



STOLNICEŇI

PRÁCOVNÍ SEŠIT



OBŠIŽKA VYUŽITOVACÍ ZÁMĚŘENÍ

Školní seznam: (Příjemce: učitel, odborný pracovník, vedoucí učitelství)

- Jméno: _____
- Funkce: _____
- Místní pracoviště: _____
- Pracovní místo: _____

Období: od _____ do _____

Je předepsána pro každý rok: * **ne ***

Období: podle ČIČZ p. 27 (1-4 říjen) **staževný**

Období: podle ČIČZ p. 27 (1-4 říjen) **staževný**



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Tato publikace je spolufinancována Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky.

Projekt - Inovace výuky gastronomie

CZ.1.07/1.1.07/03.0010

Manažer projektu: Mgr. Markéta Kulhánková

Autoři učebnice: Mgr. Dagmar Bartoníková, Mgr. Adriana Tošková

Konzultanti: Bc. Radek Plaček, DiS, Bc. Zita Vantuláková

Grafická úprava: Mgr. Pavel Viskup

© 2012 Střední škola společného stravování, Ostrava – Hrabůvka, příspěvková organizace

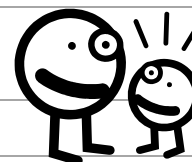
www.ssss.cz

OBSAH

Gastronomický slovníček	4	Podávání přesnídávek a svačin	35
Zásady hygieny a bezpečnosti při práci	7	Podávání obědů	36
Odbyt výrobků a služeb	8	Podávání večeří	43
Inventář	9	Zážitková gastronomie	44
Základní společenská a profesní pravidla	21	Vinárny	50
Základní pravidla a technika obsluhy	23	Kavárny	56
Systémy a způsoby obsluhy	27	Bary	60
Gastronomická pravidla	29	Pivo a pivní zařízení	64
Jídelní lístek	29	Slavnostní hostiny	68
Nápojový lístek	31	Raut	73
Menu	31	Obsluha v ubytovacích zařízeních	77
Podávání nápojů	33	Obsluha v dopravních prostředcích	79
Podávání snídaní	34	Stravovací zvyklosti zahraničních hostů	81



Gastronomický slovníček



Abzac	
Agrafa	
After dinner drink	
Aperitiv	
A la carte	
A la menu	
Amaro	
Banket	
Barista	
Before dinner drink	
Bianco	
Bitter	
Brandy	
Brut	
Brunch	
Cocktail	
Coffeebreak	
Cognac	
Commi	
Couver	
Debaras	
Degustace	
Dekantování	
Demi sec	
Doux	
Dry	
Digestiv	
Dranžírování	
Filírování	
Fingerbowle	
Frapování	
Gurmán	
Chaffing	
Ikebana	



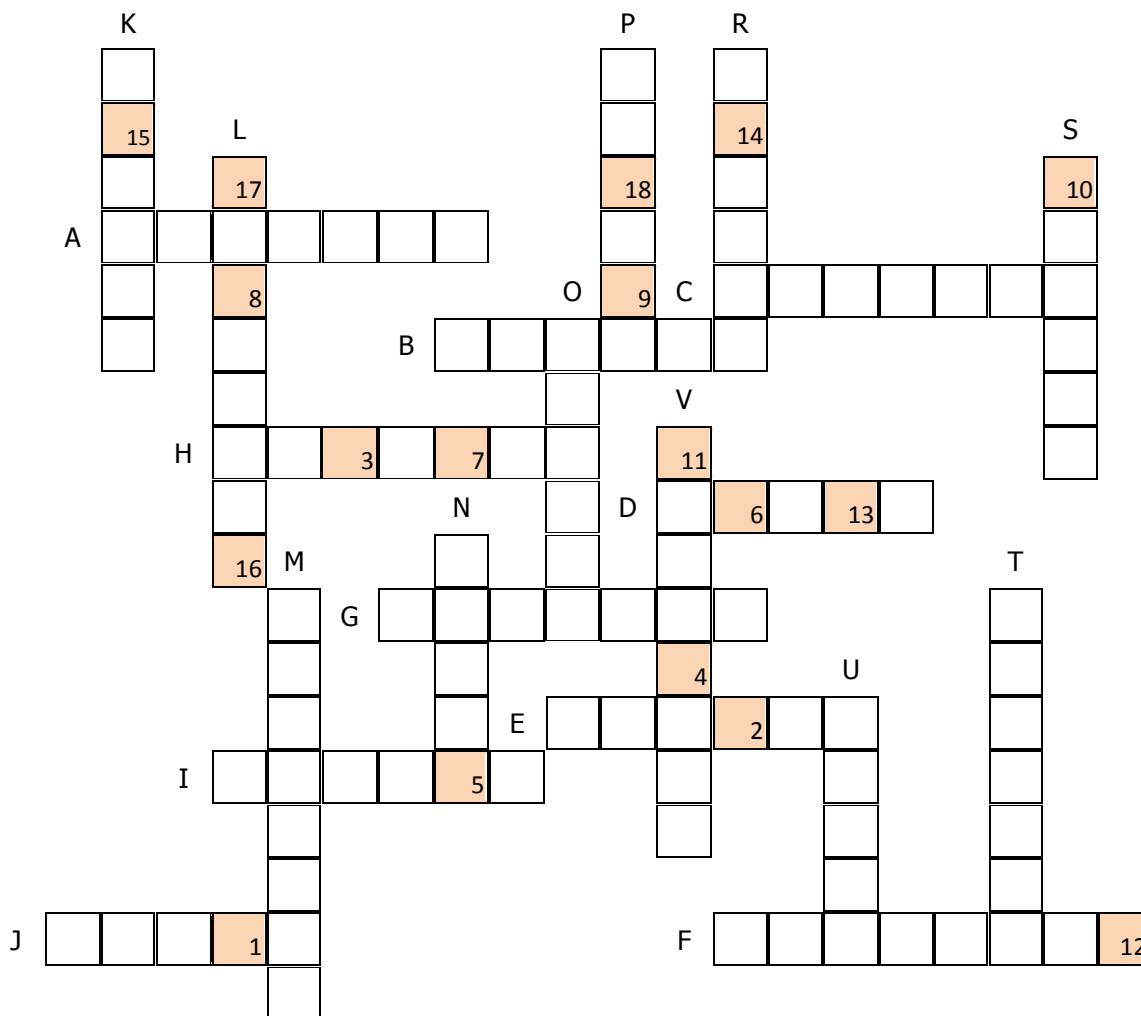
Karafa	
Keridon	
Kloše	
Kšíry	
Liftboy	
Long drink	
Menu	
Molton	
Nachservis	
Naperon	
Office	
Prezentace	
Red, rot, rosso	
Rosa, rose	
Režon	
Sec, secco	
Shaker	
Short drink	
Sommelier	
Sosír	
Strainer	
Šámbrování	
Table d'hôte	
Temperování	
Terina	
Trancheur	
Tubus	
Tumbler	
Tymbal	
Viněta	
Wellcome drink	
Whisky	



Naší specialitou jsou šneci, říká hlavní vrchní hostovi.

Vím, jeden _____ !

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18



VODOROVNĚ

- A - krycí ubrousek
- B - vinný destilát
- C - pomocný servírovací stolek
- D - izolační obal na víno
- E - etiketa (nálepka)
- F - druh míchaného nápoje
- G - úklid použitého inventáře
- H - univerzální sklenice na nápoje
- I - polévková mísa
- J - pomocník vrchního číšníka

SVISLE

- K - vinný destilát z francouzské oblasti
- L - nápoj podávaný před jídlem
- M - nápoj podávaný po jídle
- N - ohřívací stůl na inventář
- O - drátěný košíček na šumivém víně
- P - podložka pod ubrus
- R - destilát z obilí
- S - slavnostní hostina s tabulí
- T - odborník na přípravu a servis kávy
- U - příruční stůl číšníka
- V - barové sítko



ZÁSADY HYGIENY A BEZPEČNOSTI PŘI PRÁCI

Hygiena - péče o čistotu a zdraví. Na její dodržování dohlížejí: _____

Zdravotní průkaz - doklad, který _____

- musí jej mít každý u sebe a na vyzvání jej musí předložit.

Poznámky o změnách
(jména, bydliště, zaměstnavatele atd.)

Zkouška z hygienického minima provedena dne:

razítko

podpis

Přezkoušení z hygienického minima provedeno

dne:

podpis

dne:

podpis

dne:

podpis

ZDRAVOTNÍ PRŮKAZ
pracovníka v potravinářství

Jméno

narozen dne v

číslo obč. průkazu

bytem

druh práce

zaměstnavatel

.....

Tento průkaz platí na dobu*):

a) od do

b) od na dobu neurčitou

*) Pozn.: Nehodící se škrtněte; na dobu určitou (sub a) se vydá zdravotní průkaz těm, kteří pracují v potravinářství jen sezónně nebo brigádně, nikoliv trvale.

148066

Pravidla pracovní hygieny:

- _____



- _____

- _____



- _____

- _____



Pravidla osobní hygieny:

- _____



- _____

- _____

- _____



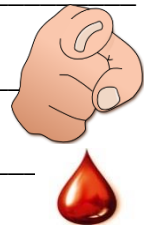
Bezpečnostní předpisy:

- _____



- _____

- _____



- _____



ODBYT VÝROBKŮ A SLUŽEB

Základní rozdělení středisek

- a) _____
- b) _____
- c) _____

Odbytová střediska - prostory v gastronomických provozovnách, sloužící zejména ke konzumaci.

Plní tyto funkce:

- _____ restaurace, motorest, gril bar, snack bar, pizzerie, koliby, jídelna s obsluhou, bez obsluhy, restaurační a jídelní vozy
- _____ jsou vhodným místem pro společenský život a zábavu - kavárna, vinárna, vinný sklípek, bar, varieté, pivnice, pivní bary, herny, casína
- _____ bufet, občerstvení, prodej polotovarů, stánkový prodej

Odbytové služby - jsou služby spojené s odbytem _____

Odbytová střediska



INVENTÁŘ

Všechny předměty používané v obsluze.

Základní členění:

- **dle použití** (tam, kde ho používáme):

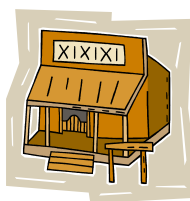






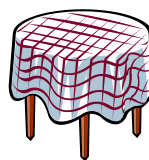




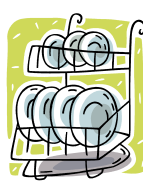


- **dle použitého materiálu**













Restaurační inventář dělíme na:



Malý stolní inventář (M S I)

bývá umístěn uprostřed stolu nebo na abzací, patří zde:



Textilní inventář

Rozdělujeme na prádlo:

- Restaurační
- Hotelové
- Pracovní





Rozměry ubrusu na stůl 80x80cm



Rozměry ubrusu na stůl 80x120cm



Kovový inventář

Rozdělujeme na inventář, ve kterém podáváme pokrmy, nápoje, ostatní inventář a příbory.

Na podávání pokrmů:





Na podávání nápojů:



Ostatní kovový inventář:



Příbory jídelní









Přístroje speciální



Lžíce a lžičky



Vidličky



Nože



Příbory překládací



Příbory ostatní



Porcelánový inventář

Rozdělujeme na inventář, ve kterém podáváme teplé nápoje a pokrmy.

Na podávání teplých nápojů:

Šálky a podšálky:



Konvice a konvičky:



Na podávání pokrmů:



Ostatní inventář na podávání pokrmů



Skleněný inventář

Rozdělujeme na inventář, ve kterém podáváme nápoje a pokrmy.

