

Maturitní okruhy z předmětu Gastronomický provoz

Školní rok 2026/27

1. Předběžná úprava surovin
2. Stravovací zařízení
3. Polévky
4. Výrobní středisko
5. Přílohy
6. Odbytové středisko
7. Omáčky
8. Jídelní a nápojové lístky, menu
9. Bezmasé pokrmy
10. Jednoduchá obsluha
11. Hovězí maso
12. Složitá obsluha
13. Telecí maso
14. Společensko-zábavní střediska - pivnice
15. Vepřové maso
16. Společensko-zábavní střediska - vinárny
17. Drůbež
18. Společensko-zábavní střediska - kavárny
19. Ryby
20. Společensko-zábavní střediska - bary
21. Zvěřina
22. Slavnostní hostiny - banket
23. Jídla na objednávku
24. Slavnostní hostiny - raut a recepce
25. Moučníky
26. Ubytovací zařízení
27. Studená kuchyně
28. Hotel
29. Diferencovaná strava
30. Sklady a skladovací činnost

Vypracovali: Ing. Tereza Adamcová a Ing. Martin Černohorský

V Praze 23. září 2026

Schválila: Mgr. Kateřina Závišková, ředitelka školy

Mgr.
Kateřina
Závišková

Digitálně podepsal
Mgr. Kateřina
Závišková
Datum: 2026.09.29
14:41:40 +02'00'

STŘEDNÍ ŠKOLA HOTELNICTVÍ

A GASTRONOMIE

SČMSD PRAHA, S. R. O.

Slavětínská 82

190 14 Praha 9 - Klánovice

tel.: +420 281 012 111

e-mail: sekretariat@hotelova-skola.cz

web: www.hotelova-skola.cz

IZO: 110380339

Bankovní spojení: 1312081/ 0100

IČ: 49615378, DIČ: CZ49615378

zapsaná v obchodním rejstříku, vedeném

Městským soudem v Praze, v oddíle C, vložce 21169