



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Horky nad Jizerou 35

Operační program: Cesta k modernímu vzdělávání

STOLNIČENÍ

Teoretická část

Marie Horálková

Horky nad Jizerou, 2011

Tento projekt je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky
Reg. č. projektu: CZ.1.07/1.1.06/01.0011

OBSAH

- 2 **Úvod** / Stolničení / Historie pohostinství
- 3 **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci**
- 4 **Zásady hygieny** (✓CV)
- 6 Pracovní oblečení obsluhujících
- 8 **Zásady práce obsluhujících** / Osobnost číšníka
- 9 Vlastnosti obsluhujících / Jednání s různými typy hostů
- 10 Chování obsluhujících / Nehody a nepříjemné situace
- 11 Průběh návštěvy hosta / **Společenská pravidla při stolování**
- 12 **Inventář na úseku obsluhy** / Rozdělení / Stoly
- 13 Malý stolní inventář
- 14 Textilní inventář (✓CV)
- 15 Příbory (✓CV)
- 21 Inventář na podávání pokrmů (✓CV)
- 25 Inventář na podávání nápojů (✓CV)
- 30 Pomocný inventář (✓CV)
- 33 Pomocné stoly (✓CV)
- 35 Pomocné vozíky (✓CV)
- 37 Péče o inventář (✓CV)
- 40 Tajenka
- 41 Příprava pracoviště na provoz / Prostírání stolu (✓CV)
- 43 **Jednoduchá obsluha** - Technika obsluhy
- 44 Základní pracovní činnosti
- 46 Ukázka počítačového bonování (✓CV)
- 50 Formy jednoduché obsluhy / Podávání snídaní, přesnídávek, svačin
- 51 Podávání obědů, hlavních chodů, večeří
- 52 Podávání nápojů
- 53 **Gastronomická pravidla**
- 54 Druhy jídelních lístků / Pořadí pokrmů na jídelních lístcích (✓CV)
- 58 Pořadí nápojů na jídelních lístcích
- 59 Menu
- 60 Druhy menu
- 61 Sled pokrmů a nápojů v menu (✓CV)
- 63 Skládání ubrousků
- 66 Tituly
- 67 Vlastní poznámky



Stolnění

- vyučovací předmět, který postihuje základní odborné vědomosti a popisuje dovednosti potřebné pro práci číšníka/servírky,
- tento pracovní sešit nenahrazuje odborné učebnice a literaturu,
- práci v pohostinství je třeba chápat jako službu hostům,
- bezvadné chování je základní podmínkou kvalifikace číšníka,
- host je ochoten odpustit prohřešek při obsluze, ale nikdy neodpustí nevhodné chování obsluhujícího,
- při stolování má mít pracovník v tomto oboru jistotu a být ostatním příkladem.

Historie pohostinství

Starověk -

-
-

Středověk -

-
-

15. století -

17. století -

Novověk -

-

České pohostinství

-
-

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

= základní povinnost pracovníků ve výrobních střediscích vyplívající z náplně jejich práce:

zařízení:

- uvedení do chodu
- ošetřování
- opravy
- závady

podlaha –

padající předměty –

střepy –

elektrické spotřebiče –

plynové spotřebiče –

přeceňování sil –

váhové limity –

zásady servisu a debarasu –

osvětlení –

pravidlo pravé strany –

způsob ohlášení úrazů –

soustředění na práci –

obsluha nových zařízení –

poruchy –

Nehody a jejich řešení –

Pracovní úrazy:

lehké –

těžké –

Zásady hygieny

zdravotní průkaz:

Osobní hygiena:

- ruce
- vlasy
- oděv (prádlo)
- obuv
- ústní dutina
- čistota těla
- líčení
- holení
- parfémy, voňavky, deodoranty
- rýma, kašel

Hygiena na pracovišti:

- denní úklid
- sanitární dny
- generální úklid

Hygiena při práci s potravinami - Ochrana spotřebitele:

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) představuje postup, který na rozdíl od tradičních přístupů k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů založených na vyšetřování produktů, spočívá ve vytvoření preventivního systému řízení a kontroly surovin, prostředí, pracovníků, procesů výroby i manipulací tak, že se vzniku nebezpečí ohrožujících zdraví spotřebitelů předchází.

čerstvé suroviny

hygiena při přípravě pokrmů

správné technologické postupy

dostatečná tepelná úprava

vhodné vybavení - inventář

dodržování předpisů pro zpracování surovin

✓ CV - ÚKLID PRACOVIŠTĚ

Pracovištěm číšníků rozumíme:

Úklid pracoviště provádíme (kdy?):

Úklid zajišťují

_____ příklad _____

Z časového hlediska provádíme úklid:

1. Denní např. _____

2. Týdenní např. _____

3. Měsíční/čtvrtletní _____
např. _____
4. Roční např. _____

Uzavření provozovny z důvodu provádění úklidových prací nazýváme:

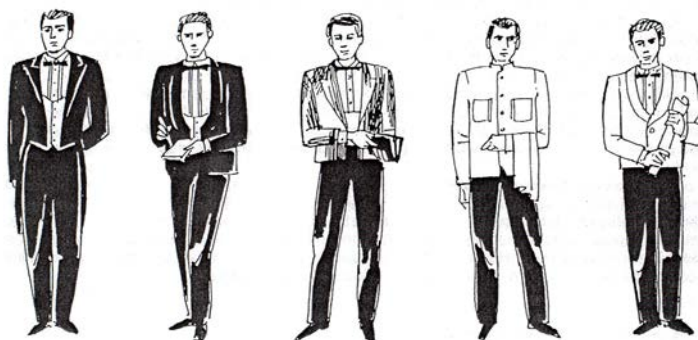
_____.

PRACOVNÍ OBLEČENÍ OBSLUHY

1. ČÍŠNÍCI

a) nižší skupiny

b) vyšší skupiny



2. SERVÍRKY

a) nižší skupiny

b) vyšší skupiny



3. BARMANI

a) muži

b) ženy

4. PŘI PŘÍPRAVNÝCH PRACÍCH

Pracovní pomůcky číšníka

Potřebné během obsluhy:

Umístěné ve skříni, nebo příručním stole:



Potřeby a pomůcky pro žákyně oboru kuchař-číšník

<p>Servírka Košilová halenka - bílá dlouhý rukáv Bílé spodní prádlo (tělové) Vesta Sukně černá - délka ke kolenům Punčochy tělové barvy (jedny náhradní) Černé boty nižší podpatek Zástěrka</p> <p>Příručník bílý Kapesníky – (hygienické-papírové) Číšnický otvírák Zápalky - zapalovač Propisovací tužka (2x) Kopie zdravotního průkazu Jmenovka Ručník</p>	<p>Kuchařka Pracovní kalhoty bílé Bílé ponožky Kuchařská halena bílá - rondon Zástěra bílá s láclem Lodička - komín Kuchařské bílé protiskluzové boty s uzavřenou špičkou</p> <p>Normy teplé Utěrky 2x Sada nožů Sešit, psací potřeby Čistý kapesník 2x Kopie zdravotního průkazu Jmenovka Ručník</p>
--	--

Potřeby a pomůcky pro žáky oboru kuchař-číšník

<p>Číšník Košile - bílá dlouhý rukáv Bílé tílko Motýlek černý Kalhoty černé - vyžehlené puky Černé boty vyleštěné Ponožky černé Vesta</p> <p>Příručník bílý Kapesníky – (hygienické-papírové) Číšnický otvírák Zápalky - zapalovač Propisovací tužka (2x) Kopie zdravotního průkazu Jmenovka Ručník</p>	<p>Kuchař Pracovní kalhoty bílé Kuchařská halena bílá - rondon Zástěra bílá - do pasu Čepice kuchařská - komín Kuchařské bílé protiskluzové boty s uzavřenou špičkou Ponožky bílé</p> <p>Normy teplé Utěrky 2x Sada nožů Sešit, psací potřeby Čistý kapesník 2x Kopie zdravotního průkazu Jmenovka Ručník</p>
--	--

Oblečení vždy čisté a podepsané.

