Střední odborné učiliště a Střední odborná škola SČMSD, Žatec, s.r.o.

Maturitní témata

Třída: H4A - Hotelnictví
Předmět: **Hotelový provoz**
Vypracovala: Mgr. Petra Poustecká
Školní rok: 2025/2026

1. Historie a vývoj hotelnictví, legislativní rámec UZ
2. Kategorizace a klasifikace ubytovacích zařízení, pokoje se zvláštním režimem, placené a neplacené služby
3. Ubytovací úsek v hotelu - front office (služby recepce, rezervace pokojů, příjem a realizace objednávek, služby vrátnice, pracovníci hotelových služeb)
4. Ubytovací úsek v hotelu - housekeeping (druhy pokojů, pracovníci daného úseku a náplň práce jednotlivých pracovníků)
5. Technický úsek v hotelu (rozdělení, úkoly pracovišť, pracovníci a jejich povinnosti, druhy hotelových klíčů), green management – charakteristika, popis
6. Hotelová evidence, hotelové řetězce, franchising, outsourcing
7. Organizační struktura UZ, druhy UZ včetně popisu, nabízené druhy stravování
8. Kongresová turistika – požadavky na vybavení UZ, způsob úhrady, pobytové balíčky
9. Hotelový management (typy manažerů, jejich dovednosti, funkce a úkoly), vyjmenujte managery jednotlivých úseků v UZ
10. Pracovníci hotelu – rozdělení do jednotlivých úseků, pracovní náplně a požadavky na jednotlivé pracovníky
11. RM - popis, up selling, alternativní druhy UZ
12. F&B úsek hotelu – rozdělení a charakteristika jednotlivých úseků, pracovní náplň pracovníků, požadavky na pracovníky ve stravovacím úseku
13. Doplňkové služby v UZ – vyjmenujte a charakterizujte doplňkové služby ve všech UZ včetně způsobu úhrady, požadavků na vybavení a právní předpisy.
14. Provozní dokumentace – vyjmenujte a popište všechny druhy dokumentace na jednotlivých úsecích UZ

15. Moderní trendy v UZ - personalizace, udržitelnost, ekologie, digitalizace

16. Nové profesní profily v hotelnictví, interní předpisy

17. Distribuce a propagace v hotelnictví – média používaná k prezentaci, public relations, osobní prodej, sociální sítě

18. Kreditní politika v UZ

19. Kontrola – vnitřní, vnější

20. Inventář – charakteristika, rozdělení + příklady, ošetřování a skladování

21. Gastronomická pravidla – charakteristika, jídelní a nápojové lístky, menu – druhy, charakteristiky, pravidla a hlediska pro sestavování, náležitosti

22. Systémy a způsoby obsluhy – vyjmenovat a popsat jednotlivé druhy

23. Tepelné úpravy potravin – druhy, charakteristiky, příklady pokrmů

24. Potraviny živočišného původu – charakteristika, složení, druhy + příklady, předběžná úprava, tepelná úprava

25. Potraviny rostlinného původu – charakteristika, složení, druhy + příklady, předběžná úprava, tepelná úprava

V Žatci dne 9. 9. 2025

Hošťálkovo náměstí 132
438 01 Žatec
IZO: 110032829

tel.: +420 415 710 380
e-mail: skola@skolazatec.cz
web: www.skolazatec.cz
dat. schránka: 5sk45g8

Bankovní spojení: 16002481/0100
IČ: 47783371, DIČ: CZ47783371
zapsaná v obchodním rejstříku, vedeném Krajským soudem v Ústí nad Labem, v odd. C, vl. 4050