



STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE A SLUŽEB NOVÁ PAKA

Masarykovo nám. 2, 509 01 Nová Paka

tel.: 493 723 784, e-mail: skola@ssgs.cz, www.ssgs.cz

Tématické okruhy k maturitní zkoušce

Název ŠVP : Hotelnictví a turismus

Kód a název oboru vzdělávání: 65 – 42 – M/01 Hotelnictví

Gastronomie (ústní zkouška)

Školní rok 2019/2020

1. a) Výrobní středisko a jeho výrobní proces

Rozdělení výrobního střediska, pracovníci a jejich pracovní náplně, charakteristika výrobního plánu, čím je ovlivněno jeho sestavení, čím je dán objem výroby.

b) Raut

Základní pravidla při organizaci rautu, přípravné práce, obsluha při rautu, uspořádání pokrmů, nápojů a pomocných stolů.

Možnosti servisu aperitivu.

2. a) Těstoviny

Druhy těstovin, využití v teplé a studené kuchyni, konkrétní příklady pokrmů a jejich technologické postupy.

Vysvětlete výraz fortifikace a z jakého důvodu se tato úprava provádí.

b) Stolový a sedací inventář

Rozdělení, restaurační prádlo, inventář na teplé pokrmy, jídelní a pomocné příbory, inventář na studené nápoje, ostatní pomocný inventář na úseku obsluhy, použití a péče o tento inventář.

3 a) Mletá masa

Význam mletí, stroje na mletí, druhy mas používané na mletí, ochucení mletého masa, co ovlivňuje jemnost nebo hrubost namletého masa.

Uveďte příklady pokrmů z mletého a jejich tepelnou úpravu.

b) Složitá obsluha

Vysvětlete pojem složitá obsluha a jaké činnosti zahrnuje.

Popiš servis předkrmů, polévek a hlavních jídel.

Druhy překládacích příborů a jejich vhodné použití.

Vysvětlete výraz nachservis.

4. a) **Předkrmové saláty a předkrmové koktejly**

Rozdělení salátů dle použitých surovin, vhodné dresinky. Popište přípravu zeleninového salátu u stolu hosta – zásady při práci, vhodný inventář a servis.

Rozdělení předkrmových koktejlů, příprava u stolu hosta, vhodný inventář, servis.

b) **Kategorizace a klasifikace ubytovacích zařízení**

Rozdělení ubytovacích zařízení podle kategorií, klasifikace ubytovacích zařízení, certifikace.

Vysvětlení pojmů údržba, oprava.

5. a) **Vepřové maso**

Charakteristika, rozdělení vepřového masa pro kuchyňkou úpravu a použití jednotlivých částí masa při přípravě pokrmů.

Uveďte příklad pokrmu z vařeného vepřového masa včetně vhodných doplňků.

Popište technologický postup pokrmu z dušeného vepřového masa.

b) **Obsluha v dopravních prostředcích**

Vyjmenujte, uveďte příklady, jídelní a nápojový lístek, pracovníci a jejich náplň práce.

6. a) **Bezmasé pokrmy**

Charakteristika a rozdělení podle základní suroviny. Technologické úpravy a příklady pokrmů.

Popište technologický postup přípravy bezmasého pokrmu ze zeleniny.

b) **Snídaně**

Druhy snídaní, podávání složitých snídaní, úprava stolu. Etážový způsob obsluhy.

7. a) **Drůbež**

Význam drůbeže ve výživě, rozdělení drůbeže, použití masa ve studené a teplé kuchyni.

Zásady při pečení drůbeže.

b) **Složitá obsluha**

Příprava pracoviště pokrmů u stolu hosta, pokrmy na jehle, fondue – rozdělení, servis.

Potřebné suroviny a ingredience na stole hosta.

8. a) **Ryby**

Význam ve výživě, rozdělení ryb, předběžná příprava před tepelnou úpravou.

