



Maturitní okruhy – profilová část

Název zkoušky/forma:	Praktická zkouška z odborných předmětů – praktická zkouška
Obor vzdělání:	65-42-M/01 Hotelnictví
Forma studia:	Denní
Třída:	HT4. A, HT4. B
Školní rok:	2025/2026

Témata:

Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: ITÁLIE

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolku, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu v moderním pojetí dle vylosovaného tématu, jmenovky
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů, debaras
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- servis nápoje /servis vína nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/
- příprava pokrmu dle menu pro 3 osoby
- servis pokrmů, debaras
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování libreta podle šablony

Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: SLOVENSKO

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolku, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu v moderním pojetí dle vylosovaného tématu, jmenovky
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- servis nápoje /servis vína nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/
- příprava pokrmu dle menu pro 3 osoby
- servis pokrmů, debaras
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování libreta podle šablony

Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: ŠPANĚLSKO

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolku, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu v moderním pojetí dle vylosovaného tématu, jmenovky
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- servis nápoje /servis vína nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/
- příprava pokrmu dle menu pro 3 osoby



- servis pokrmů, debaras
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování libreta podle šablony

Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: VIETNAM

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolku, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu v moderním pojetí dle vylosovaného tématu, jmenovky
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- servis nápoje /servis vína nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/
- příprava pokrmu dle menu pro 3 osoby
- servis pokrmů, debaras
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování libreta podle šablony

Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: ARGENTINA

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolku, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu v moderním pojetí dle vylosovaného tématu, jmenovky
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- servis nápoje /servis vína nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/
- příprava pokrmu dle menu pro 3 osoby
- servis pokrmů, debaras
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování libreta podle šablony

Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: NOVÝ ZÉLAND

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolku, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu v moderním pojetí dle vylosovaného tématu, jmenovky
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- servis nápoje /servis vína nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/
- příprava pokrmu dle menu pro 3 osoby
- servis pokrmů, debaras
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování libreta podle šablony



Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: JAPONSKO

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolku, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu v moderním pojetí dle vylosovaného tématu, jmenovky
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- servis nápoje /servis vína nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/
- příprava pokrmu dle menu pro 3 osoby
- servis pokrmů, debaras
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování libreta podle šablony

Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: PERU

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolku, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu v moderním pojetí dle vylosovaného tématu, jmenovky
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- servis nápoje /servis vína nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/
- příprava pokrmu dle menu pro 3 osoby
- servis pokrmů, debaras
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování libreta podle šablony

Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: BELGIE

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolku, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu v moderním pojetí dle vylosovaného tématu, jmenovky
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- servis nápoje /servis vína nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/
- příprava pokrmu dle menu pro 3 osoby
- servis pokrmů, debaras
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování libreta podle šablony



Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: DÁNSKO

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolku, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu v moderním pojetí dle vylosovaného tématu, jmenovky
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- servis nápoje /servis vína nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/
- příprava pokrmu dle menu pro 3 osoby
- servis pokrmů, debaras
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování libreta podle šablony

V Českém Těšíně: 24. 9. 2025

Zpracoval: Mgr. Adam Hruška, Bc. Marian Gruszka

Schválil: Mgr. Pavel Cieslar, MBA

ředitel školy



Maturitní otázky – profilová část

Název zkoušky/forma: **Písemná práce s obhajobou**
Obor vzdělání: **65-42-M/01 Hotelnictví**
Forma studia: **denní**
Třída: **HT4.A, HT4.B**
Školní rok: **2025/2026**

Téma:

Uspořádání sportovní dovolené – zaměřená na aktivní sport (vodní sporty, lyže, cyklozájezd aj.) – dle vylosované země (hotelnictví)

- návrh 5 denního pobytu – poznávacího zájezdu pro aktivní dovolenou dospělých
- ve skupině 2 studenti dle losování (manažer a průvodce zájezdu)
- zpracování SOP dle šablony
- příprava námětového stolku dle vylosovaného tématu
- zpracování prezentace v PowerPointu s doloženým písemným zpracováním a komentářem studentů
- maturanti mohou k prezentaci použít doprovodné materiály
- součástí prezentace bude projev v anglickém jazyce (krátká ukázka výkladu nebo uvítací proslov)
- **Obsah prezentace:** Fáze organizačně technické stránky
 1. Trasování: pobyt bude zvolen v lokalitě či lokalitách daných tématem práce
 2. Program zájezdu: stanovení programové nabídky jednotlivých dnů, charakteristika destinace, popis plánovaných aktivit, náhradní program za nepříznivého počasí
 3. Služební program: popis rozsahu a struktury zabezpečených služeb
 4. Finanční rozpočet a sestavení kalkulace pobytu

ČASOVÝ LIMIT: 12 MINUT

V Českém Těšíně: 24. 9. 2025

Zpracovala: Mgr. Jiřina Szusciková

Schválil: Mgr. Pavel Cieslar, MBA
ředitel školy