

HOTELOVÁ ŠKOLA MARIÁNSKÉ LÁZNĚ, PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE
Témata k povinné zkoušce profilové části maturitní zkoušky
z odborné části teoretické
65-41-L/51 Gastronomie
Školní rok 2026/2027

1. Věrnostní program a VIP hosté v hotelu. BOZP v hotelnictví a gastronomii.
2. Catering. Požární prevence v hotelu.
3. Hotelové systémy a informační technologie v hotelu. Hygiena práce a sanitační řád.
4. Úsek ředitele hotelu a řídicí styly, public relation. HACCP v gastronomii.
5. Personální úsek hotelu. Alimentární nákazy a křížová kontaminace potravin.
6. Ubytovací řád hotelu. Kontrolní orgány v gastronomii.
7. Provozní řád hotelu. Ekologický provoz hotelu.
8. Kongresová turistika. Konvenience, biopotraviny, lokální potraviny.
9. Rozdělení hotelů podle různých parametrů. Zdravý životní styl a racionální výživa.
10. Výrobní středisko hotelu – personální zajištění a činnosti. Nedostatečná a nevyvážená výživa.
11. Organizační struktura hotelu, manažerské dovednosti. Alternativní způsoby výživy.
12. Podnikání v hotelnictví a gastronomii. Léčebné stravování a stravování v různých podmínkách.
13. Hotelové řetězce. Výrobní středisko – logistika zásobování a skladování.
14. Front office – personální zajištění, Consierge. Nové trendy v hotelnictví a gastronomii.
15. Stravovací úsek hotelu, F&B manažer. Tradiční česká a regionální kuchyně.
16. Kontrolní činnosti, mysteryshopping. Menu a speciality na jídelním lístku.
17. Technický úsek hotelu, bezpečnostní opatření v hotelu. Barman.
18. Ubytovací úsek hotelu – Front office, administrativa. Someliér
19. Ubytovací část hotelu – Housekeeping. Banketní činnost a slavnostní akce.
20. Hotelové úseky a pracovní úrazy. Mezinárodní kuchyně a jejich vliv na českou gastronomii.

V Mariánských Lázních dne 29. srpna 2026

Ing. Lucie FRIČLOVÁ
ředitelka školy