Na podávání pokrmů



Na podávání nápojů:

Sklenice na pivo



Sklenice na nealkoholické nápoje

1dl na: _____

2dl na: _____

3dl na: _____



Sklenice na víno













Sklenice na lihoviny











Sklenice na teplé nápoje



Pomocný inventář

- usnadňuje a urychluje obsluhu



Stolový a sedací inventář



Pomocné vozíky



"Pane vrchní, v mojí polévce plave moucha!" Číšník se skloní nad talířem s polévkou.

"Pane, problém je již vyřešen. _____"

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	

J
 L
 M
 A
 H
 N
 O
 B
 K
 C
 P
 G
 D
 I
 E
 F

16
 4
 6
 22 18
 5 7 20
 17
 9
 10
 13
 8
 15
 14 3
 19
 21
 11 12 2 1
 23

VODOROVNĚ

SVISLE



ZÁKLADNÍ SPOLEČENSKÁ A PROFESNÍ PRAVIDLA

Vývoj společnosti a potřeba společenského života si vyžádaly vznik pravidel společenského chování. Znalost základních pravidel společenského chování, spolu se zdvořilostí a ochotou, by měla být pro pracovníky společného stravování samozřejmostí.

Zdravení: (pomocí číslic 1, 2 запиšte pořadí toho, kdo zdraví jako první)



Nesprávnou odpověď škrtněte.



Kdo se představuje jako první?		Kdo podává ruku jako první?	
muž ženě	žena muži	žena muži	muž ženě
podřízený nadřízenému	nadřízený podřízenému	mladší staršímu	starší mladšímu
starší mladšímu	mladší staršímu	podřízený nadřízenému	nadřízený podřízenému

Významné místo: (zakroužkuj správnou odpověď).

Významné místo je:

- a) po levé ruce
- b) po pravé ruce
- c) nezáleží na straně

Pravidla stolování

Stolničení je _____

Stolování je _____

Patří zde např:



- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Pravidla chování číšníků

-  _____
-  _____
- _____
- _____
- _____
-  _____
- _____
-  _____

Požadavky na osobnost číšníka

- _____
- _____

Profesní znalosti a dovednosti číšníka

- _____
- _____

Pracovní oblečení pracovní pomůcky



ZÁKLADNÍ PRAVIDLA A TECHNIKA OBSLUHY

Zásady obsluhy

jsou pravidla, která patří k profesionálnímu chování číšníků. Jejich nedodržování vede k

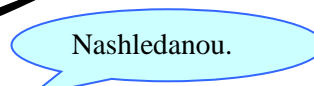
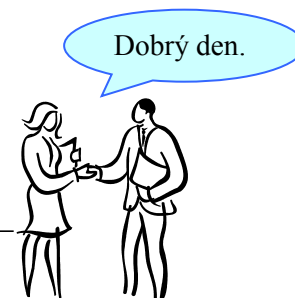
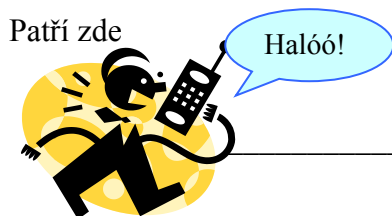


Patří zde:

Společenská pravidla obsluhy

jsou to odborně společenské zvyklosti používané v určitých podmínkách.

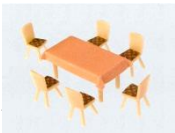
Patří zde



Příprava pracoviště před zahájením provozu

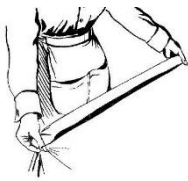
1) Úklid pracoviště





2) Příprava stolů

3) Příprava inventáře



4) Prostírání ubrusů

5) Zakládání inventáře



6) Příprava pomocných stolů a vozíků



7) Osobní příprava

Údržba pracoviště během provozu



Práce po skončení provozu



Pravidla techniky obsluhy

Pravidla profesionálního chování, používání inventáře, podávání pokrmů a nápojů a debarasu.

Používání inventáře _____

Tácky _____

Plata _____



Příručník – používáme několika způsoby:



Servis pokrmů

V rukách nosíme max. _____ talířů a k servisu pokrmů vždy používáme _____

Při běžné obsluze servírujeme pokrmy i nápoje _____, pokrmy na mísách nabízíme a překládáme _____, respektujeme společenská pravidla při pořadí obsluhovaných hostů.

Nerušíme hosty při jídle - nejprve zakládáme salát nalevo, potom talíř s hlavním chodem.

Saláty zakládáme _____ kompoty zakládáme _____

Omáčky se lžičkou zakládáme _____, bez lžičky _____

Dezertní talíře s přílohou zakládáme _____ (přikládáme lžící).

Překládání pokrmů - používá se při složité obsluze, banketní obsluze a při rautech. K překládání používáme _____ nebo _____

Když máme obě ruce volné, držíme lžičku v pravé a vidličku v levé ruce.

Pokud máme volnou pouze jednu ruku, držíme ho většinou v pravé ruce těmito způsoby:



Sklízení použitého inventáře

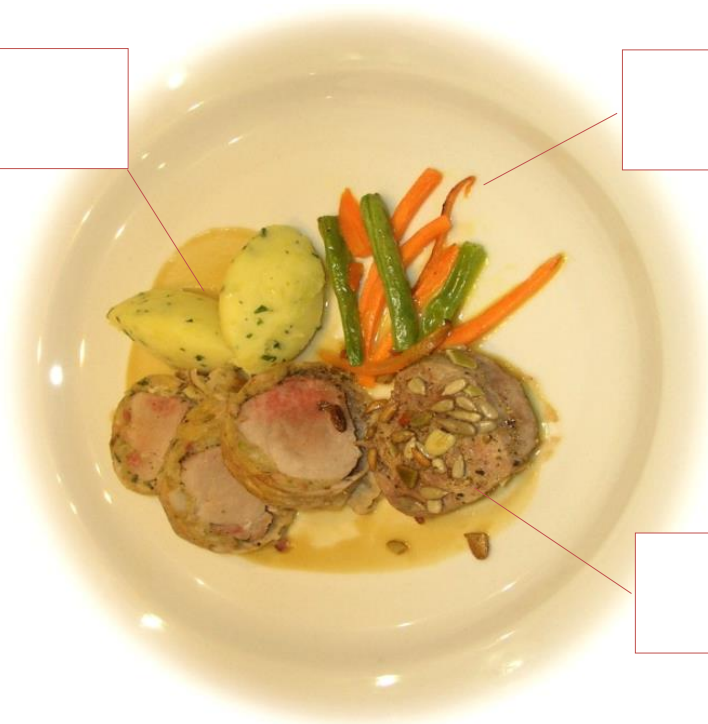
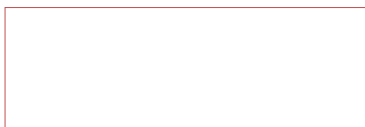
Dvoutalířový způsob – používá se při sklízení _____



Třítalířový způsob - umožňuje sklídit až 10 talířů a příborů včetně zbytků.



Úprava pokrmů na talíři



SYSTÉMY A ZPŮSOBY OBSLUHY



Systémy obsluhy

Dělba práce mezi číšníky při obsluze = **kdo co dělá.**

Systém vrchního číšníka

- nejrozšířenější ve střediscích s větším počtem míst
- členové kolektivu pod vedením vrchního číšníka plní funkce jídlonošů, nápojařů a polévkařů











využití různého stupně kvalifikace zaměstnanců a odměňování jejich práce



za spokojenost hosta odpovídá několik na sobě závislých pracovníků

Rajonový (obvodový) systém



o hosta pečuje jeden číšník, který může maximálně ovlivnit jeho spokojenost



náročný na organizační schopnosti číšníků a potřebu kvalifikovaných zaměstnanců

Doplňte další systémy obsluhy

	skupina číšníků pod vedením vrchního obsluhuje dle dohodnutých pravidel
	pracují zde baristi pod vedením vrchního číšníka
	hosty sedící za pultem obsluhuje barman , barová místnost se dělí na rajony, které obsluhují číšníci
	číšníci pracují pod vedením vedoucím banketu
	číšníci jsou rozděleni vedoucím rautu do 2-3 členných skupin
	obsahu na hotelových pokojích zajišťuje etážový číšník
	pracují zde vysoce kvalifikovaní číšníci, používá se původní francouzské označení funkcí

Způsoby obsluhy

Technika práce číšníka = **jak se obsluhuje.**

Restaurační způsob obsluhy

Jednoduchá obsluha		Složitá obsluha	
Základní forma		Základní forma	
Vyšší forma		Vyšší forma	

Kavárenský způsob obsluhy		
Barový způsob obsluhy		
Slavnostní způsoby obsluhy	Banketní obsluha	
	Rautová obsluha	
Etážový způsob obsluhy		
Francouzský způsob obsluhy		

GASTRONOMICKÁ PRAVIDLA

Gastronomie je nauka o _____

Gastronomická pravidla uplatňujeme při: _____

Gastronomické zásady:

• nápoje podáváme od _____ opojných k _____ opojným.

• v menu se **nemá** opakovat:

a) _____

b) _____

c) _____

• dodržujeme pravidla **sezónnosti**:



• sladká jídla _____

• ke každému pokrmu dáváme jinou přílohu _____

JÍDELNÍ LÍSTEK

Je seznam nabízených pokrmů a příloh.

• svojí formou i obsahem reprezentuje _____

• základním požadavkem je _____

• usnadňuje _____

• jídelní lístek je vizitkou každé restaurace.



Na sestavování jídelního lístku se podílí:



Základní náležitosti jídelního lístku:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Ostatní náležitosti jídelního lístku:



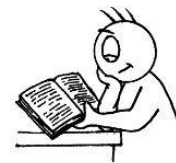
- _____
- _____
- _____

Druhy jídelních lístků



- restaurační
 - stálý _____
 - denní _____
 - kombinovaný _____
- kavárenský _____
- vinárenský _____
- barový _____
- hotelový _____
- dětský _____
- speciální _____

Pořadí pokrmů na jídelním lístku



1. Studené předkrmy _____
2. Polévky _____
3. Teplé předkrmy _____
4. Ryby _____
5. Drůbež _____
6. Zvěřina _____
7. Dětské pokrmy _____
8. Lehká a zdravotní jídla, dietní pokrmy _____
9. Speciality _____
10. Hotové pokrmy _____

11. Pokrmy na objednávku _____
12. Zeleninové pokrmy _____
13. Teplé přílohy _____
 - zeleniny, kompoty, saláty _____
14. Sýry _____
15. Teplé moučníky _____
16. Studené moučníky _____
17. Zmrzliny _____
18. Ovoce _____

NÁPOJOVÝ LÍSTEK



Je seznam nabízených nápojů.

Základní náležitosti nápojového lístku

- _____
- _____

Pořadí nápojů na nápojovém lístku

1. Aperitivy
2. Přírodní vína – v pořadí _____
3. Šumivá vína
4. Lihoviny
 - Destiláty (obilné, ovocné, ostatní)
 - Likéry (ovocné, ostatní, emulzní)
5. Nealkoholické nápoje
6. Pivo
7. Teplé nápoje _____



Obsah nápojových lístků může být v různých střediscích rozdílný (kavárenský lístek může mít na prvním místě teplé nápoje, vinárenský přírodní vína, pivnice pivo).

MENU

Je pevná sestava pokrmů, doplněná vhodnými nápoji, používaná k určité příležitosti.

