

Maturitní témata HOG školní rok 2026/27

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 prodejní střediska
- pracovníci v uvedených střediscích a činnosti které vykonávají

3. Front Office & Housekeeping úsek hotelu

- pracovníci uvedených úseků a činnosti které vykonávají
- druhy a 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. Digitální cesta hosta

- postup hosta a hotelu před příjezdem, během pobytu a po jeho ukončení
- druhy a využití provozní evidence

6. Hotelové pokoje, Check-in, Check-out

- druhy, statusy
- postup práce s hostem, provozní evidence

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
- 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