



STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE A SLUŽEB NOVÁ PAKA

Masarykovo nám. 2, 509 01 Nová Paka

tel.: 493 723 784, e-mail: skola@ssgs.cz, [www.ssgs.cz](http://www.ssgs.cz)

**Tématické okruhy k maturitní zkoušce**

**Název ŠVP: Hotelnictví a turismus**

**Kód a název oboru vzdělávání: 65 – 42 – M/01 Hotelnictví**

**Gastronomie**

**Školní rok 2023/2024**

**1. a) Drůbež**

Význam drůbeže ve výživě, rozdělení drůbeže, použití masa ve studené a teplé kuchyni s příklady. Zásady při pečení drůbeže, nádivky, vysvětlíte pojem drezírování.

**b) Složitá obsluha**

Příprava pracoviště pro pokrmy připravované u stolu hosta – dranzírování. Pravidla dranzírování kuřete a vykošťování pstruha.

Servis – inventář.

**2. a) Brambory**

Význam suroviny ve výživě, skladování, předběžná příprava, tepelné úpravy.

Uveďte ke každé tepelné úpravě příklad pokrmu. Využití brambor ve studené kuchyni.

Popište technologický postup přípravy přílohy – bramborové knedlíky, šťouchané brambory

**b) Systémy obsluhy a způsoby obsluhy**

Popište rozdíl mezi systémem a způsobem. Vyjmenujte systémy – 2 podrobněji. Vyjmenujte způsoby – 3 podrobněji.

**3. a) Tatarský biftek, fondue**

Suroviny k přípravě tatarského bifteku, zásady při přípravě, příprava pokrmu u stolu hosta, přílohy a servis pokrmu.

Druhy fondue, příprava surovin a doplňků, vhodný inventář, servis.

**b) Hotelová recepce a její činnosti**

Evidence hostů, hotelový průkaz, vyúčtování pobytu, doplňkové služby hotelu.

#### 4. a) **Hovězí maso**

Charakteristika, rozdělení hovězího masa pro kuchyňskou úpravu a použití jednotlivých částí masa při přípravě pokrmů.

Uveďte příklad pokrmu z vařeného hovězího masa včetně vhodných doplňků.

Popište technologický postup pokrmu z dušeného hovězího masa.

#### b) **Bary**

Rozdělení, barový pult a jeho vybavení, příprava barového pultu k zahájení provozu, barový inventář, rozdělení míchaných nápojů. Co je to pre dinner a after dinner koktejl,

#### 5.a) **Výrobní středisko a jeho výrobní proces**

Rozdělení výrobního střediska, pracovníci a jejich pracovní náplně, charakteristika výrobního plánu, čím je ovlivněno jeho sestavení, čím je dán objem výroby.

#### b) **Raut**

Základní pravidla při organizaci rautu, přípravné práce, obsluha při rautu, uspořádání pokrmů, nápojů a pomocných stolů. Možnosti servisu aperitivu.

#### 6. a) **Gastronomická pravidla**

Druhy nápojových lístků a jejich charakteristika.

Náležitosti a pořadí nápojů v nápojovém lístku.

#### b) **Management stravovacího úseku**

Zásobování, organizování, tvorba cen, dotazník.

#### 7. a) **Omáčky**

Význam a rozdělení omáček.

Uveďte příklady omáček k vařenému hovězímu masu.

Vysvětlete přípravu a rozdíl mezi omáčkou bešamel a velouté.

Popište technologický postup přípravy omáčky mornay a její další využití v kuchyni.

#### b) **Kavárny**

Zařízení, provozní doba, jídelní a nápojový lístek, kavárenský způsob obsluhy.

#### 8. a) **Moučná jídla a moučníky**

Význam moučníků ve výživě, rozdělení moučníků a jejich charakteristika.

Vysvětlete rozdíl mezi těstem na palačinky, lívance a vaječné omelety.

Vyjmenujte všechny tepelné úpravy moučných pokrmů z kynutého těsta.

Vhodné náplně a nádivky do kynutých těst z pohledu tepelné úpravy.

#### b) **Stravovací úsek v hotelu**

Rozdělení úseku na střediska, pracovníci v odbytových střediscích.