Popište technologický postup přípravy pstruha na modro.

b) **Vinárny**

Rozdělení vináren a jejich charakteristika, obsluha ve vinárnách, jídelní, nápojový lístek, vinný list, víno - druhy vín, inventář potřebný při servisu vína, vhodnost druhů vín k pokrmům

9. a) **Hovězí maso**

Charakteristika, rozdělení hovězího masa pro kuchyňskou úpravu a použití jednotlivých částí masa při přípravě pokrmů.

Uveďte příklad pokrmu z vařeného hovězího masa včetně vhodných doplňků.

Popište technologický postup pokrmu z dušeného hovězího masa.

b) **Bar**

Rozdělení, barový pult a jeho vybavení, příprava barového pultu k zahájení provozu, barový inventář rozdělení míchaných nápojů. Co je to pre dinner a after dinner koktejl

10. a) **Telecí maso**

Charakteristika masa, rozdělení telecího masa pro kuchyňskou úpravu a použití jednotlivých částí při přípravě pokrmů.

Uveďte příklad pokrmu zadělaného, dušeného a pečeného včetně vhodných příloh.

b) **Ubytovací úsek hotelu**

Rozdělení úseku, vyjmenuj pracovníky jednotlivých středisek a a popiš jejich pracovní náplně

11. a) **Tatarský biftek, fondue**

Suroviny k přípravě tatarského bifteku, zásady při přípravě, příprava pokrmu u stolu hosta, přílohy a servis pokrmu.

Druhy fondue, příprava surovin a doplňků, vhodný inventář, servis.

b) **Hotelová recepce a její činnost**

Evidence hostů, hotelový průkaz, vyúčtování pobytu, doplňkové služby hotelu.

12. a) **Trendy v hotelnictví**

Kongresová turistika - vysvětlete výraz, objednávka, ubytování, vhodná lokalita a prostředí, stravování hostů, vhodné druhy servírovaných pokrmů a nápojů, způsoby obsluhy, placené služby.

b) **Krátkodobé akce z časového hlediska pořádání**

Druhy, charakteristika a význam akcí. Společenská setkání, číše vína, čaj o páté, piknik.

Vhodné pokrmy a nápoje. Způsoby servisu.

13. a) **Brambory**

Význam suroviny ve výživě, skladování, předběžná příprava, tepelné úpravy.

Uveďte ke každé tepelné úpravě příklad pokrmu. Využití brambor ve studené kuchyni.

Popište technologický postup přípravy přílohy – bramborové knedlíky.

b) **Systémy obsluhy**

Systém vrchního číšníka, systém francouzský, rajonový, skupinový, kavárenský, barový, etážový.

14. a) **Příprava minutkových pokrmů**

Vhodnost použití jednotlivých druhů mas, předběžná příprava masa před tepelnou úpravou,

používané tepelné úpravy v minutkové kuchyni. Druhy minutkových tepelných úprav podle druhu masa. Příprava minutkové šťávy, moučné a ochucené máslo.

b) Jednoduchá obsluha

Servis obědů a večeří., příprava pracoviště, zakládání inventáře, vlastní servis pokrmů a nápojů. Vyúčtování s hostem. Řešení nehod u stolu hosta.

15. a) Hygienická pravidla na úseku obsluhy

Pravidla bezpečnosti při práci v obsluze, osobní vybavení číšníka, profesní znalosti a dovednosti na úseku obsluhy, vyúčtování s hostem, péče o použitý inventář

b) Banket

Objednávka, potvrzení objednávky, pracovní plán, pracovní příkaz, časový plán. Příprava místnosti, příprava slavnostní tabule a zásady při její přípravě, dekorace, zasedací pořádek, příprava pomocných stolů, banketní obsluha, vyúčtování a práce po skončení hostiny.

16. a) Moderní trendy v gastronomii

Moderní úpravy potravin (sotírování, konfitování, sous-vide, stažení, molekulární gastronomie). Světové trendy (finger food, amuse bouche, puzzle food, slow food, wellness food, convenience food, front-cooking).

b) HACCP

Základní pojmy, význam systému. Zásady postupu určování kritických bodů.

