

**MATURITNÍ TÉMATA - HOTELNICTVÍ**

**Školní rok: 2020/2021**

1. ZAHRANIČNÍ KUCHYNĚ
2. HOTELOVÁ KLASIFIKACE
3. HOTELOVÉ ŘETĚZCE
4. VÝROBNÍ STŘEDISKO
5. ODBYTOVÉ STŘEDISKO
6. NÁPOJE
7. SKLADOVÉ HOSPODÁŘSTVÍ
8. KONTROLNÍ ČINNOST
9. GASTRONOMICKÁ PRAVIDLA
10. RECEPČNÍ SLUŽBY
11. RECEPČNÍ SLUŽBY
12. SLAVNOSTNÍ PŘÍLEŽITOSTI
13. SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ
14. HOUSEKEEPING
15. MODERNÍ TRENDY
16. SLUŽBY CESTOVNÍ KANCELÁŘE, CESTOVNÍ AGENTURY
17. OBLASTI VLIVU CESTOVNÍHO RUCHU
18. LÁZEŇSKÝ CESTOVNÍ RUCH
19. DĚLENÍ MAS A POLÉVEK
20. PŘEDKRMY A DEZERTY

Ve Dvoře Králové nad Labem dne 30.9. 2020

Mgr. et Mgr. VOJTĚCH Petr  
ředitel školy