

Střední odborná škola Josefa Sousedíka Vsetín	
TÉMATATA K ÚSTNÍ MATURITNÍ ZKOUŠCE GASTRONOMIE	
Školní rok:	2024/2025
Kód a obor vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Ve Vsetíně dne:	26. září 2024

1. Výrobní středisko
2. Polévky
3. Omáčky
4. Hovězí maso
5. Ryby
6. Drůbež
7. Pokrmy na objednávku
8. Moučníky
9. Přílohy a bezmasé pokrmy
10. Studená kuchyně
11. Mezinárodní kuchyně
12. Vepřové maso
13. Raut
14. Slavnostní hostiny – banket
15. Systémy a způsoby obsluhy
16. Servis nápojů
17. Servis pokrmů ve složité obsluze
18. Snídaně
19. Jídelní a nápojový lístek
20. Menu
21. Vyšší forma složité obsluhy
22. Bary a míchané nápoje
23. Ubytovací zařízení
24. Pivní zařízení
25. Společensko-zábavní střediska (kavárny a vinárny)

Schválil: Mgr. Marek Wandrol
ředitel školy

Střední odborná škola
Josefa Sousedíka Vsetín

11

Zodpovídá: Mgr. Františka Vyškovská
předsedkyně MK
Gastronomie, Kuchař-číšník, Podnikání