

<b>Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky</b>
--

**Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry**

**Študijný odbor: 6444 K čašník, servírka**

**Školský rok: 2022/2023**

**Názov témy:**

1. Cestovný ruch vo Vysokých Tatrách a kategorizácia ubytovacích zariadení
2. Vinárne a podávanie vína
3. Miešané nápoje
4. Káva, kaviarne
5. Pivo, strojové a pivné zariadenie, podávanie piva
6. Dokončovanie pokrmov pred hosťom - flambovanie
7. Podávanie raňajok
8. Slávnostné príležitosti - raut
9. Cudzinecké kuchyne - talianska, grécka, francúzska
10. Jedálne a nápojový lístok
11. Gastronomické akcie – garden party, výlet do prírody, koktail party, open bar party, bowle party
12. Servis ovocia pred zrakom hosta, filetovanie pstruha, tranžirovanie kurčatá
13. Aperitívy a ich servis
14. Výberové reštaurácie a podávanie špecialít z plodov mora
15. Systémy obsluhy
16. Krájanie mäsa pred zrakom hosta a výrobky studenej kuchyne
17. Jednotlivé druhy miešaných nápojov
18. Inventár, inventarizácia
19. Slávnostné stolovanie, príprava slávnostnej tabule
20. Banket, servis jedál a nápojov počas banketu
21. Netradičné formy stolovania – fondue /varenie na stole hosta/, barbecue
22. Pravidlá hygieny v stravovacích službách podľa požiadaviek EÚ-HCCP
23. Zariadenie v závodoch spoločného stravovania
24. Riadenie a podnikateľský plán
25. Hospodársky výsledok, jeho výpočet a použitie vo výberových reštauráciách