Sled chodů v menu

1. Studený předkrm
2. Polévka (vhodné je menší množství)
3. Teplý předkrm (většinou se nahrazuje rybou)
4. Ryba
5. Hlavní chod
6. Sýr (nemá chybět v menu pro cizince)
7. Teplý moučník (vynechává se v případě podávání sýrů)
8. Studený moučník
9. Zmrzlina
10. Ovoce



Podle počtu chodů rozeznáváme menu:

- jednoduché _____
- složité _____
- slavnostní _____

Kombinace možnosti chodů

Počet chodů ⇒	3	3	4	4	4	4	5	5	5	6

Pořadí nápojů v menu

1. Aperitiv _____
2. Pivo _____
3. Víno _____
4. Káva _____
5. Digestiv _____

Během celého menu podáváme vodu!!!!!!



Pravidla při sestavování menu

- Při sestavě menu bereme na zřetel osobní přání hosta, _____
- Dodržujeme gastronomická pravidla
- Dbáme na používání správných názvů pokrmů a názvů nápojů dle etiket na lahvích.
- Nikdy nezačínáme červeným vínem
- Bílá vína podáváme k _____
- Růžová vína podáváme k _____
- Červená vína podáváme k _____
- Dezertní víno podáváme k _____
- Šumivé víno podáváme k _____

PODÁVÁNÍ NÁPOJŮ



Základní pravidla servisu nápojů







Přiřaďte k nápoji vhodný inventář, určete správnou teplotu podávání.

	Sklenice	Teplota podávání
Pálenka		
Likér		
Koňak (Cognac), Brandy		
Whisky		
Pivo		
Nealkoholické nápoje		



1	2	3	4	5	6

Servis nápojů

Čepovaných _____



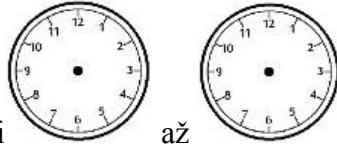
Láhiových _____



Teplých _____



PODÁVÁNÍ SNÍDANÍ



Snídaně podáváme mezi _____ až _____ hodinou.



Je to první chod dne a měl by obsahovat asi _____ živin, které člověk potřebuje během celého dne.

Typické pro snídaně je, že hosté _____

Snídaně můžeme podávat v _____

Druhy snídaní

Jednoduchá (základní) snídaně

Je složená z: teplého nápoje, pečiva, snídaňových doplňků (máslo, med, džem, marmeláda) a sladkého pečiva (koblihy, koláče, šátečky, ...)

Nehodící se pokrmy škrtněte

máslo	polévka	jogurt	palačinky	med	pečivo
káva	párky	voda	koláček	ryby	pivo
džus	marmeláda	omeleta	vejce	steak	šunka

Zakreslete založení inventáře k podávání jednoduché snídaně



MSI - malý stolní inventář

DT - dezertní talíř s ubrouskem

DN - dezertní nůž

SD - talířek se snídaňovými doplňky

PK - košík s pečivem

Š - šálek s podšálkem a lžičkou

Složité snídaně

Je jednoduchá snídaně + studený nápoj + pokrm(y).

Sortiment snídaňových pokrmů:



Zakreslete založení inventáře k podávání složité snídaně



MSI - malý stolní inventář

DT - dezertní talíř s ubrouskem

DP - příbor - dezertní nůž 2x, dezertní vidlička

S - sklenice na studený nápoj

Š - šálek s podšálkem a lžičkou

SD - talířek se snídaňovými doplňky

PT - pečivový talíř

PK - košík s pečivem

Druhy složité snídaně:

přřad'te správné názvy: *slavnostní, rodinná, sektová, cizinecká*

snídaně dle určitých národnostních zvyklostí	
snídaně složena z vydatného teplého pokrmu, pečiva a skleničky šumivého vína	
snídaně podávána při setkání politiků	
snídaně podávána v rodinném kruhu, pokrmy se servírují na větším inventáři	

Způsoby prodeje snídaní

A la carte

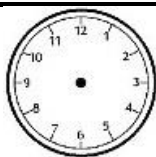
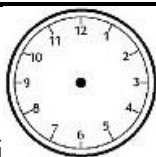
Nabídkové stoly se samoobsluhou

Table d'hote

Turistické skupiny



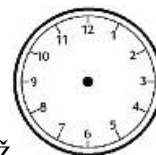
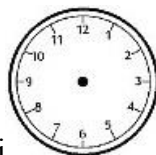
PODÁVÁNÍ PŘESNÍDAVEK A SVAČIN



Přesnídávky podáváme mezi

až

hodinou



a svačiny podáváme mezi

až

hodinou.

Sortiment pokrmů:

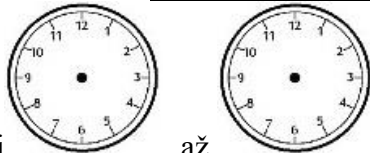
přesnídávkové polévky _____

vaječné pokrmy _____

dušené pokrmy _____

uzeniny, uzené maso, zabijačkové pokrmy, zapékané toasty, ragú, pokrmy na grilu s toasty, grilovaná kuřata, studené výrobky předkrmového charakteru, koláče, koblihy.

PODÁVÁNÍ OBĚDŮ



Obědy podáváme mezi _____ až _____ hodinou.

Obvykle se skládá z několika chodů.

- _____ jednoduché menu.
- _____ složité menu.

Servis jednotlivých chodů

Studený předkrm

- malé jídlo podávané před hlavním chodem
- jeho celková hmotnost má být max. 80g
- zvolené suroviny mají harmonicky ladit
- nesmí hosta _____

Sortiment studených předkrmů:

- _____
- _____
- _____
- Předkrmový koktejl - suroviny navrstvené do sklenic typu miska nebo špička, zdobené a přelévané dresinkem.

Servis studených předkrmů v jednoduché obsluze

- servírujeme _____ na _____
- hostu zakládáme _____
- do košíčků nebo na pečivové talířky připravujeme chléb a pečivo
- pečivo zakládáme na stůl _____
- předkrmový koktejl přinášíme hostu podložený _____
s koktejlovým příborem _____

Servis studených předkrmů při složité obsluze

- servírujeme z mís a překládáme hostům _____

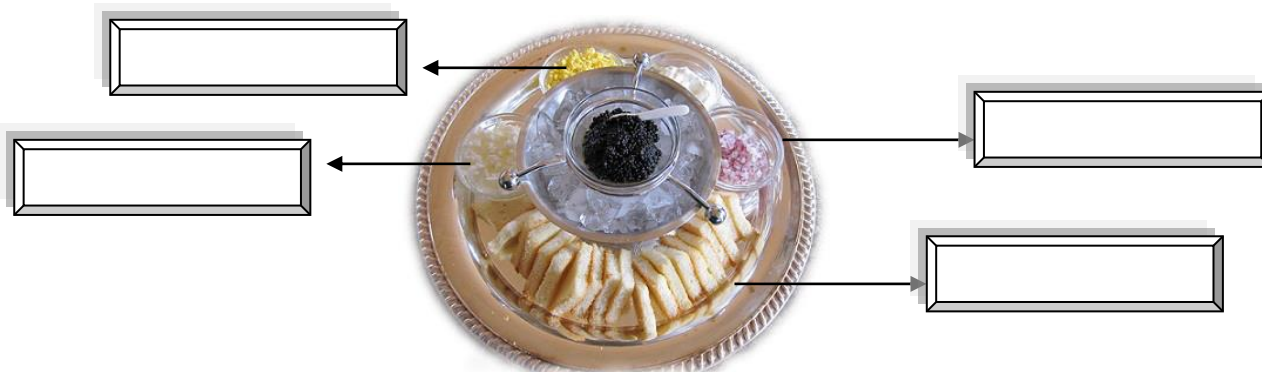
Servis speciálních studených předkrmů

Kaviár

- podáváme v originálním balení, založený v ledu
- misku s kaviárem pootevřeme, ale víčko neodstraňujeme



- jako přílohy podáváme:



Ústřice



- k otevírání se používá speciální nůž
- před hosta zakládáme dezertní nebo masový talíř, vlevo pečivový talíř, oplachovač prstů, talíř na odpad
- mísu se zaledovanými ústřicemi zakládáme nad talíř (6kusů)
- vpravo vedle talíře zakládáme vidličku na ústřice a nad ni vinnou sklenku
- dále se zakládá - mlýnek na pepř, sůl, tabasco, kečup, worcester, speciální ocet a olej, citrón
- přílohy - sýrové pečivo nebo bílý chléb



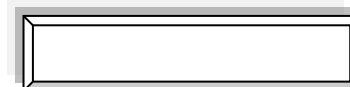
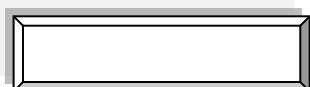
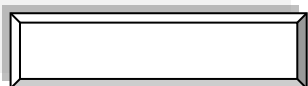
Losos

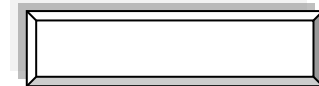
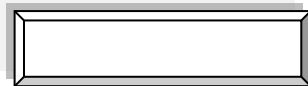
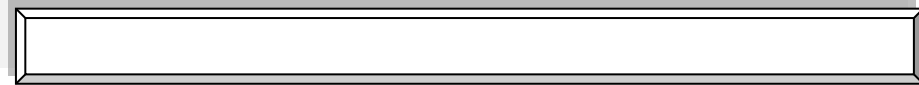
- krájí se na speciálním prkénku u jídelního stolu nebo na nabídkovém stole
- na co nejtenčí plátky zleva doprava (od hlavy k ocasu)
- zakládáme dezertní talíř a příbor, pečivový talíř, nůž na máslo
- přílohy - toasty, bílý chléb, máslo, citrón, křenová smetana, kapary



Polévka

Servírujeme několika způsoby:





Teplý předkrm

Sortiment teplých předkrmů:

Servis teplých předkrmů v jednoduché obsluze.

- servírujeme _____
- ke špagetám zakládáme _____
- k pokrmům, které se nemusí krájet, zakládáme _____
- gratinky a kokotky podkládáme talířkem s ubrouskem
- ke gratinkám dáváme _____, ke kokotkám _____
- k většině předkrmů nabízíme tousty, bílý chléb, pečivo

Servis teplých předkrmů při složité obsluze.

- servírujeme z mís a překládáme hostům _____

Servis speciálních teplých předkrmů.

Hlemýždi



- maso se vkládá do ulit s různě upraveným máslem a zapéká se
- podávají se v ulitách otvorem nahoru ve speciální misce s prohlubněmi
- před hosta zakládáme dezertní talíř, vlevo pečivový talíř, odkládací talíř na ulity a kleštičky, vpravo šnečí vidličku a dezertní lžíci
- příloha – bílý chléb

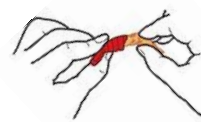


Bliny s kaviárem

- malé lívanečky s máslem, kyselou smetanou a kaviárem
- 2 – 3 kusy na osobu na dezertním talíři
- zakládáme dezertní příbor

Vaření raci

- podávají se v terině s naběračkou
- konzumuje se i vývar, který se nalévá do šálku nebo polévkového talíře na maso
- zakládáme příbor na raky, masový talíř na odpad, oplachovač prstů



Artyčoky

- podávají se na míse s ubrouskem
- podávají se na dezertním talíři a jedí se rukou
- listy se odtrhávají, namáčejí se v jemné bílé omáčce (holandské) a vysávají se
- příloha – tousty, bílý chléb
- zakládá se oplachovač prstů, pečivový talířek a talířek na odpad

Chřest

- zakládá se masový talíř, oplachovač prstů, dezertní talířek na odpad
- k samostatnému chřestu se zakládá vidlička k pravé ruce
- k chřestu s přílohou zakládáme masový příbor



Žabí stehýnka

- upravují se dušením, pečením, smažením v těstíčku, menší stehýnka na jehle
- podává se 3 – 6 kusů na porci
- zakládá se dezertní talíř, dezertní příbor, pečivový talíř, talířek na kosti, oplachovač prstů
- přílohy – jemné teplé omáčky, rýže, studené omáčky, bílý chléb



Podávání speciálních jídel

Pokrm v _____

Pokrm v _____

Pokrm na _____



Pokrm na _____



Hlavní chod

Servis hlavních chodů v jednoduché obsluze.