V případě změny požadavků na oblečení budou žáci včas upozorněni (např. na pracovištích).

ZÁSADY PRÁCE OBSLUHUJÍCÍCH

Rychlost

- přiměřená
- neúměrná

Přesnost obsluhy

Nehlučnost obsluhy

Klid při práci

Poctivost při práci

OSOBNOST ČÍŠNÍKA

Chůze

Pohyby rukou

Výraz obličeje

Hlas a řeč

Hygiena

Není na místě:

Žádné úpravy zevnějšku nečiníme před hostem.

VLASTNOSTI OBSLUHUJÍCÍCH

1. Reprezentant
2. Odborník ve svém povolání
3. Gastronom
4. **Hospodář**
5. Obchodník
6. Informátor
7. Spolupracovník
8. Instruktor
9. Diplomat a psycholog
10. **Společník hosta**

JEDNÁNÍ S RŮZNÝMI TYPY HOSTŮ

Stálý host -

Invalidní, nemocný host -

Děti -

Mladiství -

Staří lidé -

Odborník -

Nezkušený host -

Cizinec -

Nedůvěřivý host -

Nežádoucí host /Opilý host -

Spěchající, nervózní

Nerozhodný/Rozhodný

Chování obsluhujících

- spokojenost hosta:
- v místnosti (číšníci):
- společenská přednost:
- uzavřená společnost:
- příbor – X: //:
- poslední inventář ze stolu:
- výměna inventáře:
- volný čas v pracovní době:
- v době osobního volna:
- pomáháme:
- po pracovní době

NESMÍME:

- tvořit hloučky
- opírat se
- ruce v kapsách
- hrbit se
- opouštět pracoviště bez svolení nadřízeného, ...
- otáčet se zády
- upravovat se
- mluvit nahlas
- pít alkohol, kouřit

Pozdrav -

Podání ruky -

Uvedení hosta ke stolu -

Rozhovor mezi hostem a obsluhujícím -

Obraty při nabídce:

- vhodné:

- nevhodné:

NEHODY A NEPŘÍJEMNÉ SITUACE

- předcházíme
- plníme přání hostů
- při stížnosti:

1. Nehody způsobené naší nepozorností:

Řešení:

2. Nehody způsobené nepozorností kuchařů nebo jiných pracovníků:

Řešení:

3. Nehody způsobené hostem:

Řešení:

Průběh návštěvy hosta

1. Pozdrav:
2. Uvedení ke stolu – usazení
3. **Průběh návštěvy:**
 - předložení J. L. a N. L.
 - objednávka
 - doporučení
 - obsluha
 - rozhovor
 - slovní obraty
 - vyúčtování
 - rozloučení s hostem, pomoc při oblékání
 - úklid a příprava pracoviště pro další hosty

Společenská pravidla při stolování

- ***obsluhující sám má mít při stolování jistotu – má být příkladem***
- do provozovny vchází první ...
- objednává a platí...
- sedíme ...
- plátěný ubrousek ... – papírový ...
- držení příboru...
- některé pokrmy jíme pouze...
- pečivo ...
- držení sklenice...
- před pitím ...
- oplachování prstů

Přestupky při stravování

-
-
-
-
-
- ...

INVENTÁŘ NA ÚSEKU OBSLUHY

Rozdělení :

- ❖ **Stoly a sedací nábytek**
- ❖ **Malý stolní inventář**
- ❖ **Velký stolní inventář**
 - Textilní inventář
 - Příbory
 - Inventář na podávání pokrmů
 - Inventář na podávání nápojů
- ❖ **Pomocný inventář**
 - Pomocné stoly
 - Pomocné vozíky

❖ **Stoly a sedací nábytek**

Stoly

restaurační, kavárenské, konzumační, konferenční, barové pulty

tvary:

materiál:

Sedací inventář -

❖ Malý stolní inventář

Funkce:

Rozdělení: -

-

Druhy:

Vázičky

Popelníky

Menážky

Kočiček na pečivo

Sypátka na sůl, pepř, papriku, mlýnek na pepř

Párátník

Horčičník

Cukřenky

Rozety/rozetky

Srkací stébla

Rezervační stojánky

Stolní nádoba na odpadky

Čísla na stoly

Stojánky na: - nápojové a jídelní lístky

- pivní tácky

- papírové ubrousky

Papírové manžety na teplé nápoje

Těžitko na ubrusy

Podložky pod nápoje

Ohříváčky

Ošetřování:

❖ Textilní inventář (VSI)

Rozdělení:

-
-
-

- materiál _____

- barvy _____

Druhy – restaurační textilní inventář inventář:

Ubrusy - _____

- _____

- _____

Napron

Štoly (šerpy)

Moltony

Skirting

Ubrousky

Dečky

Anglické prostírání

Rozety

Příručníky

Utěrky

Prachovky

Pláště

Zástěry

✓ SAMOSTATNÁ PRÁCE - MSI, prádlo

1. Doplň: a) odborný název b) proč používáme

Podložka pod ubrusy	a) _____ b) _____
Papírová podložka	a) _____ b) _____
Soubor dochucovacích prostředků	a) _____ b) _____
Největší ubrus	a) _____ b) _____
Krycí ubrus	a) _____ b) _____

1. Doplň:

a) Kdy je vhodné používat:

- čísla na stoly:
- papírové manžety na teplé nápoje:
- těžítka na ubrusy:
- tzv. sukně:

b) V kterých střediscích používáme:

- stojánky na nápojové a jídelní lístky:
- anglické prostírání:

c) Jak zabráníme:

- osychání hořčice v hořčičníku:
- vlhnutí soli ve slánce:

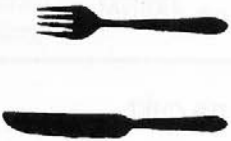
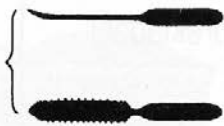
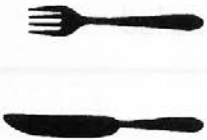

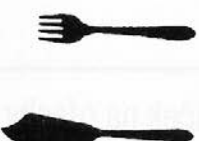

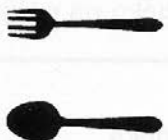























d) Kdy hostům zakládáme:

- srkací stébla:
- cukřenku s moučkovým cukrem:
- menážku

























✓ PRÁDLO, MALÝ STOLNÍ INVENTÁŘ

1. **Napron je:** 1. - _____
a) podložka pod ubrusy
b) dekorační a krycí ubrus
c) náhrada ubrusu
2. **Ubrus k prostírání velkých tabulí se nazývá:** 2. - _____
a) molton
b) napron
c) banketní
3. **Jako podložku pod nápoje používáme:** 3. - _____
a) anglické prostírání
b) rozetku
c) molton
4. **Do slánky, aby nevlhla sůl:** 4. - _____
a) přidáváme pár zrněk rýže
b) zakápneme olejem
c) nedáváme nic
5. **Barovou desku můžeme prostřít:** 5. - _____
a) dečkou
b) anglickým prostíráním
c) napronem
6. **Ubrousky, které hosté používají k otírání úst:** 6. - _____
a) mohou nahradit utěrku na pulírování
b) v žádnm případě nepoužíváme na nic jiného
c) mohou nahradit dečku
7. **Součástí menážky mohou být:** 7. - _____
a) srkací stébla
b) čísla na stolky
c) hořčičníky
8. **Stojánky na nápojové a jídelní lístky zpravidla:** 8. - _____
a) nepoužíváme v jídelnách
b) nepoužíváme v barech
c) nepoužíváme v kavárnách
9. **V pivnici nezakládáme na stoly:** 9. - _____
a) cukřenku
b) popelník
c) pивní tácky
10. **Na jídelní stoly není vhodné umísťovat květiny:** 10. - _____
a) živé
b) s výraznými vůněmi
c) umělé

