organizační struktura a charakteristika jednotlivých úseků F&B
2. Ubytovací zařízení – rozdělení, charakteristika, základní pojmy v oblasti ubytovacích zařízení, standardizace ubytovacích zařízení
3. Kategorizace a klasifikace ubytovacích zařízení, specifická hotelová zařízení, standardní vybavení pokojů podle tříd
4. Organizační struktura v ubytovacích provozech - TOP management, provozní management, technický management a náplň pracovních činností
5. Část lůžková – housekeeping, hlavní úkoly, pokoje se zvláštním režimem, hotelová hospodyně a pokojská, náplň pracovních činností
6. Recepce - část příjmu hosta/ front office/, hlavní úkoly, služby recepce, zaměstnanci recepce a jejich náplň pracovních činností, rezervace, dokumentace v recepci
7. Služby v ubytovacím provozu - placené a neplacené služby, doplňkové služby v hotelu, ochrana a bezpečnost hostů
8. Hotelový marketing - podnikatelský plán, marketingový mix a plánování, vytvoření obchodní politiky, kalkulace a tvorba ceny produktu
9. Mezinárodní a české hotelové řetězce – druhy a názvy mezinárodních řetězců a jejich země působení, rezervační a registrační systémy v hotelech, franchising a outsourcing
10. Ekonomický úsek hotelu - účtárny, evidence majetku, kontrola tržeb, pokladna, spolupráce s ostatními úseky hotelu (prádelna, čistírna, květinářství, ostraha)
11. Wellness hotely – charakteristika, programy wellness, služby hotelu SPA