STŘEDNÍ ŠKOLA
SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ
OSTRAVA-HRABŮVKA

PROFILOVÁ ČÁST MATURITNÍ ZKOUŠKY

ZKUŠEBNÍ TÉMATA Z ODBORNÝCH PŘEDMĚTŮ

PRO OBOR: Management v gastronomii (denní i dálková forma)

1. Členění forem ubytování, zřizování ubytovacích zařízení, požadavky a předpisy pro provoz ubytovacích zařízení.
2. Sommelier
3. Kategorizace ubytovacích zařízení, specifická hotelová zařízení.
4. Klasifikace ubytovacích zařízení, zjednodušené srovnání tříd.
5. Hotelový management – charakteristika, vlastnosti managera.
6. Organizační struktura hotelu, úrovně hotelového managementu.
7. Pracovní náplň TOP managementu a středního managementu.
8. Ubytovací úsek – front office – hotelová hala a recepce, evidence.
9. Činnost na úseku front office.
10. Organizační struktura front office – náplň práce jednotlivých pracovníků.
11. Housekeeping – druhy hotelových pokojů, vybavení hotelového pokoje, hotelové pokoje se zvláštním režimem.
12. Organizační struktura housekeepingu – náplň práce jednotlivých pracovníků.
13. Organizační struktura stravovacího úseku hotelu – náplň práce jednotlivých pracovníků.
14. Organizační struktura technického úseku hotelu a ostatních pomocných provozů.
15. Barista.
16. Barman.
17. Ostatní služby hotelu.
18. Kontrolní činnost.
19. Zdravý životní styl a trendy ve výživě.
20. Bezpečnostní pravidla hotelu – PO, BOZP. Krizové situace a jejich řešení.

Maturitní okruhy projednala předmětová komise odborných předmětů dne 31. 8. 2023 a byly schváleny ředitelkou SŠSS.

Mgr. Ivana Matulová

Digitálně podepsal Mgr. Ivana Matulová
Datum: 2023.09.01 11:48:43 +02'00'