



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3
U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

TÉMATA PRO ÚSTNÍ ZKOUŠKU PŘED ZKUŠEBNÍ MATURITNÍ KOMISÍ

ŠVP: Gastronomie

Profilová část MZ: Výroba a odbyt v gastronomii

1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci v gastronomii
2. Hygienické požadavky v gastronomii
3. Čaj v moderní gastronomii
4. Výrobní středisko v gastronomii
5. Proces řízení odbytu v gastronomii
6. Formy nabídky pokrmů v odbytovém středisku
7. Jídelní lístek v moderní gastronomii
8. Nápojový lístek v moderní gastronomii
9. Káva v moderní gastronomii
10. Pivo v gastronomii
11. Víno v gastronomii
12. Lihoviny v gastronomii
13. Životní prostředí a gastronomie
14. Zdravá výživa a gastronomie
15. Způsoby stravování
16. Kvalitní potraviny
17. Menu
18. Obsluha v odbytovém středisku
19. Skladování, skladovací činnost
20. Cenová politika
21. Polotovary v gastronomii
22. Moderní gastronomie
23. Administrativní činnost
24. Pracovníci v gastronomii
25. Profesní etika pracovníka v gastronomii

Zpracovala komise odborných předmětů
Schválil: Mgr. Miroslav Široký, ředitel, v. r.