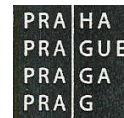




HŠ Radlická

Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice



Maturitní okruhy z předmětu

HOTELNICTVÍ

Forma zkoušky: praktická

Školní rok: 2017 - 2018

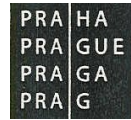
Obor: 65-42-M/01 hotelnictví

1. Klasifikace ubytovacích zařízení dle platné OJK – pojmy, třídy, kategorie, ubytovací jednotky a zařízení, vybavení a služby dle OJK
2. Mimořádné události v hotelu, hosté se zvláštními požadavky, etika podnikání v hotelovém provozu
3. Organizační struktura hotelu, historie a význam ubytovacích zařízení
4. Marketingový mix v hotelovém provozu, nabídka doplňkových služeb a paketů, Public Relations
5. Ubytovací úsek hotelu – housekeeping, činnosti recepce, rezervační oddělení
6. Hotelové řetězce a skupiny, franchisingový systém
7. Sběr a rozbor informací v hotelovém podnikání
8. Ekologie v hotelovém podnikání
9. Hotelové rezervační systémy
10. Úsek F&B, catering
11. Pokladní systém – POS tvorba účtů, storno, změna platby v programu Gastro Easy
12. Pokladní systém – POS orientace v programu, uzávěrka v programu Gastro Easy
13. Skladový systém- orientace v programu, tvorba skladových karet, práce se skladovou kartou a její využití, kalkulace, subkalkulace v programu Gastro Easy
14. Skladový systém – příjem zboží, výdej zboží, inventura, převodky v programu Gastro Easy



HŠ Radlická

**Hotelová škola Radlická
Radlická 115
158 00 Praha 5 - Jinonice**



-
15. Práce v hotelovém recepčním systému – tvorba profilů hosta v programu Fidelio
 16. Práce v hotelovém recepčním systému – rezervace v programu Fidelio
 17. Práce v hotelovém recepčním systému – štafle v programu Fidelio
 18. Práce v hotelovém recepčním systému – práce v pokladně, hotelové účty v programu Fidelio
 19. Práce v hotelovém recepčním systému – tisk a využití raportů v programu Fidelio
 20. Výpočetní technika v hotelnictví – propojení POS se skladovým systémem a recepčním programem v programu Gastro Easy a v programu Fidelio

V Praze dne 15.9.2017

Ing. Milan Novotný