1. Organizační struktura hotelu a bezpečnost práce
2. Propagace hotelu a gastronomických služeb
3. Uspokojení základních potřeb zákazníků v hotelovém prostředí
4. Odbyt a zásobování v hotelovém provozu
5. Klasifikace hotelů
6. Hotelové řetězce
7. Struktura hotelu
8. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena
9. Životní prostředí
10. Správná výživa
11. Speciální výživa
12. Výrobní střediska
13. Proces řízení výroby pokrmů
14. Odbytová střediska
15. Proces řízení odbytu
16. Řízení stravovacího úseku
17. Jídelní a nápojový lístek
18. Menu
19. HACCP
20. Objednávání a organizace konferencí