



Profilová část maturitní zkoušky - témata

Obor: **Gastronomie, zaměření číšník**

Předmět: **Restaurační a hotelový servis**

1. Gastronomické provozovny a nabídka table de hotel
2. Zásady, společenská pravidla číšníků a technika obsluhy
3. Inventář na úseku obsluhy
4. Gastronomická pravidla - jídelní a nápojový lístek
5. Gastronomická pravidla - menu
6. Restaurační způsoby obsluhy
7. Systémy obsluhy
8. Složitá obsluha - základní forma
9. Složitá obsluha - vyšší forma
10. Pivo a pivní zařízení
11. Kavárny, nabídka káv
12. Vinárny, dekantace vína
13. Obsluha hromadných společenských akcí a cestovní ruch
14. Příprava odbytových středisek před zahájením provozu
15. Barmanství a sommeliérství
16. Hotelový provoz
17. Obsluha v dopravních prostředcích a osobnost obsluhujícího personálu
18. Slavnostní hostiny - banquet
19. Slavnostní hostiny - raut
20. Snídaně v gastronomických provozovnách
21. Druhy a servis teplých nápojů
22. Podávání obědů a večeří v gastronomických provozovnách
23. Catering ve veřejném stravování, brunch
24. Organizační struktura hotelů
25. Servis studených nápojů

Vypracoval: Bc. Michal Šubrt

Dne: 10. 9. 2020

Schváleno ředitelkou školy:

