

Maturitní témata z hotelového a restauračního provozu

TŘÍDA: HT4

ŠKOLNÍ ROK: 2025/2026

1. Oficiální jednotná klasifikace ubytovacích zařízení ČR. HotelStars Union.
2. Organizační a řídicí struktura hotelu, pracovníci v hotelnictví, kvalifikace.
3. Národní a mezinárodní organizace a asociace v hotelnictví.
Hotelové skupiny a řetězce, české řetězce.
4. Stravovací úsek – Food & Beverage (výrobní a odbytový úsek). Trendy v oblasti gastronomie.
5. Front office.
6. Housekeeping.
7. Gastronomické akce a jejich zajištění, cateringové služby.
8. Hygienické požadavky na stravovací a ubytovací služby, problematika BOZP a PO, interní předpisy.
9. Typy hotelů podle umístění a zaměření, dělení hotelových služeb.
10. Jednoduchá obsluha.
11. Složitá obsluha.
12. Slavnostní obsluha.
13. Systémy a způsoby obsluhy, formy prodeje.
14. Sommelierství.
15. Baristika.
16. Gastronomická pravidla.
17. Druhy ubytovacích zařízení (kategorie).
18. Rezervační sítě a systémy, moderní formy propagace v gastronomii.
19. Ochrana a bezpečnost hostů v hotelu, ubytovací řád, provozní řády středisek, péče o spokojenost hostů.
20. Řízení a provozování hotelů, právní formy podnikání v gastronomii (živnostenské oprávnění).

V Třebíči dne 22. 9. 2025

Za předmětovou komisi schválila: Mgr. Jarmila Necidová, předsedkyně komise

Za vedení školy schválil: Mgr. Kamil Novák, ředitel školy