



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

Tématické okruhy k maturitní zkoušce

Název ŠVP: Hotelnictví a turismus

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

Gastronomie

Školní rok 2025/2026

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) **Bar**

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 19. 09. 2025

Vypracovali: Jana Pošepná v. r.,
Bc. Andrea Pastorová, v. r.
Mgr. Radek Novotný v. r.

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