



ZKUŠEBNÍ OKRUHY K ÚSTNÍ ČÁSTI MATURITNÍ ZKOUŠKY Z ODBORNÝCH PŘEDMĚTŮ

PRO OBOR: MANAGEMENT V GASTRONOMII

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: DENNÍ

1. Zážitková gastronomie a její využití při zajišťování gastronomického provozu

- Charakteristika a druhy zážitkové gastronomie
- Práce číšníka a kuchaře u stolu hosta
- Současné trendy ve vývoji gastronomických služeb (současné typy provozoven, slow food, fast food, take away)

2. Společné stravování

- Definice společného stravování, hlavní úkoly
- Členění společného stravování
- Charakteristika jednotlivých forem stravování a jejich funkce

3. Provozovny veřejného stravování

- Kategorizace
- Funkce provozoven
- Charakteristika jednotlivých druhů provozoven veřejného stravování
- Samoobslužné restaurace a jejich dispoziční řešení

4. Sommelier

- Definice, náplň práce, požadavky na osobnost sommeliera, pomůcky sommeliera
- Vinný lístek, snoubení vín a pokrmů, zásady degustace
- Pravidla servisu jednotlivých vín

5. Organizační zajištění gastronomických akcí

- Charakteristika gastronomických akcí, rozdělení
- Objednávka gastronomické akce, způsoby, náležitosti, finanční limit
- Pracovní příkaz
- Přípravné práce, písemnosti, průběh akce, vyúčtování s hostem

6. Ubytovací zařízení

- Charakteristika UZ
- Části UZ
- Pracovníci UZ, jejich pracovní náplň

7. Služby ubytovacích zařízení

- Účely pobytu hosta
- Rozdělení služeb
- Placené a neplacené služby UZ

8. Recepce jako část ubytovacího zařízení

- Charakteristika recepce
- Části recepce
- Pracovníci recepce a jejich pracovní náplň, požadavky na osobu recepčního/recepční
- Služby recepce
- Evidence hostů (druhy a charakteristiky)

9. Housekeeping jako část ubytovacího zařízení

- Charakteristika
- Části, pracovníci a jejich pracovní náplň
- Požadavky na hotelovou hospodyně, pomůcky
- Typy úklidů a jejich četnost

10. Kategorizace a klasifikace ubytovacích zařízení

- Kategorizace-charakteristika, klasifikace-charakteristika
- Kategorie UZ, jejich charakteristika
- Třídy UZ
- Druhy ubytovacích jednotek, jejich charakteristika
- Vybavení ubytovacích jednotek podle jednotné klasifikace Asociace hotelů a restaurací ČR, typy lůžek

11. Barman

- Historie barmanství
- Druhy barů, zařízení a vybavení barů
- Rozdělení a druhy míchaných nápojů
- Náplň práce, požadavky na osobnost a kvalifikaci barmana

12. Barista

- Historie kávy, pěstování, odrůdy a největší producenti, výroba kávy
- Náplň práce, požadavky na osobnost a kvalifikaci baristy
- Různé způsoby přípravy kávy a jejich servis

13. Alternativní směry ve stravování

- Charakteristika, význam
- Vegetariánství, makrobiotika, dělená (disociovaná strava), další druhy stravy
- Výhody a nevýhody alternativního stravování

14. Zdravý životní styl

- Charakteristika, základní složky živin a potravin
- Zásady racionální výživy
- Nutriční hodnoty potravin (mikronutrienty makronutrienty)
- Současné trendy ve výživě
- Onemocnění z nezdravého životního stylu

15. Diferencované stravování

- Charakteristika, podle čeho stravu diferencujeme
- Výživa podle věkových skupin
- Výživa sportovců
- Výživa těhotných a kojících žen

16. Výrobní úsek ubytovacího zařízení

- Charakteristika výrobního úseku
- Prostorové a dispoziční řešení
- Výrobní prostory, jejich části
- Pracovníci výrobního úseku (FB management, šéfkuchař, asistent šéfkuchaře, kuchyňská hospodyně)

17. Stravovací úsek ubytovacího zařízení

- Charakteristika stravovacího úseku
- Prostorové a dispoziční řešení
- Stravovací prostory, jejich části
- Pracovníci stravovacího úseku

18. Tradiční česká kuchyně, krajová specifika

- Historie české kuchyně, typické suroviny
- Valašská kuchyně, Hanácká kuchyně, Krkonošská kuchyně, kuchyně jižních Čech
- Denní jídla, zajímavosti

19. Řešení zvláštních událostí v ubytovacím zařízení

- Krádeže, ztráty, nálezy, škody způsobené hosty
- Onemocnění, úrazy, úmrtí
- Živelné pohromy

20. Organizační struktury ubytovacích zařízení, náplň práce jednotlivých pracovníků

- Charakteristika jednotlivých struktur
- Formy organizačních struktur-výhody, nevýhody
- Organizační struktury malých a velkých UZ
- Části UZ, jejich pracovníci a pracovní náplň
- Organizační řád

Použité zkratky:

FB management-Food and Beverage management

UZ-ubytovací zařízení

Maturitní okruhy projednala předmětová komise odborných předmětů dne 26. 8. 2021 a byly schváleny ředitelkou SŠSS.