❖ PŘÍBORY - JÍDELNÍ (vsi)

	masový		na grapefruit
	dezertní		
	rybí		na humra
	moučníkový		jídelní tyčinky
			polévková lžíce
	koktejlový		dezertní lžíce
			kávová lžička
	na raky		kompotová lžička
			moka lžička
	na hlemýždě		lžička na zmrzlinu
			lžička na vejce
	na ústřice		limonádová lžička
			nůž na kaviár
	na ovoce		kleště na chřest
			úchytko na kukuřici

❖ PŘÍBORY PŘEKLÁDACÍ (vsi)

	velký překládací příbor		kleště na zákusky
			kleště na cukr
	běžný překládací příbor		kleště na led
			příbor na hrozny
	překládací příbor na ryby		louskáček na ořechy
			
	salátový příbor		naběračka na polévku
			naběračka na omáčku
	lopatka na ryby		dranžírovací příbor
	lopatka na chřest		
	kleště na špagety		nůžky na drůbež
	lopatka na dorty		

Poznámky:

✓ Procvičování - doplň:

1. Z čeho se skládá:

- a) předkrmový příbor _____
- b) koktejlový příbor _____
- c) moučnickový příbor _____
- d) masový příbor _____

2. Doplň název příboru:

- a)  
- b) 
- c) 
- d) 

3. Na co používáme tyto příbory:

- a) 
- b) 
- c) 
- d) 

4. Napiš příklady použití:

- a) koktejlového příboru _____

- b) kávové lžičky _____

- c) polévkové lžíce a masové vidličky _____

5. Přiřaď k sobě – lžíce:

- | | | |
|----------------------------|----------------------------------|---------|
| 1. Plochá, podobná lopatce | a) možnost zavěšení a sklenku | 1. ____ |
| 2. Dezertní lžíce | b) součást předkládacího příboru | 2. ____ |
| 3. S dlouhou rukojetí | c) na zmrzlinu | 3. ____ |
| 4. Nejmenší | d) na kompot | 4. ____ |
| 5. Kávová lžička | e) se zoubky na okraji | 5. ____ |
| 6. Polévková lžíce | f) součást moučnickového příboru | 6. ____ |
| 7. Na grep | g) moka lžička | 7. ____ |
| 8. Na med | h) na limonádu | 8. ____ |

✓ PŘÍBORY

1. **Z moučnickové vidličky a kávové lžičky se skládá:** 1. _____
 - a) moučnickový příbor
 - b) dezertní příbor
 - c) koktejlový příbor

2. **K běžnému vybavení restaurací nepatří příbor:** 2. _____
 - a) steakový
 - b) rybí
 - c) jídelní tyčinky

3. **Nůž s otvorem se používá na:** 3. _____
 - a) raky
 - b) ústřice
 - c) hlemýžďe

4. **Dezertní příbor zakládáme k:** 4. _____
 - a) palačinkám
 - b) studeným předkrmům
 - c) ovoci

5. **Nejmenší lžičku zakládáme k:** 5. _____
 - a) turecké kávě
 - b) moka kávě
 - c) vídeňské kávě

6. **Zesílený levý hrot má vidlička:** 6. _____
 - a) moučnicková
 - b) na fondue
 - c) dranžírovací

7. **Forlég se skládá z:** 7. _____
 - a) dezertní vidličky a dezertní lžíce
 - b) masové vidličky a polévkové lžíce
 - c) dvouzubé vidličky a ostrého nože

8. **Ke zmrzlinovým pohárům s velkými kusy ovoce:** 8. _____
 - a) zmrzlinovou lžičku
 - b) kávovou lžičku
 - c) koktejlový příbor

9. **Naběračka na omáčky:** 9. _____
 - a) má zobáček pro usnadnění nalévání
 - b) je tvarem stejná jako polévková, ale je menší
 - c) oproti polévkové má delší rukojeť

10. **Dranžírovací příbor používáme k:** 10. _____
 - a) krájení pokrmů
 - b) překládání pokrmů
 - c) vykostování ryb

❖ Inventář na podávání pokrmů (Velký stolní inventář)

Materiál:

Talíře:

Klubový

Masový

Polévkový

Dezertní

Moučnickový/Pečivový

Máslový

Ovály různých velikostí

Talíře různých tvarů a velikostí

Polévkové šálky –

Bujonšálky a misky na polévky -

Mísy:

Polévkové mísy – (teriny)

Misky - na kompoty –
na saláty –

Zapékací misky – gratinka a kokotka

Další inventář - omáčníky
Timbály a kastrůlky
Poklice (kloše)
Kalíšky a poháry na vajíčka
Poháry na zmrzlinu a ovoce
Lis na citron



timbál



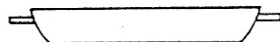
terina



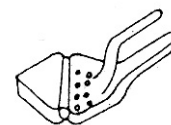
sosír



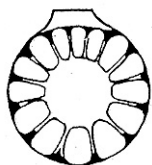
kokotka



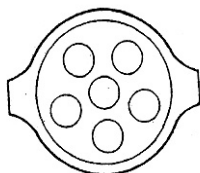
gratinka



lis na citrón



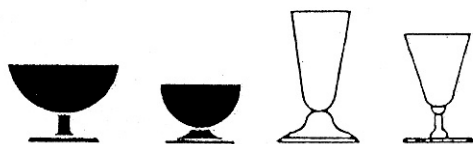
příloková mušle



miska na hlemýždě



gloš



poháry na zmrzlinu



pohár na vejce



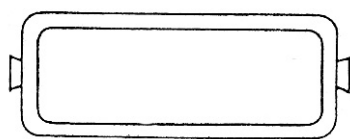
kalíšek na vejce



polévkové šálky a misky

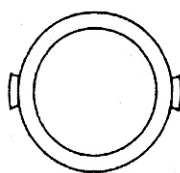
mísy: stříbro, porcelán, sklo, nerez

- kulaté - obdélníkové - na ryby - oválné - dělené - úzké - na sýry

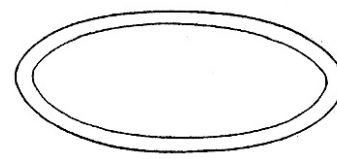


na zákusky

porcí



na dorty

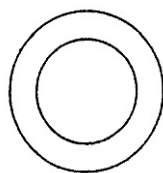


oválná na 10

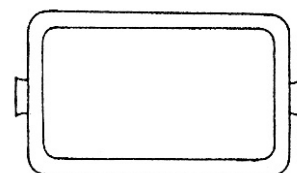


na ryby

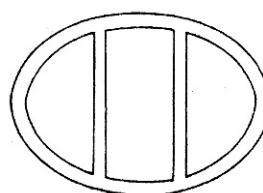
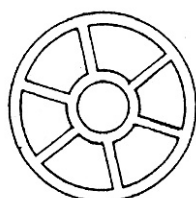
pokrmy



kulatá na 10 porcí



na studené



✓ DOPLŇ

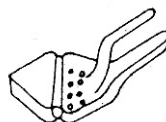
1. **Napiš příklady inventáře na pokrmy používaného ve speciálních restauracích:** _____

2. **Na co používáme:**

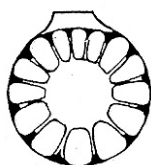
a)



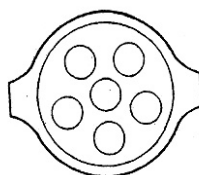
b)



c)



d)



3. **Napiš název:**

a)



b)



c)



d)



4. **Namaluj tvar mísy (případně napiš její zvláštnost):**

a) na smaženého pstruha

b) na svíčkové řezy

c) na několik druhů teplé zeleniny

5. **Kterým inventářem by bylo vhodné vybavit restauraci III. skupiny s podáváním obědů.**