- Podáváme buď základní, nebo vyšší formou jednoduché obsluhy.

Servis hlavních chodů ve složité obsluze.

- Podáváme buď základní, nebo vyšší formou složité obsluhy.

Podávání hlavních chodů základní formou složité obsluhy.

Fáze servisu:

1. Příprava

2. Založení

3. Přejímka

4. Překládání

•

•

•

•

5. Nachservis

Dezert

Dezerty jsou pomy podávané po hlavním chodu.

Sýry

Podávání sýrů při jednoduché obsluze.

- servírujem na _____ a zakládáme _____
- jako přílohy podávme _____

Podávání sýrů při složité obsluze.

- nabízíme z _____

- servírujeme _____

Teplý moučník

Podávání teplých moučníků při jednoduché obsluze.

- servírujem na _____ a zakládáme _____

Podávání teplých moučníků při složité obsluze.

- servírujeme _____

Studené moučníky

Podávání studených moučníků při **jednoduché obsluze.**

- servírujem na _____ a zakládáme _____

Podávání studených moučníků při **složité obsluze.**

- servírujeme _____

Zmrzliny

Zmrzlina se šlehačkou

- servírujeme _____

Zmrzlinové poháry

- servírujeme _____

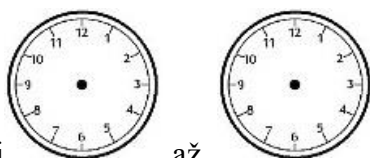
Omeleta s překvapením – surprise

Jour (žúr) bonbóny, drobné pečivo

Ovoce

- podle druhu a velikosti ovoce použijeme k servisu příslušný typ talířů a příborů
- drobné ovoce konzumujeme rukama
- velké ovoce konzumujeme příborem

PODÁVÁNÍ VEČERÍ



Večeře podáváme mezi až hodinou.

- servis jednotlivých chodů se neliší od servisu během obědů

Charakteristické znaky servisu večeří.

- hosté nespěchají jako při obědech nebo snídaních
- více si všímají prostředí, sledují úroveň obsluhy



Příprava pracoviště na provoz.

- stejná jako na obědy
- nezakládáme lžici na polévku (dokládáme ji dle objednávky hosta)

Jídelní lístek

- může být označen jako večerní
- některé provozovny používají stejný jídelní lístek na večeře i obědy
- rozmanitá nabídka minutek
- lehce stravitelné pokrmy



Nápojový lístek

- široká nabídka kvalitních aperitivů, vín a digestivů
- ostatní sortiment nápojů stejný jako u obědů

"Pane vrchní!" volá host.

"Prosím!"

"Chtěl bych se vás zeptat, co pije váš kuchař?"

"Rum."

"Tak mu vyřídíte,!"

K R O D S T Á T A Ť
J E A T L V N I K P
O Ť D C H E E S S T P
N E V E T S S H R A
Á T E L L A S O K S
Š A N P N S T D Š P
N E T Š C H I Ý A L O
A S T J J A V V T R
A Z A E Č N E Ý V T
A Ř D V I I C R A T

ADVENT
ARCI
JONÁŠ
KOSA
ODSTÁT
OSEL
PASPORT
PROTIJED
RACHTAT
SHODA
STEVEN
ŠKRT
VEJŠPLECHT
VLNIVÝ
VNIK
VÝSLEDEK



ZÁŽITKOVÁ GASTRONOMIE



- přináší hostům zážitek nejen gastronomický, ale i _____

- rozšiřuje nabídku služeb gastronomických zařízení

Druhy zážitkové gastronomie

Patří zde:

Práce číšníka u stolu hosta _____

Zvláštní formy stolování a přípravy jídel na stole hosta _____

Nápojová gastronomie _____

Atraktivní prostředí _____

Práce číšníka u stolu hosta

- řadíme do vyšší formy složité obsluhy
- rychle a odborně dle přání hosta zvyšujeme hodnotu pokrmu
- patří mezi nejnáročnější práce číšníka, vyžaduje vysokou odbornost
- dohotovované pokrmy nabízíme pouze menším společnostem (4 – 10 hostů)

Dokončování polévek

Dochucováním

- silné vývary _____
- zahuštěné polévky _____
- studené polévky _____
- polévku můžeme dochutit také _____



Zjemňováním

- _____

Doplňování polévky vložkou

- polévku přihříváme v hluboké pánvičce _____

- _____

Příprava celé polévky u stolu hosta

- _____

Míchání salátů

- je to příprava a dochucení určité směsi různých druhů masa (rybí, drůbeží), vajec, zeleniny, ovoce, hub, apod.
- dochucují se dresinkem připraveným v kuchyni nebo přímo u stolu hosta
- suroviny jsou nakrájeny na stejně velké kostičky, nudličky nebo plátky

Možné způsoby (postupy) přípravy salátů

Základní dresink (francouzský) - 2 - 3 díly oleje, 1 díl octa, sůl, pepř, hořčice - přidáním dalších surovin vznikne dresink kečupový, česnekový, pažitkový, petrželový, sýrový, křenový, apod.



1. způsob



2. způsob



3. způsob



Flambování

Je dokončování pokrmů u stolu hosta pomocí hořícího alkoholu.

Nejvhodnější lihovinou na flambování je nechlazená vysokoprocentní lihovina.

Způsoby flambování

1. způsob



2. způsob



3. způsob



Flambování palačinek



Na pánvičce necháme zkaramelizovat 2 lžíce _____, přidáme 20g _____, necháme rozpustit, přidáme šťávu _____, 5 cl _____, 2 - 4 cl _____, vznikne nám základ, tzv. koktejl (macerát), který mícháme ½ pomeranče do rozvaření. V koktejlu tzv. „okoupeme“ první palačinku, naplníme ji strouhanými ořechy a ovocem, složíme ji do šátečku a přeložíme na druhou pánvičku (mírně zahřátá s kouskem másla). Totéž opakujeme i s druhou palačinkou - poté flambujeme (viz způsoby flambování).

V průběhu flambování palačinky lehce nadzvedáváme a pro zvýšení světelného efektu sypeme do plamene moučkový cukr. Po uhasnutí plamene palačinky překládáme na nahřáté talíře. Podléváme je zbytkem koktejlu, zdobíme šlehačkou, čokoládou, apod. Hostu založíme na stůl cukřenku a moučníkový příbor.

Pomůcky k flambování:

Z textu a ukázky vypiš pomůcky, které budeme potřebovat k flambování palačinek.

Flambování masa



Na pánvičku dáme _____, přeložíme maso a prohříváme ho z obou stran (maso je z kuchyně již tepelně upravené). V průběhu prohřívání masa si odměříme _____ a poté flambujeme. Během flambování maso přeléváme, otáčíme, nadzvedáváme (tzv. „koupeme“ v plamenech). Pro zvýšení světelného efektu sypeme hořící maso _____.







Po flambování přidáme šťávu nebo omáčku a dochutíme ji.

Dranžírování

- je souhrnný výraz pro _____
- musíme mít potřebné anatomické znalosti zvířete
- k práci používáme ostré nože a řezy vedeme přesně a rychle

Můžeme dranzírovat:

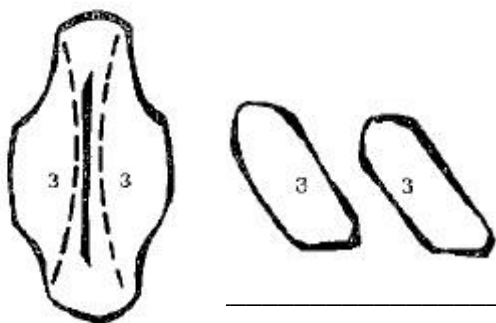
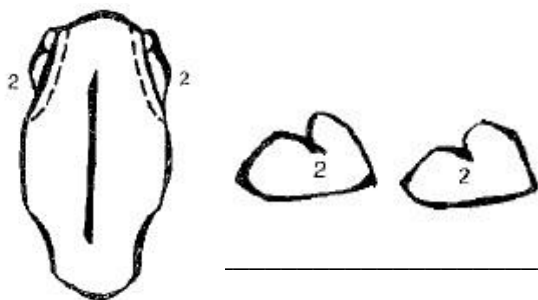
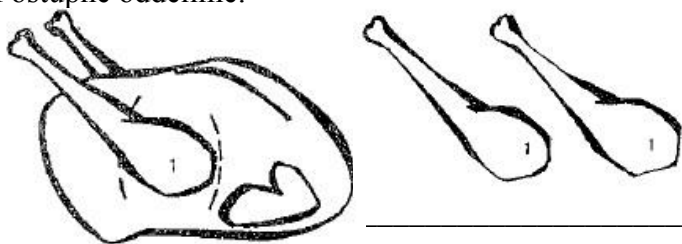
Stupně propečení steaku

	Blue rare nebo very rare - velmi jemně propečený.
	Rare - jemně propečený, z vnějšku je již tmavě-hnědý a vnitřek je stále rudý.
	Medium rare - středně propečený, z vnějšku je tmavě-hnědý, střed steaku je růžový a zbytek vnitřku přechází pomalu do šedo-hnědé poblíž povrchu.
	Medium - úplný střed je stále růžový, ačkoli zbytek masa už je zcela propečen do šedo-hnědé barvy.
	Medium well, (Medium well) done - maso už je téměř celé hnědé, pouze s náznaky růžové.
	Well done – maso je již zcela propečeno.

Dranžírování kuřete

- mísu s kuřetem prezentujeme a položíme na ohřívač
- kuře přeložíme _____

Postupně oddělíme:

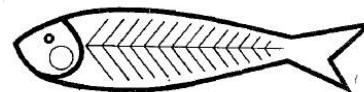
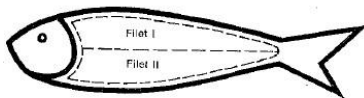


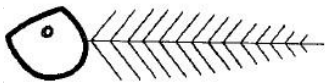
Pomůcky potřebné k dranzírování kuřete:

Vykost'ování pstruha

- mísu se pstruhem prezentujeme a přeložíme na dranzírovací prkénko _____

Postupně oddělíme:





Pomůcky potřebné k vykostování pstruha:

Fondue

- specialita, kterou si host připravuje sám ve fondue setu
- kotlík se zdrojem tepla se umísťuje doprostřed stolu hosta



Složení fondue setu:



Druhy fondue



Lávové kameny

- pláty ztuhlé lávy se nahřívají v pecích na teplotu až 400 °C
- po nahřátí se vkládají do stojanů a zakládají hostům na stoly
- používají se zejména na přípravu steaků na stole hosta
- předem musí být hosté poučeni o bezpečnosti práce



Raclette

- malé stolní grily s pánvičkami na přípravu pokrmů
- mohou být elektrické nebo na dřevěné uhlí



VINÁRNÝ

Vinařské oblasti a podoblasti



Vinařská oblast **Čechy** se skládá ze dvou podoblastí:

- _____
- _____

Vinařská oblast **Morava** se dělí do čtyř vinařských podoblastí:

- _____
- _____
- _____
- _____



Odrůdy vinné révy pro výrobu vín

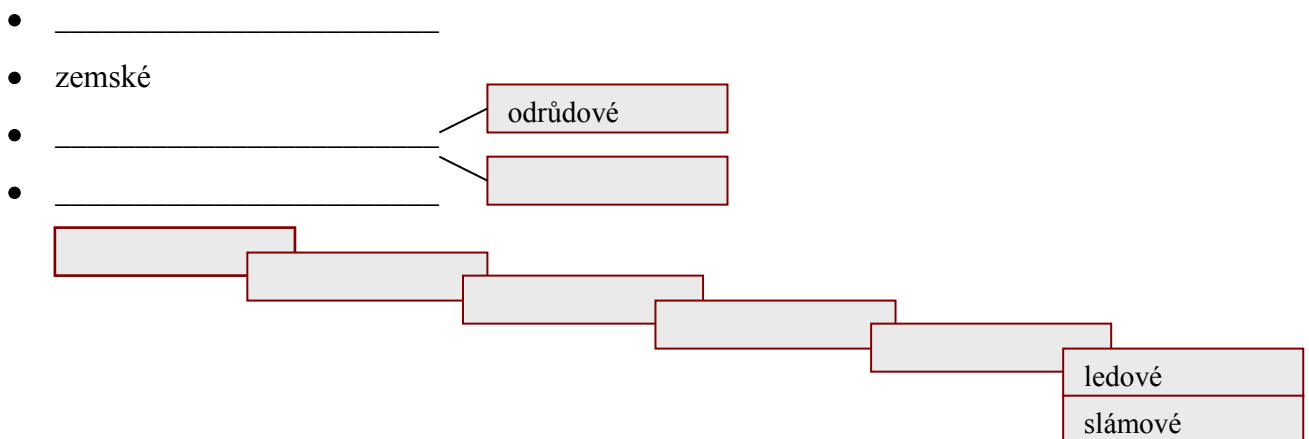
Červených

Bílých

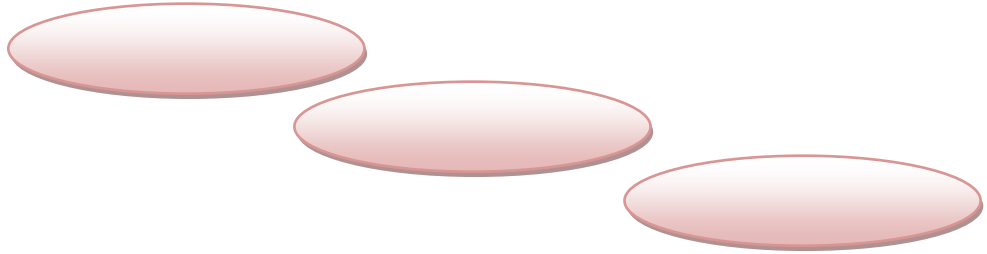


Rozdělení tichých vín v ČR:	Rozdělení šumivých vín v ČR:
podle zbytkového cukru	

Rozdělení podle druhu a kvality podle vinařského zákona České republiky:



Druhy vináren:



- vinárny řadíme mezi společensko–zábavní střediska
- zřizují se v centrech měst, lázeňských oblastech, místech s intenzivním cestovním ruchem
- jsou vybaveny: *(doplňte dle obrázků)*



Vinárenský jídelní lístek

Sortiment pokrmů má být přizpůsoben konzumaci vína.

Studené pokrmy:

Teplé pokrmy:



Moučníky:



Doplňkový sortiment:



Vinárenský nápojový lístek

- velký výběr vín – různých druhů, barev, ročníků, výrobců, chutí
- malá střediska by měla být zaměřena pouze na víno z určité oblasti nebo určitého výrobce
- archivní, výběrová, ledová, slámová vína
- burčák – na podzim
- nealkoholické nápoje
- vhodné lihoviny, pálenky z vína
- teplé nápoje

Vinný lístek

- je seznam nabízených vín
- větší provozovny oddělují běžný nápojový lístek od nabídky vín pro lepší orientaci hostů a také pro zvýšení poptávky po vínech
- má stejné náležitosti jako nápojový lístek
- u každého vína je vhodná fotografie, ilustrace nebo ukázka etikety
- vína ve vinném lístku řadíme např. dle: _____

Obsluha ve vinárnách

- obsluhující musí být odborník v oblasti vín – sommeliér
- při servisu pokrmů se uplatňuje kavárenský způsob obsluhy, tzn., že po objednávce zakládáme příslušný inventář a po konzumaci vše sklízíme

Sommelier

- gastronomický odborník - specialista na víno a ostatní nápoje, na kombinace pokrmů a nápojů

Funkce sommeliéra



Pomůcky sommeliera



Způsoby podávání vína

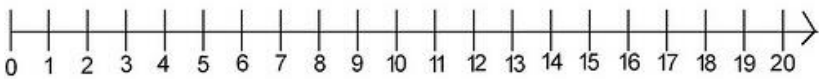
Přímo ve sklenicích _____

Ve džbáncích _____

V originálních lahvích _____

Podávání bílého vína

Typ sklenice: _____

Teplota pro podání:  °C



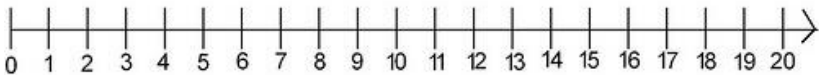
Pomůcky na servis: _____

Postup servisu:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Podávání červeného vína

Typ sklenice: _____

Teplota pro podání:  °C

Pomůcky na servis: _____

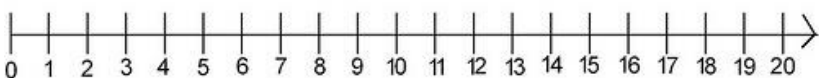
Postup servisu:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____



Podávání šumivého vína

Typ sklenice: _____

Teplota pro podání:  °C

Pomůcky na servis: _____

Postup servisu:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____



Druh vína	Doporučená teplota pro podávání
Šumivá vína	_____
Bílá vína sladká	_____
Bílá vína suchá	_____
Červená vína mladá	_____
Červená vína zralá	_____
Červená vína zrající na dubových sudech	_____

Terminologie:











SVATO
MARTINSKÉ





IN VINO VERITAS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

A 1 11 5 4
 2 8 6 13 12
 3 10 14 9 3

VODOROVNĚ

- A - Dává se do prodeje 11.11 v 11:11minut.
- B - Česká vinařská podoblast.
- C - Sekání sektů.
- D - Drátěný košíček na šumivém víně.
- E - Šumivé víno vyrobené ve Francii.

SVISLE

- F - Odborník na víno.
- G - Nádoba na přelévání červeného vína.
- H - Označení chuti u šumivého vína (polosuchý).
- I - Moravská vinařská podoblast.
- J - Odrůda bílého vína MÜLLER (doplň).
- K - Přelévání červeného vína.
- L - Při -7°C sbíráme.



KAVÁRNY



Druhy kaváren

- denní kavárny
- kavárny s odpoledním a nočním provozem

Další druhy kaváren

- kavárna – hotelová hala

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____



- programové kavárny



Kavárenský způsob obsluhy

- Nápoje podáváme _____

- Pokrmy podáváme základní formou jednoduché obsluhy, před podáváním prostřeje anglické prostírání (popř. ubrus, naperon), dle objednávky založíme příbory, ubrusky, MSI, po konzumaci stůlek uvedeme do původního stavu.

Příprava kávy

Základní pravidla při přípravě kávy



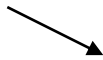
Základní pravidla při podávání kávy:

- šálky na kávu podáváme s podšálkem ve stejném designu s přiměřenou velikostí lžičky
- ke kávě podáváme 1 dl sklenku neperlivé vody o pokojové teplotě
- připravenou kávu pijeme ihned a nikdy ji znovu neohříváme

Druhy káv a jejich příprava



Espressa nápoje



Doplň k textu a obrázkům názvy káv: ristretto, alžírská káva, espresso, caffè latte, cappuccino, irská káva, frappé, turecká káva, káva v šálku

Silná černá káva připravovaná v kávovaru pro přípravu espressa.

Silná černá káva připravovaná v kávovaru pro přípravu espressa, doba průtoku je však poloviční než u klasického malého šálku.

Espresso doplněné našlehaným mlékem a mléčnou pěnou.

Espresso podávané ve vysoké sklenici dolité horkou vodou, teplým mlékem a mléčnou pěnou.

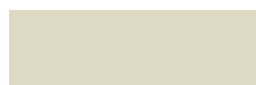
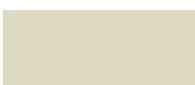
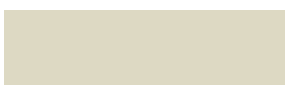
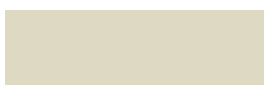
Espresso umixované s mlékem a s ledem (často se připravuje z instantní kávy).

Cezená káva (espresso), doplněná vaječný likérem a šlehačkou, podávaná ve skle, aby vynikla její barevná skladba.

Cezená káva (espresso), doplněná, irskou whisky, třtinovým cukrem a šlehanou smetanou, podávaná ve skle, aby vynikla její barevná skladba.

Káva připravovaná v džezvě.

Mletá káva zalitá horkou vodou.



Další druhy káv:



Kavárenský jídelní lístek

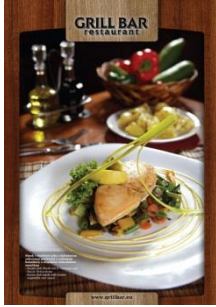
Sortiment pokrmů - nebývá příliš široký

- studené předkrmy a pokrmy _____
- 1 – 2 polévky
- menší výběr teplých pokrmů _____
- vaječné pokrmy, minutky na grilu, zapékané toasty _____
- velký výběr teplých a studených moučníků _____
- zmrzlinové poháry

BARY

Druhy barů

- Denní
- Noční



Vybavení a zařízení barů



Části barového pultu

- _____
- _____
- _____

Barmanský inventář a pomůcky



Ostatní barové pomůcky:

Obsluha v barech



- Nápoje podáváme
-

- Pokrmy podáváme základní formou jednoduché obsluhy, před podáváním prostřeme anglické prostírání (popř. ubrus, naperon), dle objednávky založíme příbory, ubrousky, MSI, po konzumaci stůlek uvedeme do původního stavu.

Míchané nápoje



- Začaly se připravovat asi před 200 lety v Americe, v té době byly velmi oblíbené kohoutí zápasy a podle pověsti se podnikavý barman snažil připravit nápoj v barvách chvostu vítězného kohouta.
- Jsou to všechny druhy nápojů, které získáváme smícháním určitých dávek lihovin, nealkoholických nápojů a dalších přísad.

Dělení míchaných nápojů

Teplé (hot drinks), suché (dry), střední (medium drinks) alkoholické, studené, krátké (short drinks), nealkoholické (soft drinks), sladké (sweet), dlouhé (long drinks), před jídlem (pre-dinner či before dinner drinks), dlouhé (long drinks) po jídle (after dinner drinks), krátké (short drinks), polosuché (medium dry).

Na rozdělení nápojů existuje několik pohledů, dělíme je např. podle:

obsahu alkoholu	doby podávání	teploty podání	velikosti (množství) porce	obsahu cukru

Způsob přípravy

Druhy míchaných nápojů



Připravuje se ve speciální skleněné misce s poklicí (terině). Obsahuje ovoce nebo zeleninu, likér a alespoň jednu složku sycenou kysličníkem uhličitým.



	Je charakteristický objemem jedné porce do 10 cl a servírovací sklenkou (koktejlka).
	Je charakteristický tzv. krustou na servírovací sklence.
	Základem je vždy mléko (teplé nebo studené), vejce a lihovina. Na závěr se nápoj aromatizuje strouhaným muškátovým oříškem.
	Připravují se velmi krátce v šejkru tak, aby nedošlo zředěním vodou. Obsahují povinně žloutek a aromatizují se muškátovým oříškem.
	Teplé míchané nápoje, které se připravují v nádobě z varného skla. Obsahují cukr, lihovinu a vodu.
	Vznikají tak, že sektovou misku naplníme do dvou třetin ledem nebo zmrzlinou, ozdobíme ovocem a přidáme lihovinu podle předpisu.
	Připravují se vždy v šejkru, poté se v tumbleru dolijí šumivou složkou tak, aby podle svého názvu pěkně šuměl (fzzzzzz).

