

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Názov školy: Hotelová akadémia, Štefánikova 28, Humenné
Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – t e o r e t i c k á č a s ť o d b o r n ý c h p r e d -
m e t o v

Študijný odbor: 6444 K čašník, servírka

Témy:

1. Dodržiavanie základných pravidiel pri obsluhu

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
technika obsluhy, potraviny a výživa, technológia

2. Využívanie inventáru v odbytovom stredisku

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
technika obsluhy, potraviny a výživa, technológia

3. Hygiena vo výrobnom a odbytovom stredisku

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
technika obsluhy, potraviny a výživa, technológia

4. Ponuka jedál a nápojov prostredníctvom menu

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
technika obsluhy, potraviny a výživa, ekonomika

5. Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
technika obsluhy, potraviny a výživa, technológia

6. Výroba, skladovanie a podávanie vína

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
technika obsluhy, potraviny a výživa, ekonomika

7. Využitie francúzskeho systému obsluhy v reštauračnej prevádzke

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
technika obsluhy, potraviny a výživa, ekonomika

8. Systém hlavného čašníka a obsluha v ubytovacom zariadení

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
technika obsluhy, technológia, ekonomika

9. Príprava a podávanie dezertov

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
technika obsluhy, ekonomika, technológia

10. Podávanie alkoholických nápojov

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
technika obsluhy, potraviny a výživa, technológia

11. Druhy raňajok a ich podávanie v reštauračnej prevádzke

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
technika obsluhy, potraviny a výživa, ekonomika

12. Podávanie piva v reštaurácii a pivnej pivnici

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: technika obsluhy, potraviny a výživa, ekonomika

13. Využitie reštauračného a kaviarenského spôsobu obsluhy

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: technika obsluhy, potraviny a výživa, technológia

14. Využitie spôsobu obsluhy v reštauračnej prevádzke

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: technika obsluhy, potraviny a výživa, ekonomika

15. Podávanie desiatej, olovrantu a špeciálnych predjedál

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: technika obsluhy, potraviny a výživa, technológia

16. Podnikanie formou živnosti v cestovnom ruchu

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: technika obsluhy, potraviny a výživa, ekonomika

17. Využitie zložitej obsluhy pri podávaní obedov

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: technika obsluhy, technológia, ekonomika,

18. Gastronomické služby pri cestovaní

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: technika obsluhy, potraviny a výživa, ekonomika

19. Jedlá pripravované a dokončované pri stole host'a

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: technika obsluhy, ekonomika, technológia

20. Dokončovanie jedál pred zrakom host'a

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: technika obsluhy, technológia, ekonomika

21. Prevádzkové náklady a výnosy vo vinárni

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: technika obsluhy, potraviny a výživa, ekonomika

22. Dochucovanie a flambovanie pred zrakom host'a

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: technika obsluhy, potraviny a výživa, technológia

23. Dodržiavanie zásad pri príprave miešaných nápojov

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: technika obsluhy, potraviny a výživa, technológia

24. Využitie rajónového systému obsluhy v gastronomických zariadeniach

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: technika obsluhy, potraviny a výživa, ekonomika

25. Slávnostné stolovanie v gastronomických zariadeniach

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: technika obsluhy, potraviny a výživa, ekonomika