



Maturitní témata k profilové zkoušce z Gastronomie pro školní rok 2020/2021

Třída: G4

Obor vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie

1. Polévky, omáčky bílé – charakteristika, použití, vývary – druhy, čištění, zesilování, dělení, příklady technologických postupů
2. Hovězí, vepřové maso – charakteristika, dělení, předběžné kuchyňské úpravy, vhodné tepelné úpravy, příklady technologických postupů včetně pokrmů na objednávku
3. Ryby, drůbež-charakteristika, dělení, druhy, předběžné kuchyňské úpravy, vhodné tepelné úpravy, příklady technologických postupů včetně pokrmů na objednávku
4. Management ubytovacího úseku – vedoucí pracovníci ubytovacího úseku, recepce, hotelová hala, recepční služby, pracovní činnosti hotelové recepce, předpoklady pro funkci recepčního
5. Složení potravin – výživová hodnota, charakteristika základních živin, význam ve výživě, aditiva, alergen.
6. Jídelní a nápojový lístek – zásady při sestavování, náležitosti, druhy, pořadí pokrmů a nápojů. Menu – druhy, hlediska i pravidla při sestavování, pravidla výběru nápojů k určitým pokrmům
7. Přílohy, bezmasé pokrmy – charakteristika, dělení, druhy, tepelné úpravy, příklady technologických postupů.
8. Snídaně – druhy, doba podávání, příprava pracoviště, pravidla servisu pokrmů a nápojů, způsoby nabídky a prodeje. Pravidla osobní a pracovní hygieny.
9. Maso – výživová hodnota, jakost, zrání, skladování, značení. Charakteristika jatečného masa – hovězí, telecí, vepřové, skopové, králíčí.
10. Studená kuchyně-charakteristika, suroviny, použití, druhy výrobků, příklady technologických postupů. Vejce-využití v teplé i studené kuchyni
11. Bankety – písemná objednávka, pracovní příkaz, zasedací pořádek, příprava slavnostní tabule, banketní obsluha, pravidla servisu pokrmů a nápojů, práce po skončení provozu
12. Pochutiny – ochucující (koření)- dělení, skladování, povzbudivé (káva, čaj, kakao) – charakteristika, skladování, výroba, druhy, povzbudivé účinky
13. Rauty, recepce, společenská setkání, hostiny v soukromí – charakteristika, pravidla pro organizaci, přípravné práce, organizace obsluhy



14. Předběžné kuchyňské úpravy, základní tepelné úpravy – význam, druhy, charakteristiky, užití. BOZP v gastronomii, hygiena, dispoziční řešení výrobního střediska
15. Hotelový provoz – struktura služeb, druhy a náplň hotelových služeb, doplňkové služby, sestavování, programování balíčku a jeho úspěšné složky, zvyklosti při zúčtování s hotelovým hostem
16. Potraviny – poživatiny, potraviny a jejich jakost, hodnocení, skladování, konzervace, příčiny kažení
17. Zásady správné výživy (racionální strava, potravinová pyramida), alternativní způsob stravování (dopad na lidský organismus), výživa určitých skupin lidí, civilizační choroby
18. Housekeeping – charakteristika, spolupráce s dalšími úseky, ubytovací řád, porušování pravidel ubytovacího řádu, reklamační řád, bezpečnost hostů v hotelu
19. Zahraniční kuchyně – charakteristiky vybraných národních kuchyní, suroviny, příklady pokrmů a nápojů. Krajské speciality naší země.
20. Složitá obsluha – vyšší forma, základní pravidla při práci u stolu hosta, dochucování a míchání pokrmů, flambování, dranžírování, fondue, úprava na lávových kamenech
21. Zelenina, ovoce, brambory – dělení, výživová hodnota, konzervace, užití
22. Vinárny – typy, příprava na provoz, pravidla obsluhy, sortiment. Práce sommeliéra, pravidla servisu nápojů
23. Trávení – trávicí ústrojí, trávicí šťávy (enzymy), přídatné trávicí žlázy.
24. Bary – typy, příprava na provoz, pravidla obsluhy, nabízený sortiment. Práce barmana-způsoby a technika míchání, rozdělení a dekorace míšených nápojů
25. Alkoholické nápoje – víno, pivo, lihoviny-charakteristika, suroviny, druhy

V Poličce dne 5. 10. 2020

Mgr. Boris Preissler
ředitel