**Osnova odborného výcviku měsíc Březen 2020**

Třída III. E

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2.3. | Složitá obsluha (vyšší forma)   * dohotovávání pokrmů před hostem   - míchání salátů, porcování ovoce |  |
| 3.3. | Složitá obsluha (vyšší forma)   * dohotovávání pokrmů před hostem   - míchání salátů, porcování ovoce |  |
| 4.3. | Složitá obsluha (vyšší forma)   * dohotovávání pokrmů před hostem   - příprava kávy |  |
| 5.3. | Složitá obsluha (vyšší forma)   * dohotovávání pokrmů před hostem   - flambování (palačinky, ovoce) |  |
| 6.3. | Složitá obsluha (vyšší forma)   * dohotovávání pokrmů před hostem   - flambování (palačinky, ovoce) |  |
| 16.3. | Nápoje  - skladování a ošetřování nápojů, jejich podávání  - víno, výroba, servis |  |
| 17.3. | Nápoje  - skladování a ošetřování nápojů, jejich podávání  - obsluha a údržba pivního zařízení  - servis piva, inventář |  |
| 18.3. | Barman  - suroviny pro přípravu míchaných nápojů  - barový inventář |  |
| 19.3. | Barman  - zásady pro přípravu míchaných nápojů  - servis |  |
| 20.3. | Slavnostní hostiny – Banket  - příprava místnosti, tvary tabulí, výzdoba,  - založení inventáře, příprava dekoračního stolu |  |
| 30.3. | Slavnostní hostiny – Banket  - příprava místnosti, tvary tabulí, výzdoba,   * založení inventáře, příprava dekoračního stolu |  |
| 31.3. | Slavnostní hostiny – Banket  - vypracování slavnostního menu k různým příležitostem |  |