✓ INVENTÁŘ NA POKRMY

1. **Kalíšek na zapékané pokrmy se nazývá:** 1. - _____
a) gratinka
b) kokotka
c) timbál
2. **Mísu s papírovou podložkou používáme na:** 2. - _____
a) smažené pokrmy
b) sýry
c) ovoce
3. **Na studené polévky používáme:** 3. - _____
a) skleněné misky
b) moka šálky
c) kávové šálky
4. **Timbál se používá při servisu pokrmů** 4. - _____
a) zapékaných
b) dušených
c) pečených
5. **Pohár se skleněnou vložkou se používá na:** 5. - _____
a) teplé nápoje
b) zmrzlinové poháry
c) na vejíčka na měkko
6. **Na kulatou mísu dáváme:** 6. - _____
a) bifteky
b) řízky
c) roštěné
7. **Mísa na polévky se nazývá:** 7. - _____
a) sosír
b) gloš
c) terina
8. **Na pečivo používáme talíř:** 8. - _____
a) dezertní
b) kuvérový
c) klubový
9. **Jako podložní talíř pro kompoty či poháry slouží:** 9. - _____
a) kávový podšálek
b) dezertní talíř
c) kuvérový talíř
10. **Talíř, který může být z porcelánu, kovu, dřeva se nazývá:** 10. - _____
a) kuvérový
b) dezertní
c) klubový

❖ Inventář na podávání nápojů (VSI)

materiál - studené nápoje _____

- teplé nápoje _____

cejchované sklo _____

VODOVKY A NEALKO



vodovky 0,1 l



sklo na nealko 0,2 – 0,3 l

SKLO NA LIHOVINY



sklenka na pálenky a likéry 5 cl



napoleonka



whiskovka



rokovka (typ rock) = old fashioned glas



na kolínka 10 cl

PIVNÍ SKLO



s uchem



pohár



miska



tulipán



štuc

džbán, tuplák...

SKLO NA VÍNO



dezertní 5 cl



bílé 10 – 15 cl



červené - 20 cl



džbáněk na sudové víno

x na dezertní vína 5 cl

x na vermuty 10 cl

x na koktejly 10 cl

x na koblery a sorbety 30 cl



rýnské 15 cl



moselské 15 cl



burgundské 15 – 20 cl



bordeaux 15 – 20 cl



římský pohár 10 – 20 cl

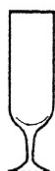
SKLO NA ŠUMIVÉ VÍNO



špička



miska



flétna

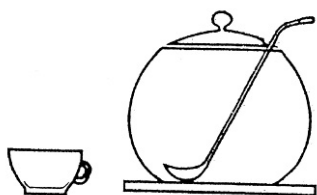
OBŘÍ ČÍŠE

Tlustá Berta, Břicháč, Měsíček, Dlouhá tvář, Dlouhán, Štíhlá dáma.

NA MÍCHANÉ NÁPOJE

souprava na bowle 4 – 5 l

nakresli další:



tumbler

longovka



goblet



piña

INVENTÁŘ NA TEPLÉ NÁPOJE

Konvice –

Konvičky –

Šálky s podšálkem –

Sklenky na teplé nápoje –

Sklenky s objímkou -

Džezvy -



šálek + podšálek



konvička –

-



konvice -

-

-



sklenka na teplé nápoje



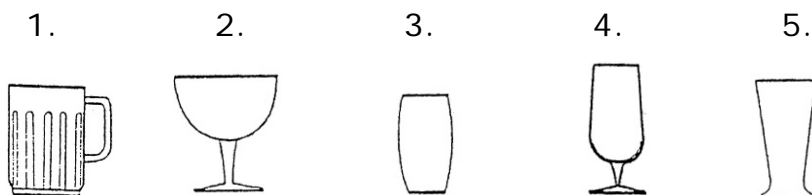
sklenka s objímkou



džezva na tureckou kávu

✓ DOPLŇ

1. Z uvedených pivních sklenic vyber vhodné pro:



- a) pivnici _____
b) speciální piva _____
c) podávání piva na babetu _____
d) zahradní pivnice _____

2. Na bych použil (název sklenky) o obsahu:

- a) likér _____
b) koktejl _____
c) vodu _____

3. K nápoji přiřaď skleničku:

- a) koňak _____
b) whisky _____
c) fernet s tonikem _____
d) cinzano _____
e) slivovice _____



4. Vysvětli odborné názvy:

- a) džezva _____
b) tumbler _____
c) moka šálek _____
d) flétna _____
e) rokovka _____

5. Vysvětli rozdíl mezi:

- a) šálkem na kávu a šálkem na čaj
b) sklenkou na bílé a sklenkou na červené víno
c) flétnou a miskou na sekty

6. Kdy použiješ:

- a) na šumivé víno misku
b) na likér rokovku
c) na Becherovku tumbler
d) na kávu moka šálek

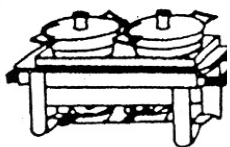
✓ NÁPOJE

1. **Miska na likéry má obsah:** 1. - _____
a) 5 cl
b) 10 cl
c) 30 cl
2. **Na koňaky používáme:** 2. - _____
a) rokovku
b) napoleonku
c) goblet
3. **Na banketu je nejvhodnější použít na pivo:** 3. - _____
a) misku
b) štuc
c) tulipán
4. **Na obrázku je:** 4. - _____
a) džezva
b) příbor na kapavou kávu
c) sklenice na irskou kávu
5. **Tuto skleničku nepoužíváme na:** 5. - _____
a) grog
b) šumivé víno
c) horké víno
6. **Host si přeje, aby šumivé víno mělo při servisu „hodně bublinek“, použijeme sklenku:** 6. - _____
a) špičku
b) misku
c) flétnu
7. **Sklenka s objímkou se používá na:** 7. - _____
a) teplé nápoje
b) tureckou kávu
c) moka kávu
8. **Sklenka na dlouhé nápoje nemůže nést název:** 8. - _____
a) longovka
b) tumbler
c) rokovka
9. **Tuto skleničku používáme na:** 9. - _____
a) kolínka
b) slivovici
c) krátké nápoje s ledem
10. **Na obrázku je:** 10. - _____
a) sklenka na moselské
b) piňa
c) římský pohár

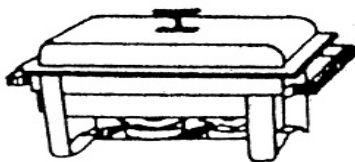


❖ POMOCNÝ INVENTÁŘ

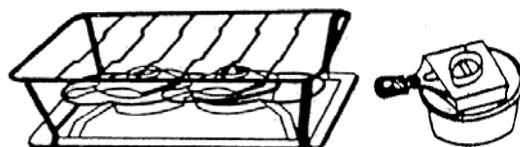
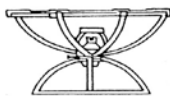
ohřívače



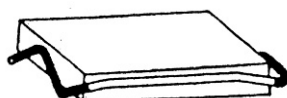
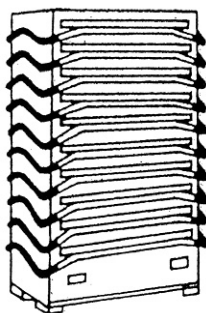
chafing



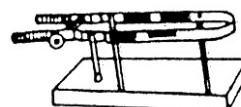
zdroje tepla



ohřívací baterie



rešó



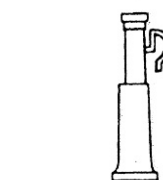
stojan na šunku



uzávěr na šumivé víno



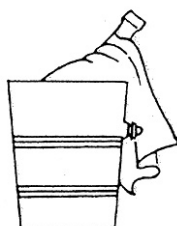
karafy



ohříváček na pivo



dekantační košíček



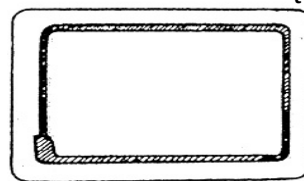
eiskybl



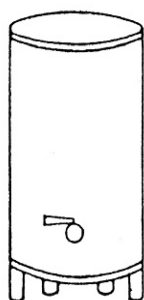
tubus



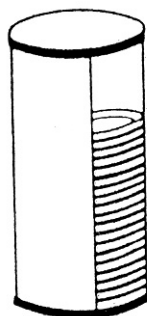
oplachovač prstů



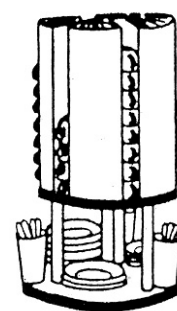
dranžírovací prkénko



termos na teplé nápoje



ohřívač na talíře



ohřívač na šálky

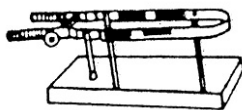
✓ **DOPLŇ**

1.