Etážový servis – objednávky, vyřízení objednávky, servis nápojů a pokrmů.

Úklid použitého inventáře.

### 9. a) **Zdravá výživa**

Energetická a biologická hodnota potravin.

Zásady racionální stravy, výživová pyramida

Využití surovin v dětském stravování a dietní kuchyni, vhodné tepelné úpravy.

#### b.) **Flambování**

Základní pravidla dodržování bezpečnosti práce.

Vhodnost pokrmů na flambování.

Flambování ovoce – popište postup flambování a servis pokrmu.

### 10. a) **Příprava minutkových pokrmů**

Vhodnost použití jednotlivých druhů mas, předběžná příprava masa před tepelnou úpravou,

používané tepelné úpravy v minutkové kuchyni. Druhy minutkových tepelných úprav podle druhu

masa. Příprava minutkové šťávy, moučné a ochucené máslo.

#### b) **Klíčové oblasti v hotelnictví**

Tři základní oblasti včetně nákresu (celkem sedm)

### 11. a) **Výrobky studené kuchyně**

Charakteristika výrobků, rozdělení dle použitých surovin s příklady výrobků, využití k daným příležitostem, zásady a pravidla při přípravě pokrmů ve studené kuchyni.

Popište přípravu základní majonézy a její další využití ve studené kuchyni.

#### b) **Hygienické předpisy a kontrolní orgány v gastronomii**

Dodržování hygienických předpisů, sanitace v provozech, úklid, desinfekce, desinsekce, deratizace.

Kontrolní orgány v gastronomii a jejich kompetence.

### 12. a) **Způsoby nabídky, prodeje a placení**

Rozdělení nabídky a způsoby prodeje. Rozdíl mezi aktivní a pasivní nabídkou. Přednosti menu.

#### b.) **Recepce**

Hotelová recepce a její činnost. Pracovníci a jejich pracovní náplň. Hotelová dokumentace.

Provozní a finanční evidence recepce. Sanitace.

### 13. a) **Maso**

Definujte pojem maso, složení. Předběžná příprava před tepelnou úpravou.

Ze kterých druhů zvířat získáváme a používáme maso, rozdělte je do skupin s příklady.

#### b) **Obsluha v restauracích**

Zásady obsluhy, společenská pravidla obsluhy.

#### 14. a) **Těstoviny a označování potravin**

Druhy těstovin, využití v teplé a studené kuchyni, konkrétní příklady pokrmů a jejich technologické postupy.

Vysvětlete pojem “Spotřebujte do” a “Doba minimální trvanlivosti”.

#### b) **Inventář na úseku obsluhy**

Rozdělení, restaurační prádlo, inventář na teplé pokrmy, jídelní a pomocné přístroje, inventář na studené nápoje, ostatní pomocný inventář na úseku obsluhy, použití a péče o tento inventář.

#### 15. a) **Polévky**

Význam ve výživě, rozdělení polévek a jejich charakteristika, druhy vývarů, jejich příprava a použití, zesilování a čištění vývarů. Zásady při přípravě hovězího vývaru.

Způsoby servisu polévek a jejich dávkování.

#### b) **Jídelní lístek**

Gastronomická pravidla, druhy jídelních lístků, náležitosti jídelního lístku.

Jídelní lístek v hotelové hale, jeho náležitosti a druhy pokrmů.

#### 16. a) **Vepřové maso**

Charakteristika, rozdělení vepřového masa pro kuchyňskou úpravu a použití jednotlivých částí masa při přípravě pokrmů.

Uveďte příklad pokrmu z vařeného vepřového masa včetně vhodných doplňků.

Popište technologický postup pokrmu z dušeného vepřového masa.

#### b) **Obsluha v dopravních prostředcích**

Vyjmenujte, uveďte příklady, jídelní a nápojový lístek, pracovníci a jejich náplň práce.

#### 17. a) **Ryby**

Význam ve výživě, rozdělení studenokrevných zvířat, předběžná příprava ryb před tepelnou úpravou, tepelné úpravy.

Popište technologický postup přípravy pstruha na modro.

#### b) **Vinárny**

Rozdělení vináren a jejich charakteristika, obsluha ve vinárnách, jídelní a nápojový lístek, vinný list. Víno - druhy vín, inventář potřebný při servisu vína, vhodnost druhů vín k pokrmům.

