

# Maturitní témata HOG školní rok 2023/2024

## 1. Organizační struktura hotelu

- rozdíl mezi organizací velkého a malého hotelu
- jednotlivé organizační části hotelu, jejich pracovníci a činnosti které vykonávají

## 2. Food & Beverage úsek hotelu

- výrobní a odbytová střediska
- pracovníci v uvedených střediscích a činnosti které vykonávají

## 3. Front Office & Housekeeping úsek hotelu

- pracovníci uvedených úseků a činnosti které vykonávají
- využití provozní evidence

## 4. Kategorizace a klasifikace ubytovacích zařízení

- vysvětlit pojmy, popsat druhy ubytovacích zařízení
- kdo, proč a na jak dlouho klasifikaci a kategorizaci provádí

## 5. Check-in, Check-out

- postup práce s hostem
- použití provozní a finanční evidence

## 6. Hotelové pokoje

- druhy, statusy
- ubytovací řád

## 7. Tepelné úpravy I.

- vaření, pečení, sous-vide, stirr-fry
- charakteristika, použití, vhodné suroviny, typy pokrmů

## 8. Ryby a mořské plody

- rozdělení, druhy, způsoby úpravy
- použití ve studené a teplé kuchyni

## 9. Tepelné úpravy II.

- dušení, konfitování, smažení, grilování, pošírování
- charakteristika, použití, vhodné suroviny, typy pokrmů

## 10. Hovězí maso

- rozdělení, způsoby úpravy
- druhy pokrmů, využití v menu

## 11. Vepřové maso

- rozdělení, způsoby úpravy
- druhy pokrmů, využití v menu

## 12. Polévky

- dělení, způsoby přípravy a použití
- servis

### **13. Vegetariánské a veganské pokrmy**

- druhy, suroviny, způsoby přípravy
- použití

### **14. Omáčky, šťávy a přílohy**

- dělení, způsob přípravy
- použití

### **15. Česká gastronomie**

- typické pokrmy, vepřové hody
- výroba a servis piva

### **16. Mezinárodní kuchyně (vyberte dvě kuchyně)**

- Balkán, Španělsko, Francie, Itálie, německy mluvící země (Německo, Rakousko, Švýcarsko)  
Rusko, Slovensko, Maďarsko, Řecko
- charakteristika, suroviny, způsoby úpravy, typické pokrmy a nápoje

### **17. Gastronomická pravidla**

- jídelní lístek, menu, nápojový lístek
- druhy, použití, náležitosti

### **18. Víno**

- zeměpis ČR, výroba, dělení
- použití v menu

### **19. Francouzské nápoje**

- druhy (*destiláty, likéry, víno, nealkoholické nápoje*), charakteristika, původ
- použití a servis

### **20. Způsoby a systémy obsluhy**

- druhy, použití
- výhody a nevýhody

### **21. Nealkoholické nápoje**

- dělení, servis
- baristika

### **22. Míchané nápoje**

- dělení, způsoby přípravy
- inventář, servis

### **23. Inventář**

- dělení, vyjmenovat konkrétní typy ve skupinách
- ošetřování, přípravné práce

### **24. Lihoviny a likéry**

- dělení, suroviny, původ
- servis, použití

### **25. Slavnostní hostiny**

- druhy, charakteristika
- organizace, scénář