

Maturitní témata z předmětu **Služby v gastronomii 2025/2026**

(pro třídu: 4K)

1. Management hotelu
2. Organizační struktura hotelu a bezpečnost práce
3. Propagace hotelu a gastronomických služeb
4. Povinnosti zaměstnance i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu
5. Uspokojení základních potřeb zákazníků v hotelovém provozu
6. HACCP
7. Nabídka a cena hotelových a doprovodných služeb
8. Gastronomická pravidla
9. Skladování potravin – evidence
10. Slavnostní hostiny – banket, raut a recepce
11. Velký stolní inventář
12. Malý stolní inventář
13. Zážitková gastronomie, moderní technologická zařízení, netradiční pracovní postupy
14. Etika a etiketa v gastronomickém provozu
15. Zabezpečení hotelu zaměstnanci
16. Odbyt a zásobování v hotelovém provozu
17. Celoživotní vzdělávání – podpora zaměstnanců v profesním růstu
18. Klasifikace hotelů
19. Hotelové řetězce
20. Struktura hotelu