Receptury nápojů

BLOODY MARY

CUBA
LIBRE

TEQUILA
SUNRISE

MOJITO

PIÑA
COLADA

PIVO, PIVNÍ ZAŘÍZENÍ



Pivo je kvašený slabě alkoholický nápoj vyráběný v pivovaru z _____
_____, _____ a _____.

Historie

- Za kolébku piva se považuje Mezopotámie. Předpokládá se, že pivo bylo objeveno náhodně, díky tehdejšímu skladování obilí v hliněných nádobách. Do některých nádob nejspíše natekla voda a došlo ke kvašení jehož výsledkem byla voda s příjemnou omamnou chutí. Následně se začaly z obilí připravovat kvašené nápoje cíleně, což byl jakýsi druh piva Sumery nazývaný kaš.
- Prvým českým dokladem souvisejícím přímo s výrobou piva je nadační listina prvního českého krále Vratislava II. pro vyšehradskou kapitulou z roku 1088, ve které mimo ostatní dary a privilegia panovník přidělil kapitule desátek (desetiprocentní daň) chmele na vaření piva.
- V těchto starých dobách pivo vařily velmi primitivním postupem ženy v každé domácnosti. Nesloužilo jenom jako nápoj, ale připravovaly se z něj různé pokrmy jako polévky, kaše a omáčky.
- Velkou reformu výroby sladu a piva, která byla prvním krokem v rozvoji typických vlastností současných českých piv, se zasloužil v 18. století český sládek František Ondřej Poupě.
- Významným mezníkem v českém pivovarství bylo založení Měšťanského pivovaru v Plzni (dnešního Prazdroje) v roce 1842.



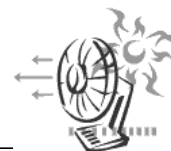
Skladování piva

Kvalitu a chuť piva ovlivňuje celá řada faktorů, např. _____

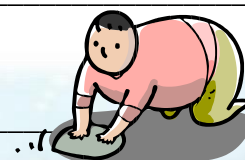
Aby nedošlo k jeho znehodnocení, musí být dobře skladováno.

Skladování piva se řídí ČSN 527005 a mělo by splňovat následující podmínky:

Místnost musí být:



Hygiena:



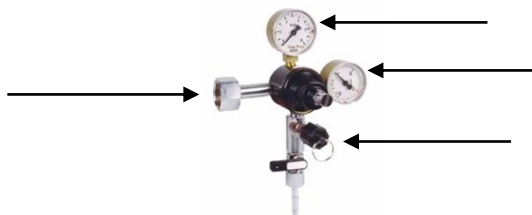
Části výčepního zařízení

1. Tlakové zařízení - podmínkou pro kvalitní a úspěšné čepování je také výběr nejvhodnějšího hnacího plynu a nastavení jeho správného tlaku.

Čepovací (hnací) plyny



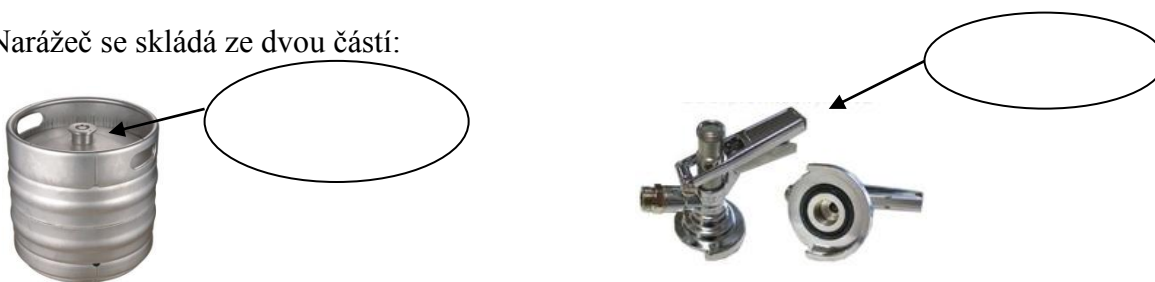
Redukční ventil má tyto části:



2. Narážec

Používají se KEG sudy - vratné sudy, které jsou speciálně vyvinuté pro průmyslové plnění a sterilní skladování nápojů. Mytí a plnění sudů probíhá u výrobce nápoje automatizovaně.

Narážec se skládá ze dvou částí:



3. Nápojové potrubí



se skládá z _____ a _____, které musí být ze zdravotně nezávadného materiálu, určeného ho pro potravinářské účely.

Nesmí být vedeno _____

Musí být _____

4. Dochlazovač

Trubky výčepního zařízení jsou vedeny nádrží dochlazovače.



5. Výčepní stůl

Musí odpovídat hygienickým požadavkům.



Hygiena výčepního zařízení

Hygiena výčepního zařízení by se měla provádět **pravidelně**. Důležitou podmínkou je péče o pивní vedení a výčepní zařízení.

Denní péče - po dotočení každého KEGu, nebo po každém ukončení směny proplachujeme pивní vedení _____ .

14 dní - sanitace pивního vedení, sanitaci provádí servisní technik speciálním sanitačním zařízením při použití doporučených sanitačních prostředků.



Měsíční péče - pravidelná kontrola chladiče piva (provádí servisní technik při pravidelné sanitaci)

Péče o pивní sklo – myjeme _____

Nesprávnou péčí o pивní sklo můžeme zkažit celkový dojem a kvalitu podávaného piva.

Zásady práce ve výčepu

Čepování piva - používáme 2 metody :



1) Klasické **s pěnou** - „s čepicí“

Sklenici přiložíme ke kohoutu pod úhlem _____ na první načepování by měl být poměr piva a pěny ve sklenici _____. Pivo pak dočepujeme _____ .

Pěna musí být hustá, krémovitá, ze stěny a dna se nesmí uvolňovat bubliny CO₂.

2) **Bez pěny** - speciální „na hladinku“

Sklenici přiložíme pod úhlem _____ a kohout otevřeme na maximální průtok a naplníme sklenici až po okraj. Pěna je jemná, rovná, po napití kreslí po stěně kroužky.



Sklenice na podávání piva

Obsah sklenic je: _____

Typy sklenic: _____

Možné závady při čepování piva

Pivo moc pění

může být ovlivněna několika faktory: _____

Pivo málo pění

může mít různé příčiny: _____

Pivo neteče

příčinou může být: _____

Servis čepovaného piva





Servis láhвовého piva



Vhodné pokrmy k pivu



SLAVNOSTNÍ HOSTINY

Hostina je druh společenské události, pořádaná k určité příležitosti.

Rozdělení hostin

Podle objednavatele (podle toho, kdo je pořádá)	
Podle způsobu obsluhy	
Podle způsobu stolování a národních zvyklostí	
Podle zájmového zaměření	



Banket

- _____
- _____
- _____



Cílem banketu je zapůsobit na hosty co nejlepším dojmem, dokonalým prostředím i obsluhou.

Objednávka

Objednávání je první činností při organizaci všech slavnostních hostin. Úplnost a přesnost objednávky je jednou z podmínek úspěšného průběhu banketu i jeho zakončení. Může být telefonická, písemná, elektronická, ale vždy musí být v konečné fázi stvrzena podpisem objednavatele.

Dle vzoru vypište nejdůležitější údaje, které se na objednávku uvádějí.

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____



Petr Student
Výuční 123/45
700 30 Ostrava

Restaurace U Vočka
Springfildská 37
702 00 Ostrava

Ostrava 4.4.2012

Objednávka slavnostní hostiny

Vážený pane provozní,

na základě našeho telefonického rozhovoru ze dne 28.3.2012, Vám zasílám písemnou objednávku, která se týká slavnostní hostiny k příležitosti ukončení studia na SŠSS. Hostina se uskuteční 29.6.2012, ve 12 hodin. Předpokládané zakončení kolem 16:30 hodin. Počet hostů 8. Finanční limit na osobu je 1500 Kč. Proším o zaslání Vámi sestaveného slavnostního menu. Rovněž Vás žádám o zajištění květinové výzdoby. Platba bude uskutečněna v hotovosti po skončení hostiny.

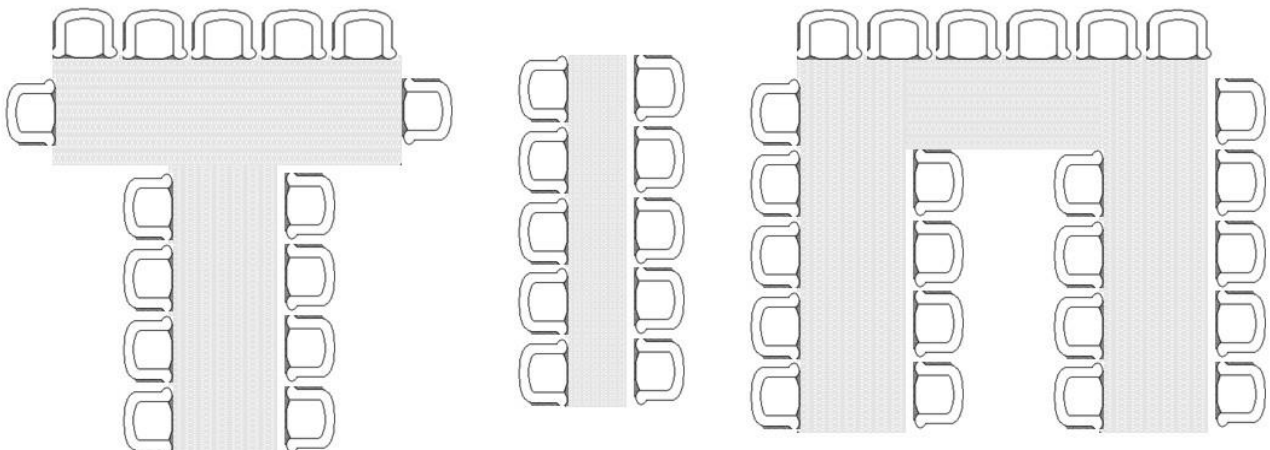
Předem děkuji za kladné vyřízení objednávky.

