Maturitní témata z německého jazyka

TŘÍDA: HT4
ŠKOLNÍ ROK: 2020/2021

1. V restauraci
2. Česká republika
3. Naše škola
4. Třebíč
5. Německo
6. Berlín, Vídeň
7. Praha
8. Kuchyně německy mluvících zemí
9. Česká kuchyně
10. Atraktivní místa v ČR, lázeňství
11. Region Vysočina
12. Rakousko
13. Švýcarsko, Lichtenštejnsko, Lucembursko
14. Města Brno a Jihlava
15. Německy mluvící země
16. Svátky a tradice v Německu a Česku
17. Služby v každodenním životě
18. Druhy cestování a dopravní prostředky
19. Služby v cestovním ruchu, v hotelu
20. Profesní životopis

V Třebíči dne 27. 10. 2020

Za předmětovou komisi schválila: Mgr. Daniela Nováková, předsedkyně komise
Za vedení školy schválil: Mgr. Kamil Novák, ředitel školy

Maturitní témata z hotelového provozu

TŘÍDA: HT4
ŠKOLNÍ ROK: 2020/2021

1. Jednotná klasifikace ubytovacích zařízení a proces certifikace, Hotelstars Union.
2. Typy a druhy ubytovacích jednotek (pokojů pro hosty) a jejich vybavení, kritéria.
3. Organizační a řídící struktura hotelu.
4. Hotelové skupiny (groups) a řetězce (chains), české řetězce.
5. Národní a mezinárodní organizace a asociace v hotelnictví (AHR ČR, HOTREC, MMR ČR, CzechTourism, Kraje).
6. Stravovací úsek hotelu. (Výrobní a odbytový úsek).
7. Gastronomické akce a jejich zajištění, cateringové služby.
8. Hotelová recepce a její funkce, hotelová hala, Lobby bar.
9. Ochrana a bezpečnost hostů v hotelu, ubytovací řád, provozní řády středisek.
10. Hygienické požadavky na stravovací a ubytovací služby.
11. Lůžková část hotelu (housekeeping), kategorie pokojů. Příprava pokoje. Minibar a room servis.
12. Marketingový mix v hotelnictví. Moderní formy propagace.
13. Typy hotelů podle umístění a zaměření služeb.
14. Rezervační sítě a systémy.
15. Řízení a provozování hotelů. Živnostenské oprávnění.
16. Hotelové a recepční systémy.
17. Střediska hotelových služeb, typy, vybavení, služby.
18. Problematika BOZP a PO v hotelnictví, interní předpisy.
19. Druhy ubytovacích zařízení (kategorie).
20. Pracovníci v hotelnictví, vystupování, kvalifikace.

V Třebíči dne 27. 10. 2020

Za předmětovou komisi schválil: Mgr. Jarmila Necidová, předsedkyně komise
Za vedení školy schválil: Mgr. Kamil Novák, ředitel školy

Maturitní témata z gastronomie

TŘÍDA: HT4
ŠKOLNÍ ROK: 2020/2021

1. Praktická příprava slavnostních kusových výrobků studené kuchyně.
2. Praktická příprava slavnostních masových mís studené kuchyně.
3. Příprava pokrmů národní a regionální kuchyně.
4. Praktická příprava pokrmů mezinárodních kuchyní.
5. Praktická příprava cukrářských slavnostních výrobků a dezertů.
6. Praktická příprava teplých a studených nápojů
7. Praktická příprava míchaných nápojů.
8. Praktické sestavení slavnostních tabulí (rautová, nabídková, banketní).
9. Servis pokrmů a nápojů, slavnostní obsluha, složitá obsluha.
10. Carving.

V Třebíči dne 27. 10. 2020

Za předmětovou komisi schválila: Mgr. Jarmila Necidová, předsedkyně komise
Za vedení školy schválil: Mgr. Kamil Novák, ředitel školy