



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

Tematické okruhy k maturitní zkoušce

Název ŠVP: Hotelnictví a turismus

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

Gastronomie

Školní rok 2026/2027

1. Drůbež

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

Složitá obsluha

Příprava pracoviště pro pokrmy připravované u stolu hosta – dranzírování. Pravidla dranzírování kuřete a vykost'ování pstruha. Servis – inventář.

2. Brambory

Význam suroviny ve výživě, skladování, předběžná příprava, tepelné úpravy. Uved'te ke každé tepelné úpravě příklad pokrmu. Využití brambor ve studené kuchyni. Popište technologický postup přípravy přílohy – bramborové knedlíky, šťouchané brambory

Systémy obsluhy a způsoby obsluhy

Popište rozdíl mezi systémem a způsobem. Vyjmenujte podrobně dva systémy a tři způsoby.

3. 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.

Hotelová recepce a její činnosti

Evidence hostů – hotelové štafle, hotelový průkaz, vyúčtování pobytu, placené a neplacené služby hotelu.

4. 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.

Bary

Rozdělení, barový pult a jeho vybavení, příprava barového pultu k zahájení provozu, barový inventář, rozdělení míchaných nápojů a jejich příklady.

5. 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.

Raut

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

6. Hygienické předpisy a kontrolní orgány v gastronomii

Dodržování hygienických předpisů, sanitace v provozech, úklid, desinfekce, desinsekce, deratizace. Kontrolní orgány v gastronomii a jejich kompetence.

Management stravovacího úseku

Zásobování, organizování, tvorba cen, dotazník.

7. 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.

Kavárny

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

8. 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.

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. Zdravá výživa

Energetická a biologická hodnota potravin. Zásady racionální stravy, výživová pyramida. Využití surovin v dětském stravování a dietní kuchyni, vhodné tepelné úpravy.

Flambování

Základní pravidla dodržování bezpečnosti práce. Vhodnost pokrmů na flambování. Flambování palačinek – popište postup flambování a servis pokrmu.

10. 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.

Trendy v hotelnictví

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

11. 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.

Gastronomická pravidla

Druhy nápojových lístků a jejich charakteristika. Náležitosti a pořadí nápojů v nápojovém lístku.

12. HACCP

Základní pojmy, význam systému. Zásady postupu určování kritických bodů. Hygiena potravin.

Recepce

Hotelová recepce a její činnost. Pracovníci recepce a jejich pracovní náplň. Hotelová dokumentace. Provozní a finanční evidence recepce.

13. Maso

Definujte pojem maso, složení. Předběžná příprava před tepelnou úpravou. Ze kterých druhů zvířat získáváme a používáme maso, rozdělte je do skupin s příklady.

Obsluha v restauracích

Zásady obsluhy, společenská pravidla obsluhy.

14. 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”.

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. 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.

Jídelní lístek

Gastronomická pravidla, druhy jídelních lístků, náležitosti jídelního lístku pořadí pokrmů v jídelním lístku.

16. 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.

Obsluha v dopravních prostředcích

Vyjmenujte, uveďte příklady, způsob obsluhy, jídelní a nápojový lístek, sortiment pokrmů a nápojů, pracovníci a jejich náplň práce.

17. Ryby

Význam ve výživě, rozdělení studenokrevných zvířat, předběžná příprava ryb před tepelnou úpravou, tepelné úpravy. Popište technologický postup přípravy pstruha na modro.

Vinárny

Rozdělení vináren a jejich charakteristika, obsluha ve vinárnách, jídelní a nápojový lístek, sortiment pokrmů a nápojů. Víno – druhy vín, inventář potřebný při servisu vína, vhodnost druhů vín k pokrmům.

18. 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.

Složité 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. Bezmasé pokrmy

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

Snídaně

Rozdělení a druhy snídaní, podávání složitých snídaní, úprava stolu. Etážový způsob obsluhy.

20. Moderní trendy v gastronomii

Moderní úpravy potravin (sotírování, konfitování, sous-vide, staření). Světové trendy (finger food, amuse bouche, puzzle food, slow food, wellness food, convenience food, front-cooking). Regionální a sezónní potraviny.

Způsoby nabídky, prodeje a placení

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

21. 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.

Kategorizace a klasifikace ubytovacích zařízení

Rozdělení ubytovacích zařízení podle kategorií, klasifikace ubytovacích zařízení, vývoj a význam klasifikace. Vysvětlení pojmu Hotelstars Union.

22. Catering

Definujte pojem catering, co vše je nutné k zajištění cateringové činnosti, organizace a písemné zpracování.

Banket

Objednávka, 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. Vejce

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

Hotel – obchodní politika

Podpora prodeje a reklama, spolupráce s CK.

24. Tepelné úpravy pokrmů

Charakteristika a druhy tepelných úprav, jejich využití včetně příkladů pokrmů.

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. 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.

Ubytovací úsek hotelu

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

V Nové Pace 08. 09. 2026

Vypracovali: Jana Pošepná, Mgr. Radek Novotný

Schválil: Mgr. Petr Jaroš, ředitel školy