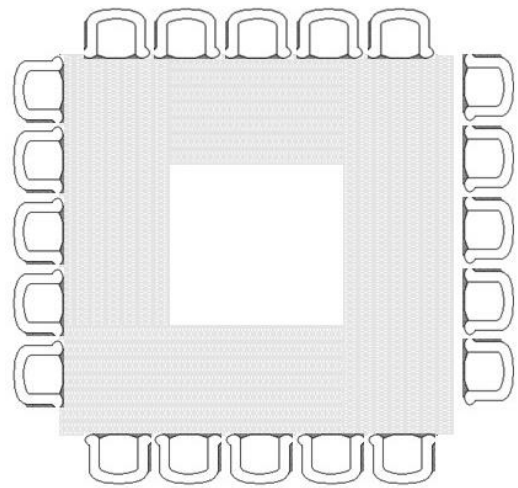
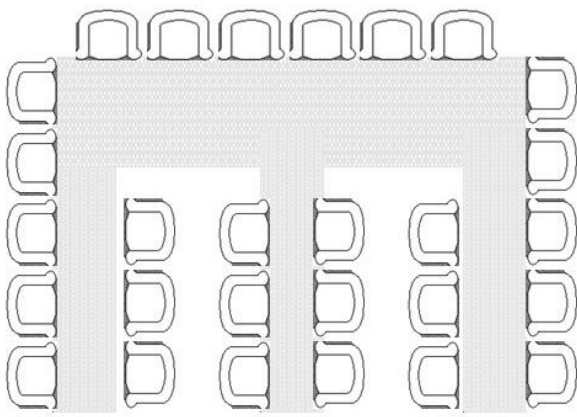
Petr Student

Další nutné písemnosti

- potvrzení objednávky + navržené menu
- odsouhlasení menu
- charakteristika pokrmů a nápojů
- náčrt slavnostní tabule jiných stolů
- zasedací pořádek
- popis přípravy slavnostní tabule
- založení inventáře pro 1 osobu
- popis banketní obsluhy
- pracovní příkaz
- soupis inventáře
- záznam vyúčtování

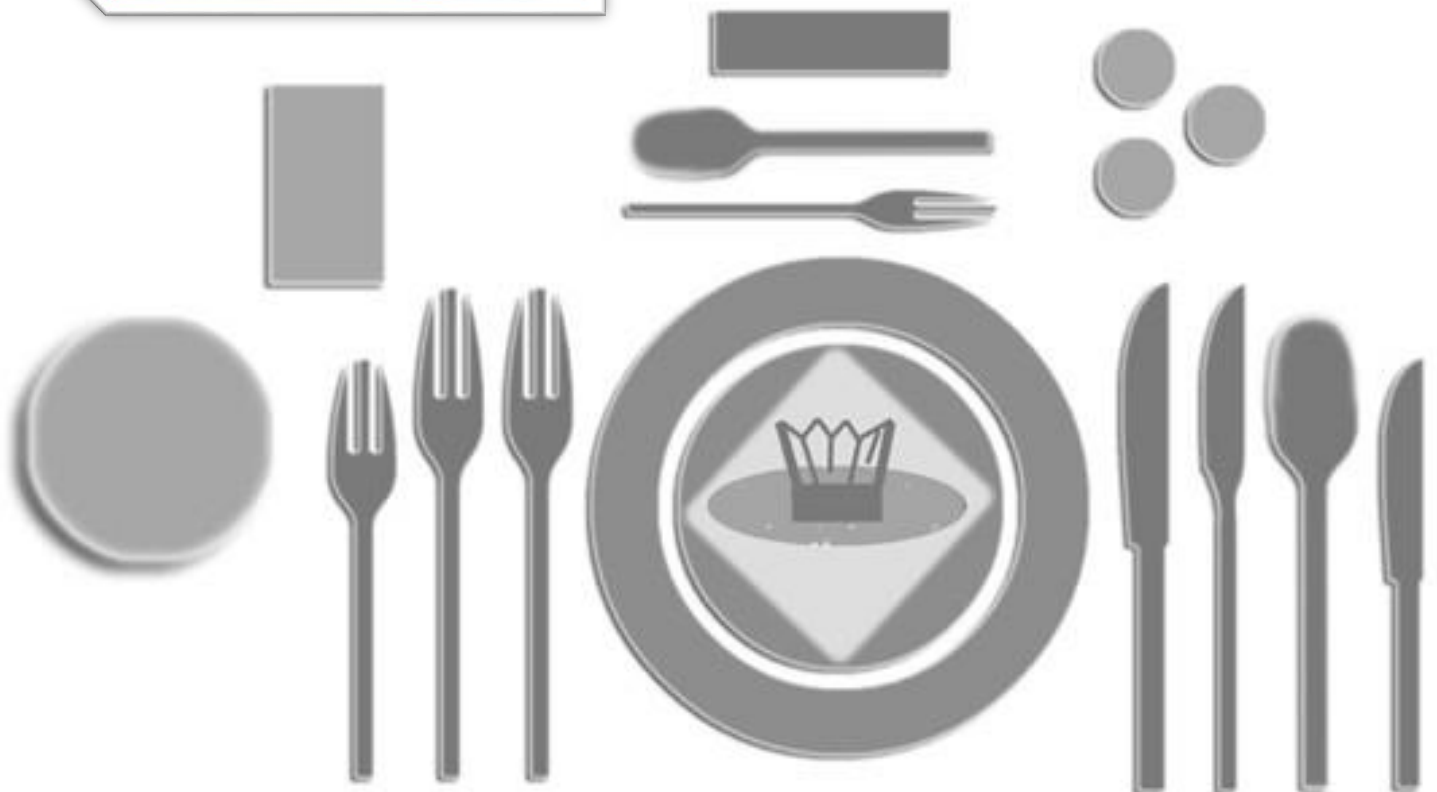
Zasedací pořádek





Příprava slavnostní tabule

- musí být včasná, odborná, má skončit cca 1/2 hodiny před začátkem akce
- nejprve sestavíme tabuli, umístíme ji do středu místnosti, tvar volíme dle požadavku hostitele, počtu hostů, velikosti a tvaru místnosti
- poté připravíme inventář, prostřeme ubrusy, založíme výzdobu, talíře, příbory, sklenice, pečivové talíře
- založíme jmenovky, menu
- připravíme pomocné stolky (příruční, odkládací, na dárky apod.)



Prostírání ubrusů	
Výzdoba tabule	
Zakládání talířů	
Zakládání příborů	
Zakládání skla	
Pečivové talíře	
Menu	

Banketní obsluha

Personál na banketu má:

- _____
- _____
- _____
- _____



- pokrmy se překládají ze společných mís z levé strany hosta na předem založené nahřáté talíře.











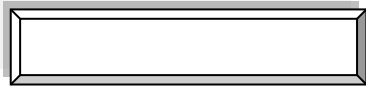

RAUT

Společenské setkání pořádané k určité příležitosti.

Charakteristické znaky:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Druhy rautů



Obsluha u rautu

Jednoduchá organizace práce. Obsluhující jsou rozděleni do tří skupin:

- první skupina _____
- druhá skupina _____
- třetí skupina _____

Pokrmý a nápoje

Na osobu se počítá cca 200 – 250 g.

Studené pokrmy	



Teplé pokrmy



Dezerty




Nápoje



Druhy nabídkových stolů

Studený stůl

- je dominantní
- umístěn uprostřed místnosti nebo _____
- různé tvary 
- je prostřen bočním prostíráním _____



Po okrajích jsou založeny _____



Teplý stůl



- _____
- _____
- _____



Nápojový stůl

- _____
- _____
- _____

Ostatní stoly

- **Odkládací stolky**
k odkládání použitého inventáře
měly by být odlišeny od nabídkových stolů (tvarem, barvou)
- **Kuřácké stolky**
připravují se jen na přání hostitele
prostírají se, zakládá se popelník a vázička
- **Stoly a židle**
zpravidla se připravují v menším počtu než je hostů



MALÉ SPOLEČENSKÉ AKCE

• Recepce	
• Koktejl	
• Číše vína	
• Piknik	
• Garden party	
•	
•	
•	
• Tea at five	
•	
• BYOB	

OBSLUHA V UBYTOVACÍCH ZAŘÍZENÍCH

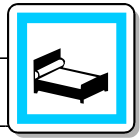


Ubytovací zařízení - je zařízení, které zabezpečuje přechodné ubytování.

Mezi ubytovací zařízení patří:

- **Hotel** _____

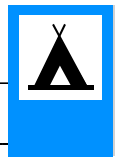
- **Hotel garni** _____
- **Motel** _____
- **Botel** _____
- **Penzion** _____



Jiná ubytovací zařízení:



- **Kemp** _____
- **Chatová osada** _____



Turistická ubytovna _____

Obsluha na hotelovém pokoji → room service → etážový servis

Je předepsán pro hotely od **** a výše po celý den

Obsluhu vede Chef d'etage [šéf detaž] - _____

Pro usnadnění obsluhy bývá v každém poschodí zřízena přípravná - _____

V hotelech nižší kategorie bývá pro etážovou obsluhu vyčleněn číšník z určeného střediska.

Výhody  **servisu**

Nevýhody  **servisu**



Způsob objednání na hotelový pokoj

ve většině hotelů mají hosté snídani předplacenou (čtvrtpenze) a objednávají si:

- 1) pomocí visačky – host vyplní náležitosti _____

- 2) telefonicky _____
- 3) osobně v recepci
- 4) osobně u etážového číšníka nebo pokojské



Pravidla etážového servisu:



- před vstupem do pokoje _____
- host otevře dveře a plato nebo pojízdný vozík si převezme nebo pustí číšníka dál
- po vstupu do pokoje zavřeme
- zároveň s vyřízenou objednávkou předkládáme účet
- dohodneme s hostem úklid inventáře, popř. ho uklidíme po jeho odchodu z pokoje
- pokud host neplatí hotově, necháme podepsat účet, který poté připišeme hotelovému účtu
- chováme se diskrétně, nesdělujeme ostatním poznatky ze soukromí hostů



Přípravna číšníků

Má být umístěna _____

Mimo běžný inventář na servis pokrmů a nápojů může být zařízená: _____

Způsoby servisu

Pomocí:



Hotelový host může využít ke stravování některé z odbytových středisek např. hotelová hala, snídárna, kavárna, restaurace _____

Hotelová hala

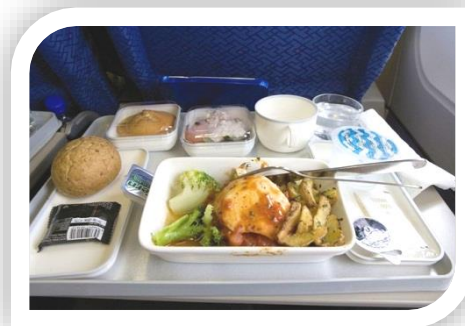
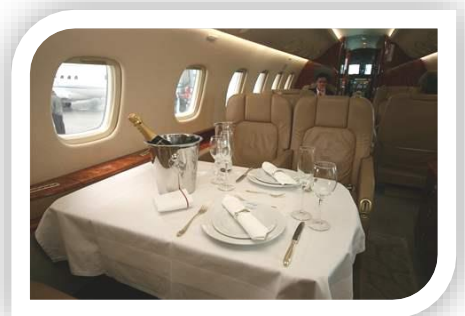
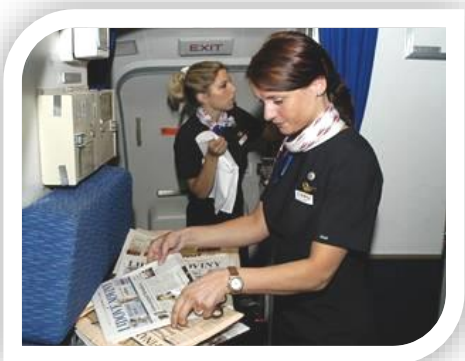
přizpůsobeno pohodlnému sezení _____

používáme kavárenský způsob obsluhy

klientelu tvoří _____



OBSLUHA V DOPRAVNÍCH PROSTŘEDCÍCH





STRAVOVACÍ ZVYKLOSTI ZAHRANIČNÍCH HOSTŮ

Vedle potřeby znát cizí jazyky, je zde potřeba znalosti národních stravovacích zvyklostí.

Můžeme tak předejít _____

Spoj čarou typické národní pokrmy s vlajkami států.



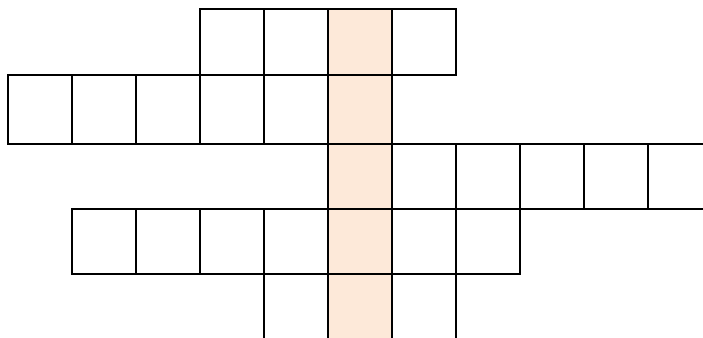
Američané pijí ke všem pokrmům ledovou ...