17 a) Polévky

Význam ve výživě, rozdělení polévek a jejich charakteristika, druhy vývarů, jejich příprava a použití., zesilování a čištění vývarů. Zásady při přípravě hovězího vývaru. Způsoby servisu polévek a jejich dávkování.

b) Jídelní lístek

Gastronomická pravidla, druhy jídelních lístků, náležitosti jídelního lístku. Jídelní lístek v hotelové hale jeho náležitosti a druhy pokrmů.

18. a) Výrobky studené kuchyně

Charakteristika výrobků, rozdělení dle použitých surovin s příklady výrobků, využití k daným příležitostem, zásady a pravidla při přípravě pokrmů ve studené kuchyni. Popište přípravu základní majonézy a její další využití ve studené kuchyni.

b) Hygienické předpisy a kontrolní orgány v gastronomii

Dodržování hygienických předpisů, sanitace v provozech, úklid, desinfekce, desinsekce, deratizace. Kontrolní orgány v gastronomii a jejich kompetence.

19. a) Luštěniny

Význam ve výživě, druhy luštěnin, předběžná úprava před tepelnou přípravou, využití v teplé a studené kuchyni.

Popište technologický postup přípravy čočky na kyselo.

Vhodné doplňky k pokrmům z luštěnin pro jejich lehčí stravitelnost a zvýšení energetické hodnoty.

b) Nápoje

Druhy, káva, čaj, kakao. Servis nápojů, vhodné pokrmy. Barista.

20. a) Omáčky

Význam a rozdělení omáček.

Uveďte příklady omáček k vařenému hovězímu masu.

Vysvětlete přípravu a rozdíl mezi omáčkou bešamel a velouté.

Popište technologický postup přípravy omáčky mornay a její další využití v kuchyni.

b) Kavárny

Zařízení, provozní doba, jídelní a nápojový lístek, kavárenský způsob obsluhy.

21. a) Moučná jídla a moučníky

Význam moučníků ve výživě, rozdělení moučníků a jejich charakteristika.

Vysvětlete rozdíl mezi těstem na palačinky, lívance a vaječné omelety.

Vyjmenujte všechny tepelné úpravy moučných pokrmů z kynutého těsta.

Vhodné náplně a nádivky do kynutých těst z pohledu tepelné úpravy.

b) Stravovací úsek v hotelu

Rozdělení úseku na střediska, pracovníci ve výrobních střediscích.

Etážový servis – objednávky, vyřízení objednávky, servis nápojů a pokrmů.

Úklid použitého inventáře.

22. a) Víno

Druhy vín, vinařské oblasti a podoblasti v České republice.

Pravidla servisu lahvového vína (šumivého a červeného), vysvětlete výraz dekatování a degustace.

b.) Recepce

Hotelová recepce a její činnost.

Provozní a finanční evidence recepce.

23. a) Zdravá výživa

Energetická a biologická hodnota potravin.

Zásady racionální stravy, výživová pyramida

Využití suroviny v dětském stravování a dietní kuchyni.

b.) Flambování

Základní pravidla dodržování bezpečnosti práce.

Vhodnost pokrmů na flambování.

Flambování ovoce – popište postup flambování a servis pokrmu.

24. a) Vejce

Význam, složení a skladování vajec. Použití v teplé a studené kuchyni, uveďte příklady pokrmů.

Zásady hygieny při práci s touto surovinou

b.) Pravidla pro sestavování složitých menu

Snoubení pokrmů a nápojů.

Sestavení menu pro děti.

25. a) Gastronomická pravidla

Druhy nápojových lístků jejich charakteristika.

Náležitosti a pořadí nápojů v nápojovém lístku.

b) Ubytovací úsek hotelu

Způsoby rezervace, realizace objednávek, přijetí a pobyt hosta, vyúčtování a odjezd hosta.

Sanitace a úklid hotelového pokoje.

V Nové Pace 10. 9. 2019

Vypracoval: Jana Pošepná, Bc. Andrea Pastorová

Schválil: Mgr. Petr Jaroš

ředitel školy