

**Maturitní témata profilové části maturitní zkoušky
pro školní rok 2024/2025**

GASTRONOMIE A HOTELOVÝ PROVOZ

Kód a obor vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie

Odborné zaměření: Gastronomie s hotelovým provozem

Třída: 4. G

1. Význam a rozdělení polévek. Vložky a zavářky do polévek. Polévky zahraničních kuchyní. Technologické postupy - Základní vývary, čištění vývaru, Kulajda, krémová polévka.
2. Gastronomická pravidla – charakteristika a použití. Význam a druhy jídelních, nápojových lístků, náležitosti, zásady pro sestavování. Slavnostní menu, charakteristika, hlediska a pravidla pro sestavu.
3. Význam a rozdělení omáček. Masa a přílohy k omáčkám. Technologické postupy – Svíčková omáčka, Holandská omáčka, Bešamel, Veloute, Demiglace, Majonéza.
4. Potraviny rostlinného původu – ovoce, zelenina, brambory, luštěniny, obiloviny, význam ve výživě, rozdělení, druhy, zpracování, skladování, způsoby konzervace.
5. Organizace hotelu – charakteristika ubytovacích zařízení, OJK pro ubytovací zařízení, hotelové řetězce.
6. Snídaně, rozdělení, složení, prostření na snídani, způsoby servisu snídání, snídaňový lístek. Room service, charakteristika, způsob objednávání, vyúčtování.
7. Charakteristika hovězího masa, dělení. Technologické postupy – Hovězí vývar, Hovězí guláš, Anglický roastbeef, Hovězí carpaccio, Hovězí pečeně na smetaně, Svíčková Wellington.
8. Slavnostní banketní hostiny, význam a druhy hostin, charakteristika, objednávka hostin. Příprava slavnostní tabule, dokumentace k tabuli, organizace práce při banketní hostině.
9. Ubytovací úsek, Front office – recepce, halové služby, Housekeeping, pracovníci v ubytovacích provozech.
10. Zásady správné výživy, racionální strava, živiny, alternativní druhy stravování, diferenciací v oblasti výživy.
11. Charakteristika vepřového masa, dělení. Technologické postupy – Ovarová polévka, Vepřová kýta na žampionech, Nadívaný vepřový bůček, Sweet and sour, Ham and eggs, Tlačěnka.
12. Míchané nápoje, historie, význam, rozdělení, zásady pro přípravu, barový inventář, vybavení baru, povinnosti barmana.

13. Význam a rozdělení moučníků. Základní těsta – palačinkové, piškotové, kynuté, odpalované. Technologické postupy – Croquembouche, Čokoládové suflé, Lívance s ovocným přelivem.
14. Inventář na úseku obsluhy – druhy inventáře podle formy odbytu v gastronomických provozech a jeho použití, skladování a ošetřování.
15. Hlavní úkoly a činnosti stravovacích zařízení, účelové stravování, komerční stravování, podmínky a předpoklady podnikání.
16. Maso, rozdělení, složení, druhy masa, posuzování jakosti masa, použití, způsoby konzervace.
17. Charakteristika a rozdělení příloh. Technologické postupy – Šťouchané brambory, Karlovarský knedlík, Kynutý houskový knedlík, Dušená rýže, Nudlové těsto.
18. Charakteristika ryb, rozdělení. Technologické postupy – Rybí polévka, Fish and chips, Tatarák z lososa, Filé ze pstruha na kmíně, zpracování humra, využití kaviáru.
19. Charakteristika a rozdělení drůbeže. Technologické postupy – Drůbeží vývar, Nadívaná drůbež, Konfitované kachní stehno, Galantina, Paštika z husích jater, Foie gras.
20. Hostiny s nabídkovým stolem – recepty, rauty, charakterizuj, příprava stolů, organizace práce při rautu, způsob nabídky a obsluhy.
21. Charakteristika mezinárodních kuchyní. Technologické postupy – Svíčková omáčka, Minestrone, Pot au Feu, Gaspacho, Vídeňský řízek, Brynzové halušky.
22. Způsoby a systémy obsluhy, rozdíl mezi základní a vyšší formou obsluhy, použití, charakteristika, uveď příklad práce číšníka u stolu hosta.
23. Služby v ubytovacích provozech, služby placené, neplacené, up – selling, ubytovací řád, ochrana a bezpečnost hostů.
24. Společensko – zábavní střediska, druhy, vybavení, příprava na provoz, nabídka pokrmů a nápojů v jednotlivých střediscích, organizace práce, obsluha.
25. Charakteristika, rozdělení předkrmů. Technologické postupy – Hovězí tatarák, Červená řepa s kozím sýrem, Chřest s holandskou omáčkou, Filé z candáta na másle, Krémové rizoto.

Vypracovali: Mgr. Ingrová,
Mgr. Šuránová,
Mgr. Kylián

Schválil: Mgr. Petr Úředníček, v. r.
ředitel školy