**Praktická maturitní práce Hotelnictví 2020 /2021**

# 

**Obsah práce banketu**

1. Stručná charakteristika akce
2. Objednávka
3. Pracovní příkaz
4. Menu
5. Soupis inventáře na tabuli
6. Nákres tabule
7. Popis kuvéru dle menu – žáci si zvolí vhodný nákres dle svého menu
8. Charakteristika hlavní suroviny v menu
9. Popis servisu hlavního jídla včetně nápoje
10. Způsoby, systémy obsluhy – banketní
11. Stručný popis HACCP
12. Kalkulace hlavního chodu

13. Vyúčtování akce

**Obsah práce rautu**

1. Stručná charakteristika akce
2. Objednávka
3. Pracovní příkaz
4. Skladba nabídky pokrmů na raut – zastoupeny pokrmy v počtu
5. Celkový soupis inventáře na raut
6. Nákres místnosti – rozmístění stolů
7. Charakteristika 1 suroviny z nabídky
8. Popis servisu
9. Způsoby, systémy obsluhy – rautový
10. Stručný popis HACCP
11. Kalkulace, alespoň 3 podávaných pokrmů

12. Vyúčtování akce

**Obsah práce zájezdu**

1. obecná charakteristika cestovního ruchu
2. charakteristika daného tématu
3. tvorba zájezdu
4. informační (propagační) prospekt či leták zájezdu
5. informační minimum (zemi, regionu)
6. topografická příprava zájezdu
7. harmonogram zájezdu
8. tvorba ceny zájezdu (kalkulace)
9. dotazník spokojenosti účastníků