

Maturitní zkouška 2020

Hotelnictví 65-42-M/01

Účel profilové maturitní zkoušky:

Ověření osvojení vědomostí, dovedností a návyků získaných žákem během studia v odborných předmětech a praxi, sloužící k zaměstnatelnosti absolventů a jejich dalšímu vzdělávání. Žáci musí prokázat nejen znalosti v jednotlivých předmětech, ale i schopnost znalosti využívat a aplikovat na jednotlivých příkladech. Rovněž musí chápat vzájemné souvislosti a vztahy mezi jednotlivými odbornými předměty a musí je umět využívat.

Pojetí profilové maturitní zkoušky:

Profilová maturitní zkouška se skládá ze 3 částí:

- | | |
|------------------------------------|-----------------|
| 1. Hotelový a gastronomický provoz | - ústní zkouška |
| 2. Podnikání v oboru | - ústní zkouška |
| 3. Praktická zkouška | - dovednosti |

Každá část se skládá před maturitní komisí a je touto komisí hodnocena dle klasifikační stupnice:

1 – výborný, 2 – chvalitebný, 3 – dobrý, 4 – dostatečný, 5 – nedostatečný.

Ústní zkoušení trvá 15 minut a žák má 15 minut na přípravu po vylosování otázky.

Podnikání v oboru - Hotelnictví

1. Ekonomie, základní ekonomické pojmy
2. Hospodářský proces
3. Trh a jeho zákony
4. Poruchy trhu
5. Nezaměstnanost
6. Konkurence a hospodářská soutěž
7. Podnik, podnikatelský plán
8. Majetková výstavba podniku, způsoby financování podniku
9. Zásobování podniku
10. Hospodářská politika státu
11. Daňová soustava
12. Bankovní soustava ČR
13. Finanční trhy
14. Kapitálové trhy
15. Podnikatelská rizika, pojišťovnictví
16. Personální činnosti
17. Podnikání dle živnostenského zákona
18. Obchodní společnosti, družstva
19. Evropská unie
20. Management podniku
21. Manažerské funkce
22. Manažerské funkce

- 23. Marketing
- 24. Nástroje marketingu, marketing mix 4P
- 25. Distribuce, propagační mix

Maturitní témata předmětu Hotelový a gastronomický provoz

- 1. Společné stravování v rámci národního hospodářství.
- 2. Kategorizace a klasifikace ubytovacích zařízení.
- 3. Provozování ubytovacích zařízení v hotelovém průmyslu.
- 4. Organizace v ubytovacích zařízeních.
- 5. Úsek Front office v hotelovém průmyslu.
- 6. Úsek Housekeepingu.
- 7. Úsek Food and Beverage.
- 8. Vnitřní předpisy ubytovacích zařízení.
- 9. Marketing v hotelovém průmyslu.
- 10. Wellness and SPA.
- 11. Formy nabídky a prodeje v gastronomii.
- 12. Víno a vinařství v ČR.
- 13. Slavnostní společenské události.
- 14. Bary – společensko-zábavní střediska.
- 15. Kavárny – společensko-zábavní střediska.
- 16. Způsoby a systémy obsluhy.
- 17. Pracovník ve službách.
- 18. Lihoviny v gastronomii.
- 19. Obsluha v dopravních prostředcích.
- 20. Současné trendy v gastronomii

Praktická maturitní zkouška

Uspořádání slavnostního banketu na zadané téma pro cca 40 osob. Každý žák si přizve 2 rodinné příslušníky.

Před praktickou maturitní zkouškou žáci vypracují písemnou přípravu akce – LIBRETO.

Písemná příprava je nedílnou a nezbytnou součástí praktické maturitní zkoušky.

Pokud žák neodevzdá písemnou přípravu ve stanoveném termínu, bez písemné omluvy s uvedením závažných důvodů nebo pokud omluva nebyla uznána, posuzuje se, jako by danou zkoušku vykonal neúspěšně.

Žáci jsou rozděleni do skupin:

- Výrobní středisko – kuchař
- Odbytové středisko – číšník

Součástí banketu bude přehlídka dovedností:

- Na pozici kuchař budou žáci provádět přípravu 5-ti chodového menu.
- Na pozici číšník provedou mimo jiné složitý úkol před zraky hosta (např. dranzírování pstruha, flambování palačinek, příprava předkrmového koktejlu, dekantace vína, sabráž apod.)

Součástí večera bude prezentace na dané téma. Navrhovaná témata (regionální pokrmy, regionální suroviny)

- 100 let připojení Hlučínska k Československu
- 100 let rozdělení Těšínska mezi Československo a Polsko – definitivní stanovení hranic

(historie podávaných pokrmů, zajímavosti z regionu související s tématem, regionální potraviny, nápoje podávané k pokrmům, místní zvyky a tradice apod.)

Každý žák pracující v týmu je hodnocen samostatně.

Kritéria hodnocení praktické části maturitní zkoušky

Hygiena a BOZP, osobně ochranné pracovní pomůcky 10 bodů

- Kompletnost osobních pracovních pomůcek,
- dodržování pravidel hygieny a BOZP,
- využívání osobních ochranných pomůcek,
- čistota a úprava pracovního oblečení

Písemný doklad pro přípravu slavnostního banketu a jeho obhajoba (libreto) 10 bodů

- Dodržení formální úpravy,
- dodržení gramatických a estetických pravidel,
- dodržení obsahu zadání,
- samostatnost projevu žáka,
- schopnost komunikace a reakce při rozhovoru,
- návrhy řešení při realizaci,
- zdůvodnění jednotlivých postupů,
- používání odborné terminologie,
- přínos práce pro profesní uplatnění žáka

Příprava slavnostní hostiny – banketu 10 bodů

- Sestavení a upevnění stolů tabule,
- postup přípravy a hygiena inventáře pro založení na tabuli,
- zakládání inventáře a výzdoby,
- organizace práce v odbytovém středisku,
- vzájemná spolupráce a komunikace ve skupině

Příprava pokrmů slavnostní hostiny 10 bodů

- Správnost normování,
- vypracování žádanky na suroviny,
- příprava pracoviště,
- přejímka surovin dle žádanky,
- předběžná příprava surovin,
- organizace práce ve výrobním středisku,
- výroba pokrmů,
- vzájemná komunikace a spolupráce ve skupině

Expedice a prezentace pokrmů 10 bodů

- Příprava na expedici pokrmů,
- organizace práce během expedice pokrmů,
- úprava pokrmů na talíři,
- prezentace pokrmů členům zkušební komise

Obsluha banketu 10 bodů

- Správnost servisu pokrmů,
- organizace práce během servisu pokrmů,
- prezentace pokrmů hostům,
- prezentace nápojů hostům,
- provedení složitého úkolu a jeho správné provedení,
- komunikace a spolupráce během servisu

Závěrečné a úklidové práce 10 bodů

- Práce po skončení hostiny,
- úklid pracoviště,
- čistota a předání pracoviště

Celkem 70 bodů

Výborný	70 – 62 bodů
Chvalitebný	61 – 51 bodů
Dobrý	50 – 39 bodů
Dostatečný	38 – 29 bodů
Nedostatečný	28 – 0 bodů

Zpracováno předmětovými komisemi a schváleno ředitelkou školy Ing. Dianou Volejníčkovou