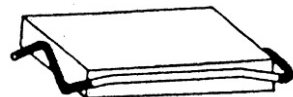
odborný název

použití

a)



b)



c)



2.

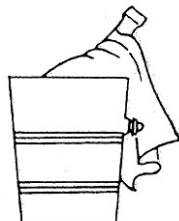
a)



b)



c)



3. **Uved' příklad pomocného inventáře používaného:**

a) v nižších skupinách

b) na rautech

c) ve školních jídelnách

4. **Pomocný inventář v restauračním provozu umísťujeme:**

a) _____ příklad _____

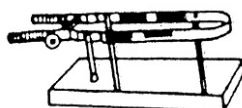
b) _____ příklad _____

c) _____ příklad _____

d) _____ příklad _____

✓ POMOCNÝ INVENTÁŘ - TEST

1. **Ohřívací destičky (žehličky, režonky) se nazývají:** 1. - _____
a) rešó
b) gloše
c) menážka
2. **K udržení teploty pokrmů neslouží:** 2. - _____
a) karafa
b) rešó
c) gloš
3. **Na červené víno se používá:** 3. - _____
a) eiskýbl
b) tubus
c) dekantační košíček
4. **Dranžírovací prkénko musí mít:** 4. - _____
a) po obvodu drážku
b) zespodu úchytky, aby neklouzalo
c) lehce omyvatelný povrch
5. **Pohár se skleněnou vložkou se používá na:** 5. - _____
a) teplé nápoje
b) zmrzlinové poháry
c) na vejíčka na měkko
6. **Mezi inventář používaný na kavárně nepatří:** 6. - _____
a) džezva
b) ohříváč na šálky
c) stojan na šunku
7. **Led vkládáme do:** 7. - _____
a) eiskýblu
b) tubusu
c) dekantačního košíčku
8. **Na rautech se běžně používá:** 8. - _____
a) ohříváček na pivo
b) oplachovač prstů
c) stojan na šunku
9. **Na obrázku je:** 9. - _____
a) tubus
b) ohříváček na pivo
c) karafa
10. **Na obrázku je:** 10. - _____
a) stojan na šunku
b) ohřívací destička
c) chafing



❖ Pomocné stoly

Příruční stůl = _____

a) _____

b) _____

Servírovací stůl = _____

Ohřívací stůl = _____

ODKLÁDACÍ STOLY

NABÍDKOVÉ STOLY

- lze použít účelům:

a) _____

b) _____

1. _____

2. _____

c) _____

✓ DOPLŇ

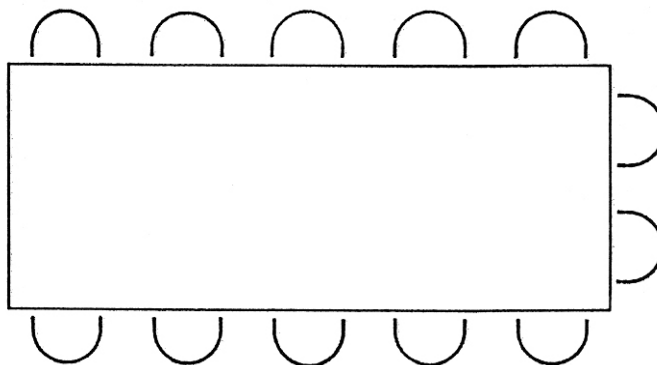
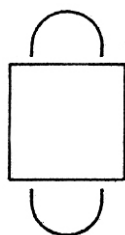
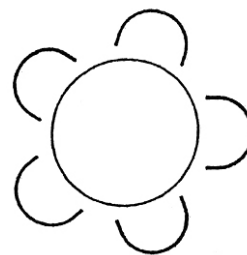
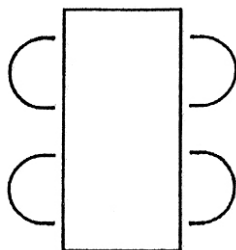
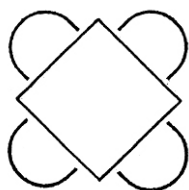
1. **Odborné názvy:**

a) servírovací stůl

b) ohřívací stůl

c) příruční stůl

2. **Ke stolům v restauraci namaluj nejvhodnější rozestavení keridonů:**



3. **Doplň charakteristický inventář, který připravíš na příruční stůl v(e):**

a) pivnici

b) kavárně

c) vinárně

4. **Namaluj rozmístění inventáře na odkládací stůl:**

❖ Pomocné vozíky

A) NABÍDKOVÉ

1. Nápojové

- a) aperitivový
- b) na nealko nápoje
- c) digestivový

2. Na pokrmy:

- a) předkrmový
- b) na sýry
- c) moučnickový

B) K DOHOTOVOVÁNÍ POKRMŮ U STOLU HOSTA

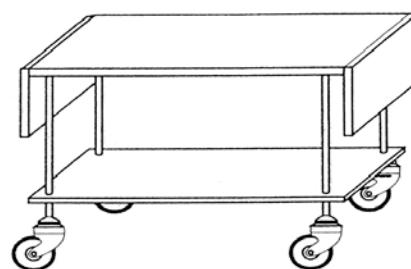
- a) flambovací
- b) tranžírovací
- c) pojízdný gril

C) PŘEPRAVNÍ SKŘÍŇ

- a) při etážovém servisu
- b) na letištích
- c) v nemocnicích

D) OSTATNÍ

- a) univerzální
- b) na sklízení použitého inventáře
- c) na uskladnění talířů v umývárkách
- d) servírovací
- f) transportní vozík



✓ POMOCNÉ STOLY A VOZÍKY

Doplň význam:

- a) aperitiv _____
- b) digestiv _____
- c) flambování _____
- d) dranžírování _____
- e) etážový servis _____
- f) debaras _____

1. **V kuchyni je umístěn:** 1. - _____
 - a) absatz
 - b) keridon
 - c) režon
2. **Odměrky nepřipravujeme na vozík:** 2. - _____
 - a) aperitivový
 - b) digestivový
 - c) předkrmový
3. **Digestivový vozík slouží k nabídce:** 3. - _____
 - a) nápojů před jídlem
 - b) nápojů po jídle
 - c) lahvových vín
4. **Keridon je:** 4. - _____
 - a) nabídkový stůl
 - b) příruční stůl
 - c) servírovací stůl
5. **Keridon nepoužíváme:** 5. - _____
 - a) ve vinárně
 - b) v kavárně
 - c) v baru
6. **K prostření nabídkových stolů používáme:** 6. - _____
 - a) banketní ubrusy
 - b) anglické prostírání
 - c) sukně
7. **Prkénko není součástí vozíku:** 7. - _____
 - a) na síry
 - b) dranžírovacího
 - c) moučnickového
8. **Napron nepoužíváme na:** 8. - _____
 - a) keridon
 - b) nabídkový stůl
 - c) odkládací stůl
9. **Přepravní skříně se nepoužívají:** 10. - _____
 - a) při etážovém servisu
 - b) v nemocnicích
 - c) na sklizení použitého inventáře

PÉČE O INVENTÁŘ

Zopakuj pojmy:

- a) pulírování _____
- b) režon _____
- c) absac _____
- d) menážka _____

talíře - pulírování _____
- rovnáme znakem _____
- na teplé pokrmy uložíme do _____