#### 18. a) **Mletá masa**

Význam mletí, stroje na mletí, druhy mas používané na mletí, ochucení mletého masa, co ovlivňuje jemnost nebo hrubost namletého masa. Hygienické zásady při práci s mletým masem.

Uveďte příklady pokrmů z mletého masa a jejich tepelnou úpravu.

#### b) **Složitá obsluha**

Vysvětlete pojem složitá obsluha a jaké činnosti zahrnuje.

Popište servis předkrmů, polévek a hlavních jídel.

Druhy překládacích přístrojů a jejich vhodné použití.

Vysvětlete výraz nachservis.

### 19. a) **Bezmasé pokrmy**

Charakteristika a rozdělení podle základní suroviny. Technologické úpravy a příklady pokrmů. Popište technologický postup přípravy bezmasého pokrmu ze zeleniny.

#### b) **Snídaně**

Druhy snídaní, podávání složitých snídaní, úprava stolu. Etážový způsob obsluhy.

### 20. a) **Moderní trendy v gastronomii**

Moderní úpravy potravin (sotírování, konfitování, sous-vide, stažení, molekulární gastronomie). Světové trendy (finger food, amuse bouche, puzzle food, slow food, wellness food, convenience food, front-cooking).

Co zařazujeme mezi kulinářské techniky.

#### b) **HACCP**

Základní pojmy, význam systému.

Zásady postupu určování kritických bodů.

Hygiena potravin.

### 21. a) **Předkrmové saláty a předkrmové koktejly**

Rozdělení složitých salátů dle použitých surovin, vhodné dresinky. Popište přípravu zeleninového salátu u stolu hosta – zásady při práci, vhodný inventář a servis.

Předkrmové koktejly a jejich příprava u stolu hosta, vhodný inventář, servis.

#### b) **Kategorizace a klasifikace ubytovacích zařízení**

Rozdělení ubytovacích zařízení podle kategorií, klasifikace ubytovacích zařízení, certifikace.

Vysvětlení pojmů údržba, oprava.

### 22. a) **Hygienická pravidla na úseku obsluhy**

Pravidla bezpečnosti při práci v obsluze, osobní vybavení číšníka, profesní znalosti a dovednosti na úseku obsluhy, vyúčtování s hostem, péče o použitý inventář.

#### b) **Banket**

Objednávka, potvrzení objednávky, pracovní plán, pracovní příkaz, časový plán.

Příprava místnosti, příprava slavnostní tabule a zásady při její přípravě, dekorace, zasedací pořádek, příprava pomocných stolů, banketní obsluha, vyúčtování a práce po skončení hostiny.

### 23. a.) **Vejce**

Význam, složení a skladování vajec. Použití v teplé a studené kuchyni, uveďte příklady pokrmů. Zásady hygieny při práci s touto surovinou

#### b.) **Hotel – obchodní politika**

Rozdělení hotelu, aplikace marketing, spolupráce s CK.

24. a) **Trendy v hotelnictví**

Kongresová turistika - vysvětlíte výraz, objednávka, ubytování, vhodná lokalita a prostředí, stravování hostů, vhodné druhy servírovaných pokrmů a nápojů, způsoby obsluhy, placené služby.

b) **Krátkodobé akce z časového hlediska pořádání**

Druhy, charakteristika a význam akcí. Společenská setkání, číše vína, čaj o páté, piknik. Vhodné pokrmy a nápoje. Způsoby servisu.

25. a) **Telecí maso**

Charakteristika masa, rozdělení telecího masa pro kuchyňskou úpravu a použití jednotlivých částí při přípravě pokrmů.

Uveďte příklad pokrmu zadělávaného, dušeného a pečeného včetně vhodných příloh.

b) **Ubytovací úsek hotelu**

Způsoby rezervace, realizace objednávek, přijetí a pobyt hosta, vyúčtování a odjezd hosta. Sanitace a úklid hotelového pokoje.

V Nové Pace 12. 9. 2023

Vypracovaly: Jana Pošepná v. r., Bc. Andrea Pastorová v. r.

Schválil: Mgr. Petr Jaroš v. r.  
Ředitel školy