

Témata k povinné zkoušce profilové části maturitní zkoušky
ODBORNÁ ČÁST

1. Svatba – typy, menu, personál
2. Nabídka doplňkových služeb hotelů – Wellness, Fitness, Spa
3. Struktura ubytovacích služeb západočeského kraje
4. Konvenience – využití v kuchyni, nabídka produktů
5. HACCP + hygiena v gastronomii – legislativní požadavky
6. Moderní technologie v kuchyni – druhy, využití
7. Práce recepčního – programy, PC Fidelio, funkce pracovníků Front Office
8. Jídelní a nápojové lístky – gastronomická pravidla, snoubení pokrmů a nápojů
9. Lázeňská střediska v ČR – nabídka, propagace
10. Ubytovací zařízení – kategorizace a klasifikace ubytovacích zařízení v ČR
11. Restaurační pokladny – systémy, zúčtování s hostem, EET
12. Barista – obsluha kávovaru, výroba, druhy káv
13. Sommeliér – pěstování, oblasti, druhy
14. Nabídka na baru – druhy, nové trendy, provoz baru, vybavení, personál
15. Sortiment rautových výrobků + nové trendy
16. Semináře, společenské akce, MICE, kongresová turistika
17. Catering – zaměření, výhody, nevýhody
18. Uzavřené stravování – nemocnice, školní jídelny a ostatní
19. Řízení hotelového provozu
20. Regionální kuchyně
21. Bezpečnost práce v hotelovém průmyslu
22. Marketing a public relations v hotelnictví
23. Green management v hotelnictví – ekologické normy, odpady, environment. přístup
24. Molekulární gastronomie a mixologie
25. Manažerem ve svém vlastním podniku – propagace, řízení, standardy

V Mariánských Lázních dne 29. srpna 2026

Ing. Lucie FRIČLOVÁ
ředitelka školy