

Maturitní témata z hotelového a restauračního provozu

TŘÍDA: HT4

ŠKOLNÍ ROK: 2026/2027

1. Oficiální jednotná klasifikace ubytovacích zařízení ČR – HotelStars Union
2. Organizační a řídicí struktura hotelu, pracovníci v hotelnictví, kvalifikace
3. Národní a mezinárodní organizace a asociace v hotelnictví, hotelové skupiny a řetězce, české řetězce
4. Stravovací úsek – Food & Beverage (výrobní a odbytový úsek), trendy v oblasti gastronomie
5. Front office
6. Housekeeping
7. Gastronomické akce a jejich zajištění, cateringové služby
8. Hygienické požadavky na stravovací a ubytovací služby, problematika BOZP a PO, interní předpisy
9. Typy hotelů podle umístění a zaměření, dělení hotelových služeb
10. Jednoduchá obsluha
11. Složitá obsluha
12. Slavnostní obsluha
13. Systémy a způsoby obsluhy, formy prodeje
14. Sommeliéřství
15. Baristika
16. Gastronomická pravidla
17. Druhy ubytovacích zařízení (kategorie)
18. Rezervační sítě a systémy, moderní formy propagace v gastronomii
19. Ochrana a bezpečnost hostů v hotelu, ubytovací řád, provozní řády středisek, péče o spokojenost hostů
20. Řízení a provozování hotelů, právní formy podnikání v gastronomii (živnostenské oprávnění)

V Třebíči dne 15. 9. 2026

Za předmětovou komisi schválil: Mgr. Tomáš Nováček, předseda předmětové komise

Za vedení školy schválil: Mgr. Kamil Novák, ředitel školy