

Střední odborná škola Josefa Sousedíka, Vsetín	
TÉMATA K ÚSTNÍ MATURITNÍ ZKOUŠCE	
GASTRONOMIE	
Školní rok:	2026/2027
Kód a obor vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Ve Vsetíně dne:	24.9.2026

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
23. UBYTOVACÍ ZAŘÍZENÍ
24. PIVNÍ ZAŘÍZENÍ
25. SPOLEČENSKO ZÁBAVNÍ STŘEDISKA

Střední odborná škola
Josefa Sousedíka Vsetín
11

Schválil: Mgr. Marek Wandrol
ředitel školy

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