šálky, konvičky - _____

přibory - _____
- rovnáme je do _____ nebo _____

mísy - _____

sklo - vypulírujeme a připravíme - _____
- _____
- _____
- příležitostně sklo skladujeme _____

menážky - sůl _____
- pepř _____
- hořčici _____
- kečup _____
- tabulové omáčky _____

vázičky - _____

popelníky - výměna _____
- myjeme v _____

Plata a tácky – _____

✓ OPAKOVÁNÍ – INVENTÁŘ

1. **Jaký jídelní inventář použiješ na tyto pokrmy.**
2. **Jaké příbory založíš hostům ke konzumaci těchto pokrmů.**
3. **Jaké dochucovací prostředky nebo přílohy hostovi založíš.**

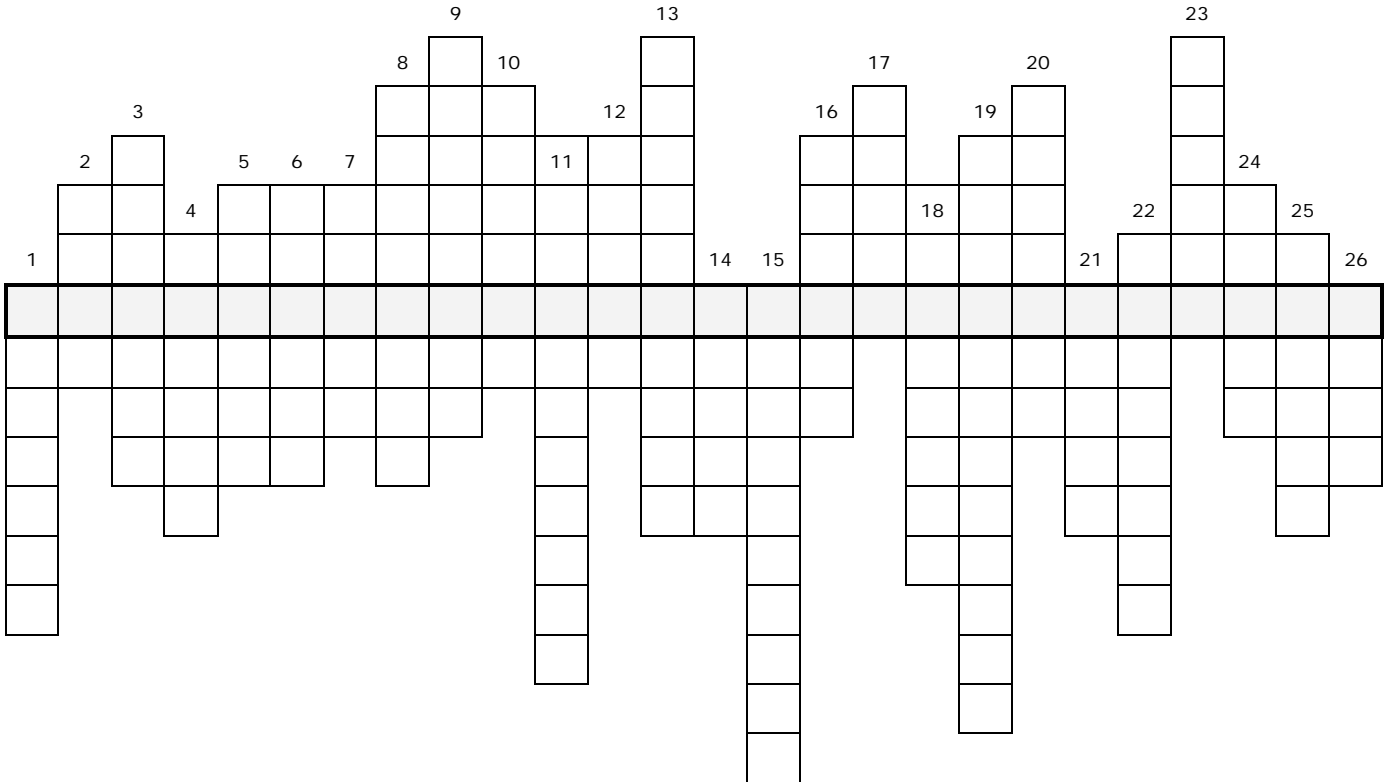
	jídelní inv.	příbory	DP, přílohy
Šunková rolka			
Humrový koktejl			
Hovězí polévka s fritátovými nudlemi			
Omeleta s tuňákem			
Filé ze pstruha, šťouchané brambory			
Srnčí kýta na víně, šafránová rýže			
Kompot z lesních plodů			
Sýrový talíř			
Ananas v karamelu			
Krém karamel s kokosem			
Šumavské lívanečky			
Pohár Havana			
Moka káva			

✓ OPAKOVÁNÍ – INVENTÁŘ

1. **Jaký jídelní inventář použiješ na tyto pokrmy.**
2. **Jaké příbory založíš hostům ke konzumaci těchto pokrmů.**
3. **Jaké dochucovací prostředky nebo přílohy hostovi založíš.**

	jídelní inv.	příbory	DP, přílohy
Masový salát s olivami			
Plněná vejce s lososem			
Pražské zapékané ragú			
Zeleninová polévka			
Hradčanský telecí závitok, žampionová rýže			
Karé na zeleném pepři, zámecké brambory			
Srnčí medailonky Diana, krokety			
Jarní zeleninový salát			
Vánoční cukroví			
Dušená jablíčka s vinnou pěnou			
Tiramisu			
Jablko			
Vídeňská káva			

✓ TAJENKA



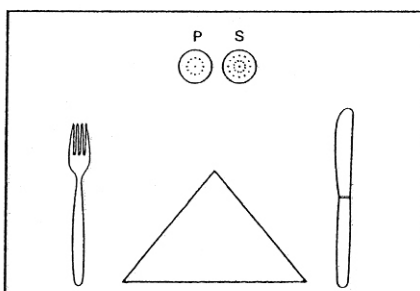
1. Kalíšek na zapékané pokrmy _____
2. Poklice na mísy _____
3. Sklenka na dlouhé nápoje _____
4. Úzká vysoká sklenka na šumivá vína _____
5. Konvička na tureckou kávu _____
6. Skleněná nádoba na přelévání červeného vína _____
7. Pohár se skleněnou vložkou se používá na _____
8. Největší používaný ubrus _____
9. Miska na zapékání _____
10. Nádoba s poklicí na dušené pokrmy _____
11. Sklenka na koňaky a brandy _____
12. Ohřívací stůl _____
13. Příbor, který se skládá s moučníkové vidličky a kávové lžičky se nazývá _____
14. Nádoba na omáčky _____
15. Košíček na červená vína _____
16. Krycí ubrus _____
17. Příruční stůl _____
18. Servírovací stůl _____
19. Název příboru na krájení pokrmů _____
20. Nádoba na led _____
21. Sklenka na předkrmové koktejly _____
22. Miska se šesti prohlubněmi se používá na _____
23. Dvouzubá vidlička na konci barevně označená se používá na _____
24. Sklenka roková se používá na krátké nápoje s _____
25. Polévková mísa _____
26. Nejmenší šálek se používá na _____ kávu.

