

Maturitní okruhy z předmětu

Technologie přípravy pokrmů

Školní rok: 2025 - 2026

Obor: 65-42-M/01 Hotelnictví

1. Restaurace Grosseto – provoz restaurace (servis a obsluha)
2. Vernisáž malíře xy – koktejl (servis a obsluha)
3. Otevření Gymnázia Radlická – raut (servis a obsluha)
4. Restaurace Pod hradem – provoz restaurace (servis a obsluha)
5. Restaurace Toulavá bota (servis a obsluha)
6. Předání dětského hřiště obci xy obchodním řetězcem yx – raut (servis a obsluha)
7. Otevření cukrárny „Nebeská cukrárna“ – koktejl (servis a obsluha)
8. Zahájení provozu nového nákupního střediska „Prokopák“ – raut (servis a obsluha)
9. Nejkrásnější strom Prahy 5 – raut (servis a obsluha)
10. Restaurace U tří houslíček – provoz restaurace (servis a obsluha)
11. Zahájení vysílání TV stanice „Cukrák“ – koktejl (servis a obsluha)
12. Předvádění nového vozu Škoda – raut (servis a obsluha)
13. Restaurace na Výtoni – provoz restaurace (servis a obsluha)
14. Zahájení provozu letecké společnosti „Letuška“ – koktejl (servis a obsluha)
15. Restaurace „U zlaté studny“ – francouzská restaurace (servis a složitá obsluha)
16. 5. výročí fitness xy – koktejl (servis a obsluha)
17. 100. výročí sklárny Hartmanice – raut (servis a obsluha)
18. Obnovená premiéra filmového muzikálu „Mary Poppins“ – koktejl (servis a obsluha)
19. Restaurace u Karla IV – provoz restaurace (servis a obsluha)
20. Restaurace „La France“ – francouzská restaurace (servis a složitá obsluha)