



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:	HT 4., AGH 4./obor H
Školní rok:	2026/2027

Témata:

Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: Moravskoslezský kraj

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolu, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu dle vylosovaného tématu, založení jmenovek a menu
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů, debaras použitého inventáře
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- servis vína dle vhodného výběru nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/
- příprava jednotlivých chodů dle vytvořeného slavnostního menu pro 3 osoby
- úklid pracoviště dle hygienických standardů
- oděv musí splňovat předepsané pracovní náležitosti
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování samostatné odborné práce

Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: Zlínský kraj

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolu, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu dle vylosovaného tématu, založení jmenovek a menu
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů, debaras použitého inventáře
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- servis vína dle vhodného výběru nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/
- příprava jednotlivých chodů dle vytvořeného slavnostního menu pro 3 osoby
- úklid pracoviště dle hygienických standardů
- oděv musí splňovat předepsané pracovní náležitosti
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování samostatné odborné práce

Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: Olomoucký kraj

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolu, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu dle vylosovaného tématu, založení jmenovek a menu
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů, debaras použitého inventáře
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- servis vína dle vhodného výběru nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/



- příprava jednotlivých chodů dle vytvořeného slavnostního menu pro 3 osoby
- úklid pracoviště dle hygienických standardů
- oděv musí splňovat předepsané pracovní náležitosti
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování samostatné odborné práce

Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: Jihomoravský kraj

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolu, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu dle vylosovaného tématu, založení jmenovek a menu
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů, debaras použitého inventáře
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- servis vína dle vhodného výběru nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/
- příprava jednotlivých chodů dle vytvořeného slavnostního menu pro 3 osoby
- úklid pracoviště dle hygienických standardů
- oděv musí splňovat předepsané pracovní náležitosti
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování samostatné odborné práce

Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: Kraj Vysočina

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolu, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu dle vylosovaného tématu, založení jmenovek a menu
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů, debaras použitého inventáře
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- servis vína dle vhodného výběru nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/
- příprava jednotlivých chodů dle vytvořeného slavnostního menu pro 3 osoby
- úklid pracoviště dle hygienických standardů
- oděv musí splňovat předepsané pracovní náležitosti
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování samostatné odborné práce

Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: Pardubický kraj

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolu, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu dle vylosovaného tématu, založení jmenovek a menu
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů, debaras použitého inventáře
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- servis vína dle vhodného výběru nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/
- příprava jednotlivých chodů dle vytvořeného slavnostního menu pro 3 osoby
- úklid pracoviště dle hygienických standardů
- oděv musí splňovat předepsané pracovní náležitosti
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování samostatné odborné práce



Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: Královéhradecký kraj

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolu, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu dle vylosovaného tématu, založení jmenovek a menu
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů, debaras použitého inventáře
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- servis vína dle vhodného výběru nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/
- příprava jednotlivých chodů dle vytvořeného slavnostního menu pro 3 osoby
- úklid pracoviště dle hygienických standardů
- oděv musí splňovat předepsané pracovní náležitosti
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování samostatné odborné práce

Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: Liberecký kraj

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolu, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu dle vylosovaného tématu, založení jmenovek a menu
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů, debaras použitého inventáře
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- servis vína dle vhodného výběru nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/
- příprava jednotlivých chodů dle vytvořeného slavnostního menu pro 3 osoby
- úklid pracoviště dle hygienických standardů
- oděv musí splňovat předepsané pracovní náležitosti
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování samostatné odborné práce

Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: Ústecký kraj

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolu, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu dle vylosovaného tématu, založení jmenovek a menu
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů, debaras použitého inventáře
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- servis vína dle vhodného výběru nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/
- příprava jednotlivých chodů dle vytvořeného slavnostního menu pro 3 osoby
- úklid pracoviště dle hygienických standardů
- oděv musí splňovat předepsané pracovní náležitosti
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování samostatné odborné práce

Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: Karlovarský kraj

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolu, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu dle vylosovaného tématu, založení jmenovek a menu
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů, debaras použitého inventáře
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů



- servis vína dle vhodného výběru nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/
- příprava jednotlivých chodů dle vytvořeného slavnostního menu pro 3 osoby
- úklid pracoviště dle hygienických standardů
- oděv musí splňovat předepsané pracovní náležitosti
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování samostatné odborné práce

Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: Plzeňský kraj

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolu, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu dle vylosovaného tématu, založení jmenovek a menu
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů, debaras použitého inventáře
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- servis vína dle vhodného výběru nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/
- příprava jednotlivých chodů dle vytvořeného slavnostního menu pro 3 osoby
- úklid pracoviště dle hygienických standardů
- oděv musí splňovat předepsané pracovní náležitosti
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování samostatné odborné práce

Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: Jihočeský kraj

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolu, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu dle vylosovaného tématu, založení jmenovek a menu
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů, debaras použitého inventáře
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- servis vína dle vhodného výběru nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/
- příprava jednotlivých chodů dle vytvořeného slavnostního menu pro 3 osoby
- úklid pracoviště dle hygienických standardů
- oděv musí splňovat předepsané pracovní náležitosti
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování samostatné odborné práce

Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: Středočeský kraj

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolu, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu dle vylosovaného tématu, založení jmenovek a menu
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů, debaras použitého inventáře
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- servis vína dle vhodného výběru nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/
- příprava jednotlivých chodů dle vytvořeného slavnostního menu pro 3 osoby
- úklid pracoviště dle hygienických standardů
- oděv musí splňovat předepsané pracovní náležitosti
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování samostatné odborné práce



Uspořádání gastronomické akce – slavnostní oběd na téma: Hlavní město Praha

- příprava slavnostního stolu pro 2 osoby dle základních gastronomických pravidel
- příprava námětového stolu, výzdoba zvoleného téma
- vyhotovení 4 chodového menu dle vylosovaného tématu, založení jmenovek a menu
- příprava a servis jednotlivých pokrmů a nápojů, debaras použitého inventáře
- zajistit potřebný inventář pro založení a servis jednotlivých pokrmů a nápojů
- servis vína dle vhodného výběru nebo míchaného nápoje/ pro 2 osoby/
- příprava jednotlivých chodů dle vytvořeného slavnostního menu pro 3 osoby
- úklid pracoviště dle hygienických standardů
- oděv musí splňovat předepsané pracovní náležitosti
- kalkulace a technologické postupy jednotlivých pokrmů
- zpracování samostatné odborné práce

V Českém Těšíně: 25. 9. 2026

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: **HT 4., AGH 4./obor H**
Školní rok: **2026/2027**

Téma: Organizace pětidenního poznávacího zájezdu po České republice dle vylosovaného kraje (hotelnictví) – od historie po současnost

- návrh 5denního poznávacího zájezdu zaměřeného na poznávání vybraného kraje České republiky, a to od jeho historického vývoje až po současnou podobu regionu
- program může zahrnovat významná historická místa, města, kulturní památky, přírodní zajímavosti, technické památky, tradiční gastronomii, regionální zvyklosti, významné osobnosti, moderní turistické atrakce i současný život v kraji
- práce bude zpracována ve skupině 2 studentů dle losování – v rolích manažera zájezdu a průvodce zájezdu
- zpracování SOP dle stanovené šablony
- příprava námětového stolku odpovídajícího vylosovanému kraji
- zpracování prezentace v PowerPointu s doloženým písemným zpracováním a komentářem studentů
- maturanti mohou při prezentaci využít vhodné doprovodné a propagační materiály
- součástí prezentace bude projev v anglickém jazyce – např. krátká ukázka průvodcovského výkladu, představení vybrané turistické atrakce nebo uvítací proslov účastníkům zájezdu.
- oděv musí odpovídat slavnostnímu charakteru nebo být vhodně přizpůsoben tématu

Obsah prezentace – organizačně-technická příprava zájezdu:

1. Trasování zájezdu: Návrh trasy a výběr jednotlivých míst v rámci vylosovaného kraje, případně jeho bezprostředního okolí. Stanovení výchozího místa, jednotlivých zastávek a způsobu dopravy.
2. Program zájezdu: Zpracování programu jednotlivých dnů se zaměřením na poznání kraje v historických souvislostech i v jeho současné podobě. Součástí bude charakteristika regionu, popis navštívených míst a aktivit a návrh náhradního programu pro případ nepříznivého počasí.
3. Služební program: Popis rozsahu a struktury zabezpečených služeb, zejména dopravy, ubytování, stravování, průvodcovských služeb, vstupů do turistických objektů a dalších služeb.
4. Finanční rozpočet a kalkulace zájezdu: Zpracování předpokládaných nákladů na dopravu, ubytování, stravování, vstupné a ostatní služby a stanovení výsledné ceny zájezdu na jednoho účastníka.

ČASOVÝ LIMIT: 12 MINUT

V Českém Těšíně: 25. 9. 2026

Zpracovala: **Mgr. Jiřina Szusciková**

Schválil: **Mgr. Pavel Cieslar, MBA**
ředitel školy