PŘÍPRAVA PRACOVIŠTĚ NA PROVOZ

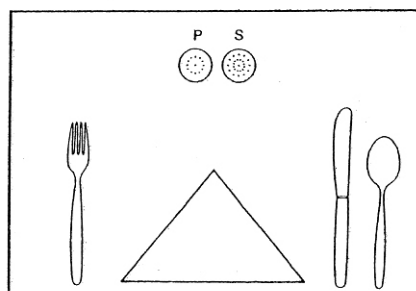
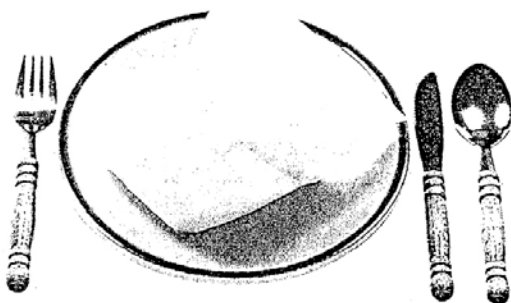
Etapy přípravy pracoviště:

1. Kontrola provedení úklidu (úklid), větrání:
2. Seznámení s denním plánem:
3. Rozestavění stolů a židlí:
4. Příprava inventáře:
5. Prostření stolů a zakládání inventáře:
6. Příprava pomocných stolů, případně vozíků, vitrín:
7. Příprava jídelních a nápojových lístků:
8. Dekorace:
9. Osobní příprava číšníků, pomůcky:

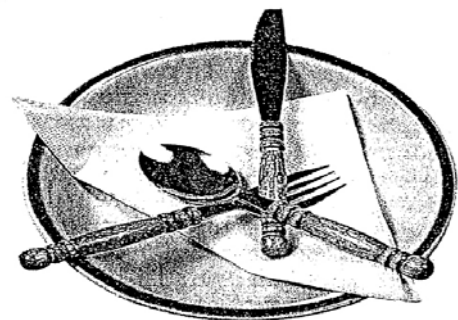
Založení inventáře v nižší cenové skupině:



Pevný příbor



Přenosný příbor



Práce během provozu

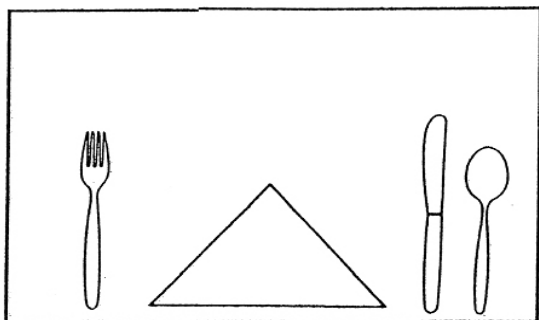
- čistota a pořádek – povinnost pracovníků ve veřejném stravování
- čistota podlahy
- rovnání stolů, židlí
- výměna ubrusů, napronů
- doprostírání
- výměna popelníků
- pořádek na pomocných stolech a všech přilehlých prostorách (WC)
- košťátko/lopatka, tácek/příručník, mechanický sběrač

Práce po odchodu hostů

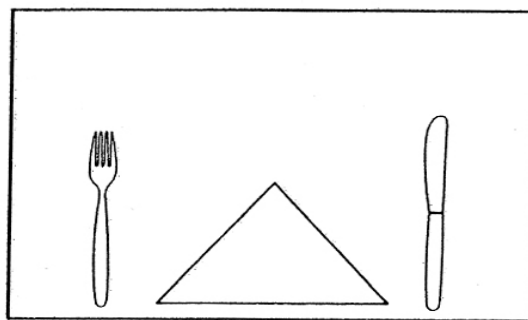
- úklid pracoviště, stolů
- odnášíme zbylý inventář
- kontrola ubrusů, výměna
- srovnání židlí (pozor drobky)
- prostírání, čistý vyleštěný inventář

✓ Do obrázku namaluj, kam založíš:

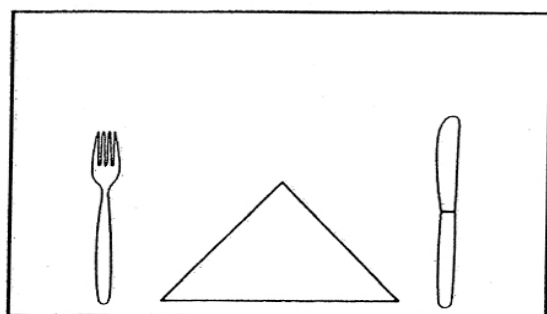
1. a) dezertní příbor
b) přílohu



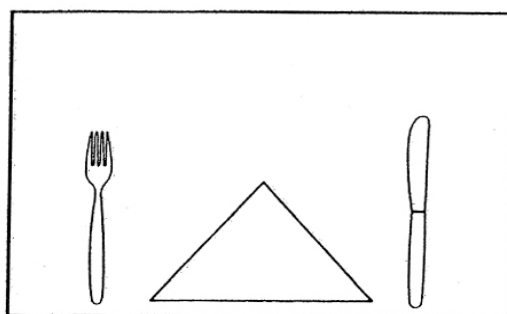
2. a) kompot
b) košíček s pečivem



3. a) salát
b) menážku



4. a) vidličku na moučník
b) sklenici a láhev s nápojem

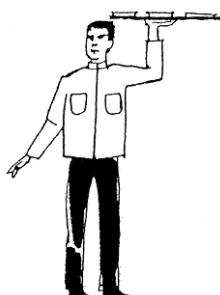


JEDNODUCHÁ OBSLUHA

schéma jednoduché obsluhy



kuchyně



pokrmý na platě



příruční stůl



pokrmý v ruce



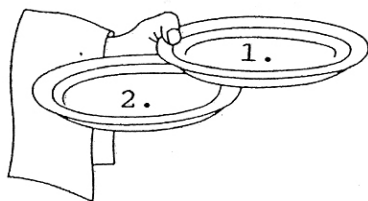
jídelní stůl

Technika obsluhy

1. Dvoutalířový způsob

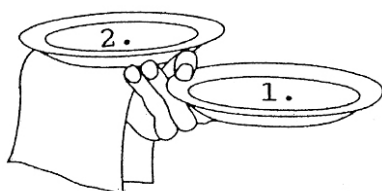
- a) servis pokrmů
- dezertní a masové talíře
 - skládáme do ruky 1. - 2. - při podávání 2. - 1.

- b) debaras
- na talíř 1. - další talíře
 - na talíř 2. - příbory, případně zbytky



2. Dvoutalířový způsob - polévkové talíře

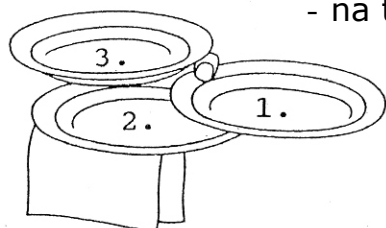
- a) servis pokrmů
- b) debaras
- na talíř 1. - lžíce
 - na talíř 2. - další talíře



3. Třítalířový způsob

- a) servis pokrmů
(příloha zvlášť)
- dezertní a masové talíře
 - talíř 1. masový, talíř 2. 2. desertní
 - talíř 3. masový, další dezertní do druhé ruky

- b) debaras
- na talíř 1. - příbory
 - na talíř 2. - zbytky
 - na talíř 3. - další talíře



ZÁKLADNÍ PRACOVNÍ ČINNOSTI OBSLUHY

- liší se v různých střediscích

- je spojena s hmotnou odpovědností

1. **Přijetí hosta**

-
-

2. **Nabídka**

a)
b)
c)
d)
e)
f)

- host má vybráno:
- rozhovor:
- nespěcháme:
- doporučení

Vhodné slovní obraty:

Nevhodné slovní obraty:

3. **Objednávka - co nejdříve**

a) _____

b) _____

c) _____

4. **Záznam objednávky - bonování**

-
-
-

5. **Objednávání v kuchyni - výčepu**

- v každé provozovně jsou stanovena a dodržována pravidla anonsování -

komando –

6. Přejímka pokrmů a nápojů.

Obsluhující odpovídá za: _____

spoluzodpovídá: _____

kontroluje: _____

7. Servis pokrmů a nápojů.

8. Udržování čistoty pracoviště za provozu.

- a) stoly
- b) podlahové krytiny
- c) použitý inventář
- d) větrání

8. Vyúčtování s hostem.

přesné vystavení účtu = základní pravidlo poctivosti,
dodržený počet porcí, litrů, kusů

a) mimo stůl hosta

-
-
-

b) přímo u stolu hosta – NCS

-
-

c) další formy vyúčtování

-
-
-
-

9. Rozloučení s hostem.

10. Úklid stolu po odchodu hosta.

