

Číslo tématu: 1.

Název tématu: Analýza a srovnání dvou vybraných gastronomických provozoven

Na základě vlastního průzkumu vyberte dvě vhodně zvolené provozovny ve Vámi vybrané lokalitě a popište současný stav provozování daných podniků. Volte takové typy provozoven, kde se je možno setkat se zaměřením vylosovaným ve variantě zadání – např. používání typických surovin, zaměření na regionální speciality, kavárenský provoz, práci sommeliéra apod. Práce bude vycházet z vašeho srovnání a vyhodnocení zvolených provozoven v dané lokalitě. Součástí práce bude souhrn vámi zjištěných závad a nedostatků v provozování podniku a návrh opatření k jejich odstranění či případné návrhy na zlepšení současného stavu, ale i pozitivní výsledky srovnání – plná obsazenost, rezervace míst, vyhlášené speciality apod.

Číslo tématu: 2.

Název tématu: Analýza ubytovacího zařízení

Na základě vlastního průzkumu vyberte ubytovací zařízení v dané lokalitě podle vylosovaného zadání a popište současný stav provozování daného podniku. Analýza bude vycházet z vašeho průzkumu a dostupných informací. Analyzovat budete ubytovací zařízení, jeho okolí a konkurenci v dané lokalitě. Vlastní přínos práce by měl spočívat ve zpracování SWOT analýzy.

Číslo tématu: 3.

Název tématu: Tvorba dílčího produktu ve vybraném regionu

Na základě analýzy určeného turistického regionu vytvořte vlastní dílčí produkt zaměřený na daný region. Produkt bude určený pro hotelové hosty, návštěvníky regionu, případně pro klienty cestovních kanceláří (zájezd).

Praha 30. září 2025

Mgr. Petr Vomela

ředitel školy