Cizincům je ke každému chodu nutno doplňovat ...

Typické francouzské pečivo ...

Italové si potrpí na kvalitní ...

Do francouzského menu je nutno zařadit ...



Zdroje:

Simon Siegel, Willibald Gallaun: Umění obsluhy, Merkur Praha 1972

R. Metz, H. Gruner, T. Kessler: Restaurace a host, Europa-Sobotales, Praha 2008 ISBN 978-80-86706-18-4

14/9/911

http://www.google.com/imgres?q=molton&hl=cs&gbv=2&biw=1440&bih=743&tbm=isch&tbnid=C9ZFSH1VubKLeM:&imgrefurl=http://www.dwl.be/EN/Contract_table_linen.html&docid=TUIS8QXHyfCShM&w=230&h=230&ei=52-LTViMBoL64QrTBPKWA&zoom=1&iact=hc&vpx=198&vpy=154&dur=2220&hovh=184&hovw=184&tx=104&ty=101&page=1&tbnh=134&tbnw=139&start=0&ndsp=32&ved=1t429r,0:0 10/10/11

<http://www.pensionbela.cz/galerie/interier/Vinny%20sklipek/1/Vinny%20sklipek.jpg>

<http://www.mitoma.cz/images/p1080951.jpg>

<http://www.mitoma.cz/fotky/sklep1.jpg>

<http://www.vinoteky.101web.eu/cz/fota/12.jpg>

<http://www.vinoteky.101web.eu/cz/fota/13.jpg>

http://www.absklipek.cz/images/cimbal_2.jpg

http://media1.webgarden.name/images/_tmb/media1.4b1771bc66997.png/studena41.png

http://www.receptyonline.cz/data/recepty/small/2009/08/161354sryy500_1.jpg

<http://www.vinotekavpodzemni.estranky.cz/img/picture/473/Vina%20C5%99sk%C3%A1-oblast-Morava.jpg>

<http://levaprava.cz/obrazky/tutiratnadobi.jpg>

http://www.hebilitygri.cz/foto/suvenyryubrousek_m.jpg

http://www.svatebnivyzdoba.cz/data/usr_001_svatebnivyzdoba_uvod/small_nekazanka_16.jpg

<http://www.moderniubrusy.cz/files/100/prostirani-bezove-se-vzorem-30x40.jpg>

<http://www.gastrosuper.cz/inventarkuchene/mismyskykotliky/>

<http://www.tomgast.cz/new/upload/products/676/676.jpg>

<http://img2.mf.cz/119/760/1-kava3.jpg>

http://paffiservis.cz/images/sklady/2_21983.jpg

http://www.berahaus.cz/images/prod/thumbs/th_1259061401-preview.jpg

http://www.berahaus.cz/images/prod/thumbs/th_1259061101-preview.jpg

http://www.berahaus.cz/images/prod/thumbs/th_1259060110-preview.jpg

http://www.berahaus.cz/images/prod/thumbs/th_1259060560-preview.jpg

<http://www.berahaus.cz/cs/produkty/pribor/kreuzband-septfontaines-120gr-1259060040.html>

<http://www.dommo.cz/obrazky/290/trattoria-salek-s-podsalkem-espresso-80-ml-small.jpg>

<http://www.dommo.cz/obrazky/303/novo-salek-s-podsalkem-jumbo-320-ml-small.jpg>

7/11/11

<http://www.kulina.cz>

http://praha.tylocentrum.cz/img/ckfinder/images/obr/C3%A1zky_metodika/C4%8D_6.JPG

<http://www.zdenkablechova.cz/userFiles/image066.gif>

<http://www.tiskarka.cz/81-81-home/mic-moc-humorne-motivacni-razitko.jpg>

<http://www.restauracepodium.estranky.cz/img/picture/17/C4%8C%C3%8D%C5%A0N%C3%8DK.jpg>

http://gearpatrol.com/blog/wp-content/uploads/2009/06/table_place_setting_diagram.gif

http://www.dekortextil.cz/images/produkty/8_5_telonovy%20BDP%20bus%201

http://profile.ak.fbcdn.net/hprofile-ak-snc4/50334_321353368402_662317_n.jpg

<http://www.miss-pepper.cz/wp-content/uploads/2011/03/sklenice-vina.jpg>

http://www.contextravel.com/blog/wp-content/uploads/2010/12/champagne_glasses.jpg

14/11/11

http://4.bp.blogspot.com/_yDbZam73Ug/TMvED10FTYI/AAAAAAAFU/w9Mj6_rQIM/s1600/sabrage+1.3.jpg

<http://www.slamovino.sk/data/Image/top/index.jpg>

http://2.gstatic.com/images?q=tbn:ANdGcTSjOnQcQL7gvChR8lek_y4c5E1hVuxGLRzYv16LyEzYXBPVv

<http://www.smartroll.cz/UserFiles/Image/slunce.png>

http://www.google.cz/imgres?q=pivo&hl=cs&biw=1440&bih=807&tbm=isch&tbnid=WkWhOQXjHHvj5M:&imgrefurl=http://www.uobohslavu.cz/plzenске-pivo&docid=G2PwKdWYjQRQBM&imgurl=http://www.uobohslavu.cz/wp-content/uploads/Pilsner_urquell_beer.jpg&w=331&h=350&ei=L_oNT-egLqPd4QTKhMWBg&zoom=1

http://www.gastrotrend.cz/files/files/jidelni%20histek/detail%20kryglu%20s%20pivem%203_250.JPG

<http://pivovary.info/images/clanky/stella03.jpg>

4/12/11

<http://www.pivnidarky.cz/files/photos/original/d/d97d3707dbf1aeb4b3eba27d3dc972d76f16a0.jpg>

5/1/12

<http://4.bp.blogspot.com/-5Gx4g2DXtZo/TdTonfaCCVI/AAAAAAACXg/VUXe41Mxgvo/s1600/la+carte+1.png>

<http://overactivefork.files.wordpress.com/2007/12/restaurantmenu.jpg>

<http://clipartof.com/24707>

<http://clipartof.com/60212>

<http://clipartof.com/441379>

http://mm.denik.cz/1/c7/ctk_kaviar_denik_clanek_solo.jpg

<http://whatscookingamerica.net/Appetizers/CaviarPlate3.jpg>

<http://www.highlinerfoodservice.com/en/catalogue/en-recipe-188-1.png>

<http://www.germania-hotel.cz/fotogalerie/pokrm.html>

<http://shop.dela.cz/images/medium/s/16353.jpg>

http://www.darek-online.cz/pic_zbozi/025-007078.jpg

<http://www.dako.cz/data/reference/kavarna-il-cafe.800.800.jpg>

13/2/12

<http://www.kava-online.cz/wp-content/uploads/2009/02/espresso1.jpg>

<http://www.gastropius.cz/wp-content/uploads/2012/02/2012-02-08-161639.jpg>

http://www1.tescoma.com/images/zbozi/707006_fun1.jpg

http://shop.kavovary.com/shops/9945/images/barovy_pult_prof1.jpg

<http://www.studiodeutsch.cz/images/vlajky.jpg>

21/3/12

<http://www.nestleprofessional.com/czech/cz/BeverageExpertise/Kavove-napojе-a-recepty/Pages/Esspresso-napojе.aspx>

<http://www.cafescope.com/fotky/586-j%20C3%ADdeln%C3%AD%20v%C5%AFz%20C4%8Cesk%C3%BDch%20drah%20interi%C3%A9r.jpg>

<http://www.fotobanka.net/galerie/download/15380-2/2009-07-13-imgp3683.jpg>

<http://clanky.iochody.com/wp-content/uploads/2007/02/letuska.jpg>

http://i.idnes.cz/10/063/cl6/TOM341623_letadlo_jidlo.jpg

<http://usa.svetadily.cz/clanky/Vlakem-napric-USA>

http://media.novinky.cz/983/69837-top_foto2-jlcef.jpg

<http://www.tvrtm.cz/magazin/7265.jpg>

<http://img.aktualne.centrum.cz/112/87/1128792-autobusy-na-d1-mezi-bmem-a-prahou.jpg>

http://www.studentagency.cz/miranda2/export/sites/sa_cs/sys/galerie-obrazky/interier4.jpg_1139291447.jpg

http://www.vseovarenl.cz/public/galleries/54374/_tbs_/_621X399_fondue.jpg?e1d2af6846abd83edbl11536661c7b72

<http://clipartof.com/101469>

<http://clipartof.com/63962>

<http://clipartof.com/1050514>

<http://clipartof.com/215390>

<http://tryalsrussell.com/wp-content/uploads/2011/02/vectorstock-286775-chicken-soup-vector.jpg>

14/9/11

<http://www.google.com/imgres?q=muz+v+obleku&um=1&hl=en&biw=1026&bih=662&tbm=isch&tbnid=x8EwMg2z6kRCM:&imgrefurl=http://www.google.com/imgres?q=zensk%20spolecensk%20s%20aty&um=1&hl=en&biw=1026&bih=662&tbm=isch&tbnid=xYnzhdfvht-DM:&imgrefurl=http://bella-ela.blog.cz/1106&docid=dTuRiHul6q90IM&w=800&>

<http://www.google.com/imgres?q=mlady+muz&um=1&hl=en&biw=1026&bih=662&tbm=isch&tbnid=xTds3LVBUyMIM:&imgrefurl=http://www>

<http://www.google.com/imgres?q=C5%99editel&um=1&hl=en&biw=1026&bih=662&tbm=isch&tbnid=apYOTePPL4QKM:&imgrefurl=http://aktualne.centrum.cz/ekonomika/prace/clanek.phtml%253Fid%253D670314&docid=N3b1SVP1zGNuM&w=201&h=149&ei=24ZTtsHNMPAswaKsOgg&zoom=1>

http://www.google.com/imgres?q=kucha%20C5%99&um=1&hl=en&biw=1026&bih=662&tbm=isch&tbnid=2XSEFEmaC6B1M:&imgrefurl=http://www.lidovsky.cz/spickovi-kuchari-budov-varit-v-gondole-desitky-metru-nad-parizi-p8p-dobra-chut.asp%253F%253DA090619_140933_dobra-chut_bat&docid=A01dZkZiPGOEM&w=460&h=307&ei=YdTTv-fPMZTsgaM5PXsDw&zoom=1

5/10/11

<http://alltopmovies.net/wp-content/uploads/2009/06/restaurant.jpg>

http://img.firmy.cz/fy/330/330408_400x300.jpg

http://mm.denik.cz/62/29/hospudka_roku_motorest_stepan_denik_clanek_solo.jpg

<http://www.google.cz/imgres?imgurl=http://www.czechhotels.net/images/hotels-sources/hotel-gomel-snack-bar-%2B-lobby-bar.jpg&imgrefurl=http://www.czechhotels.net/cs/hotel/hotel-gomel&hl=1067&w=1600&sz=1146&tbnid=RYSo1oZTmAKeM:&tbnh=90&tbnw=135&prev=search%3Fq%3Dlobby%2Bbar%26tbn%3Dsch%26tbn%3Du&zoom=1&eq=lobby+bar&docid=cltZHVdCbF-EM&hl=cs&sa=X&ei=Eb2STsubOKAB4gSdqUOAQ&ved=0CEM9QEQwBA>

http://i.lidovsky.cz/10/061/Ingal/GLU33abd8_vrechni_prcni2.jpg