**Tematické okruhy profilové maturitní zkoušky**

**HOTELNICTVÍ**

* **Jídelní lístky** – druhy, gastronomická pravidla, zásady při sestavování jídelních lístků, náležitosti jídelních lístků, pořadí pokrmů na jídelním lístku.
* **Základní pravidla obsluhy** – příprava pracoviště před zahájením provozu, základní pravidla při jednoduché obsluze (podávání nápojů a pokrmů), práce spojené s ukončením provozu. Alkoholické nápoje - charakteristika (pivo, víno, destiláty).
* Systémy obsluhy v ZVS – systém vrchního číšníka, rajónový systém, francouzský systém obsluhy. Hygiena ve stravovacím zařízení, bezpečnost a ochrana zdraví.
* **Menu** – druhy, zásady při sestavování menu, gastronomická pravidla, přiřazování vhodných nápojů k jídlům z různých surovin.
* **Výrobní a odbytová střediska** – typy výrobních a odbytových středisek, pracovníci výrobních a odbytových středisek, vybavení výrobních a odbytových středisek, hygiena a bezpečnost práce ve výrobních střediscích, nehody hostů, pomůcky obsluhujících.
* **Společensko-gastronomické akce** – druhy akcí, jejich charakteristika, příprava, průběh a obsluha.
* **Vyšší forma složité obsluhy** – dokončování pokrmů u stolu hosta (flambování, dranžírování, míchání a dochucování pokrmů). Příklady pokrmů dokončovaných u stolu hosta.
* **Ubytovací úsek hotelu** – náplň práce pracovníků housekeepingu, front office (operativní evidence recepce hotelu), halové služby (příklady a charakteristika), ubytovací jednotka v hotelu.
* **Ubytovací zařízení v ČR** - klasifikace a kategorizace ubytovacích zařízení v ČR (uveďte příklady), oficiální jednotná klasifikace ubytovacích zařízení ČR (její význam a platnost), předpoklady podnikatelské činnosti v hotelnictví.
* **Organizační struktura hotelu -** rozdělení hotelu (jednotlivé úseky – jejich charakteristika), pracovní pozice v hotelu (jejich charakteristika), chování pracovníků v hotelu, trendy v hotelnictví.
* **Západní a jižní Evropa** – charakteristika předpokladů rozvoje CR, hlavní oblasti   
  a významné atraktivity CR.
* **Památky UNESCO v ČR** - stručná charakteristika, významné atraktivity CR regionu středních Čech.
* **Lázeňský CR** - vývoj, význam, PLZ – aplikace, formy lázeňského pobytu, služby lázeňského CR – léčebné, ubytovací, stravovací, kulturní, společenské…, místopis)
* **Druhy a formy cestovního ruchu, dopravní služby.**
* **Vepřové maso** - charakteristika vepřového masa, složení vepřového masa, rozdělení vepřového masa, tepelná úprava vepřového masa, vepřové hody- charakteristika vepřových hodů, základní výrobky vepřových hodů.
* **Studená kuchyně** - význam studené kuchyně, výhody a nevýhody studené kuchyně, základní potraviny k výrobě, základní úpravy pokrmů, výrobky studené kuchyně, způsoby podávání výrobků.
* **Minutková úprava pokrmů** - vhodné části mas pro minutkovou úpravu, tepelná úprava - anglický způsob úpravy, hovězí svíčková- rozdělení a použití, hovězí roštěnec- použití, vepřová kýta - rozdělení a použití
* **Zahraniční kuchyně** - druhy zahraničních kuchyní, zvláštnosti v přípravě pokrmů, charakteristické suroviny pro jednotlivé kuchyně, italská kuchyně, francouzská kuchyně, německá kuchyně.
* **Česká gastronomie** - tradiční pokrmy České gastronomie, krajové speciality a tradice, vhodné a tradiční suroviny pro přípravu, tepelné úpravy, příklady pokrmů a postupy jejich příprav.
* **Druhy stravy** – smíšená, vegetariánská, syrová, racionální, diferencovaná podle věku   
  a léčebná (diety).