UKÁZKA POČÍTAČOVÉHO BONOVÁNÍ

Číšník nabonuje přes počítač
objednávku hosta:

Konsumationen

Tisch 32 am 05.03.00 um 13:54

1	127	matoni mineral.lahev	14.00
1	135	Prim.tmavy 0,3	11.00
2	9	Slepici s nudlemi	40.00
2	704	couvert	16.00
1	24	Koleno grilovane	165.00
1	911	RADNI PANI spiz	158.00
1	51	Zelenina tepla	45.00
total			449.00

Objednávka v kuchyni:

STUL c:32

T 32 Gr.Rest K 05 EVA

05.03.00 13:51

2x
Slepici s nudlemi
1x

1x
Koleno grilovane
1x
RADNI PANI spiz
1x
Zelenina tepla

Objednávka ve výčepu:

STUL c:32

T 32 Gr.Rest K 05 EVA

05.03.00 13:51

1x
matoni mineral.lahev
1x
Prim.tmavy 0,3

Host si průběžně doobjednává:

Konsumationen

Tisch 32 am 05.03.00 um 14:51

2	127	matoni mineral.lahev	28.00
1	135	Prim.tmavy 0,3	11.00
2	9	Slepici s nudlemi	40.00
2	704	couvert	16.00
1	24	Koleno grilovane	165.00
1	911	RADNI PANI spiz	158.00
1	51	Zelenina tepla	45.00
2	444	Jahody cer se sleh.	96.00
2	200	Preso male	28.00
2	212	mleko kondenz.porce	6.00
total			593.00

Objednávka ve výčepu:

STUL c:32

T 32 Gr.Rest K 05 EVA

05.03.00 14:48

1x
matoni mineral.lahev

Objednávka v kuchyni:

STUL c:32

T 32 Gr.Rest K 05 EVA

05.03.00 14:50

2x
Jahody cer se sleh.

Objednávka ve výčepu:

STUL c:32

T 32 Gr.Rest K 05 EVA

05.03.00 14:50

2x
Preso male
2x
mleko kondenz.porce

Číšník omylem nabonoval 1x cinzано:

STUL c:32
T 32 Gr.Rest K 05 EVA
05.03.00 15:11

1x
cinzано bianco 1 dl

STUL c:32
T 32 Gr.Rest K 05 EVA
05.03.00 15:11

--- S T O R N O ---
-1x
cinzано bianco 1 dl

Koneční účet hosta:

STUL 32 EVA 05.03.00

2 matoni mineral.lahev	14.00	28.00
1 Prim.tmavy 0,3	11.00	11.00
2 Slepici s nudlemi	20.00	40.00
2 couvert	8.00	16.00
1 Koleno grilovane	165.00	165.00
1 RADNI PANI spiz	158.00	158.00
1 Zelenina tepla	45.00	45.00
2 Jahody cer se sleh.	48.00	96.00
2 Preso male	14.00	28.00
2 mleko kondenz.porce	3.00	6.00

DPH 22% 593.00 106.93

CENA BEZ DPH 486.07

CELKEM 593.00

DEKUJEME ZA NAVSTEVU A TESIME SE
NA SHLEDANOU .

Takto zaznamenal bonování stolu počítač:

05.03.00 15:39

Protokol z 05.03.00 , 13:45 - 07:00 Číšník 5 EVA

Cas Dv Se Ci St01 Pocet Artíkl

13:51	T2	5	32	1	127 matoni mineral.	14.00	Knihováno
13:51	T2	5	32	1	135 Prim.tmavy 0,3	11.00	Knihováno
13:51	T2	5	32	2	9 Slepici s nudle	40.00	Knihováno
13:51	T2	5	32	1	500 -----	0.00	Knihováno
13:51	T2	5	32	2	704 couvert	16.00	Knihováno
13:51	T2	5	32	1	24 Koleno grilovan	165.00	Knihováno
13:51	T2	5	32	1	911 RADNI PANI spiz	158.00	Knihováno
13:51	T2	5	32	1	51 Zelenina tepla	45.00	Knihováno
14:48	T2	5	32	1	127 matoni mineral.	14.00	Knihováno
14:50	T2	5	32	2	444 Jahody cer se s	96.00	Knihováno
14:50	T2	5	32	2	200 Preso male	28.00	Knihováno
14:50	T2	5	32	2	212 mleko kondenz.p	6.00	Knihováno
15:11	T2	5	32	1	102 cinzано bianco	36.00	Knihováno
15:11	T2	7	5	32	-1 102 cinzано bianco	-36.00	Knihováno
15:21	T2	5	5	32	-4419 0	593.00	KonsList
15:21	T2	5	5	32	-4418 0	593.00	Vyúčtován

✓ SAMOSTATNÁ PRÁCE

Hosté u jednoho stolu si objednali:

		<i>Kód</i>	<i>cena</i>
2x	slepičí vývar s nudlemi	8	20.-
1x	bramborovou polévku	9	20.-
1x	svíčkovou na smetaně s houskovým knedlíkem	31	55.-
2x	biftek s vejcem (1x hodně propečený, 1x medium)	906	150.-
	1x hranolky	41	25.-
	1x krokety	43	25.-
2x	zeleninový salát	589	30.-
2x	pivo	132	18.-
1x	colu	112	15.-

ÚKOLY:

1. Zaznamenej objednávku dvěma vybranými způsoby:

a)

b)

2. Napiš komando do kuchyně, případně výčepu:

✓ SAMOSTATNÁ PRÁCE

1. Promysli si odpovědi na otázky:

- a) Proč nenavštěvujeme pracoviště v době volna?
- b) Kdy mohu opustit pracoviště?
- c) Uveď příklad tvého jednání s hostem, jehož výsledkem byl spokojený host.
- d) Jak se snažíš na svém pracovišti vytvářet dobré vztahy mezi kolegy?
- e) Co z chování tvých starších spolupracovníků považuješ za příkladné?
- f) Co z chování tvých starších spolupracovníků považuješ za nevhodné?
- g) Co je nejčastějším problémem ve vztahu obsluha – kuchyň na tvém pracovišti, jak tento problém řešíte, souhlasíš s tímto řešením nebo bys jako vedoucí pracovník volil jiné?

2. Z vlastní zkušenosti odpověz jak by ses zachoval:

- a) když poliješ hosta -
- b) když ti host vrátí irskou kávu, protože se domnívá, že jsi do ní nenalil whisky -
- c) když zjistíš, že v polévce, kterou poneseš hostovi je moucha -
- d) když zjistíš, že kuchaři expedují nedovařené brambory -
- e) když ti na place spadne plato s nápoji -
- f) když hostovi objednáš v kuchyni jiný pokrm, než požadoval -
- g) když zjistíš, že ti vedoucí pracovník bez tvého vědomí změnil rozpis směn -
- h) když se hostovi udělá nevolno -

Formy jednoduché obsluhy

- ve střediscích, kde je požadována rychlá obsluha, tedy ve většině provozoven

1. Základní forma jednoduché obsluhy:

2. Vyšší forma jednoduché obsluhy:

Předpoklad:

-
-
-
-

Podávání snídaní

Způsoby prodeje:

- podle J. L. -
- nabídkové stoly -
- table d'hôte -

Příprava pracoviště:

Jednoduchá snídaně:

- 1.
- 2.
- 3.

prostření:



Podávání přesnídávek a svačin

Příprava pracoviště:

-
-

Sortiment:

-
-
-
-

Podávání obědů

Příprava pracoviště:

Podávání polévek:

a) z polévkových šáleků:

b) z mísy (teriny):

-

-

-

c) v bujón šálku:

d) v talíři:

e) speciální šálky:

f)

g)

Podávání hlavních chodů

- základní forma

- vyšší forma

Studené předkrmy -

Teplé předkrmy -

Zapékané pokrmy -

Ryby -

Drůbež -

Dezerty -

Teplé moučníky -

Studené moučníky -

Zmrzliny -

Sýry - dezertní talířek, dezertní příbor

Ovoce - dezertní talířek

Podávání večeří

-

-

-

-

Podávání nápojů

Servis jednotlivých druhů nápojů má řadu odlišností

- **před hlavním chodem**

- **objednáváme**

-
-
-
-
-
-
-
-
-

Studené nápoje

Čepované pivo –

Lahvové pivo –

Čepované a rozlévané víno –

Lahvové víno – objednávka

– prezentace

– otevření lahve

– degustace

– nalévání vína

– dolévání vína

Šumivá vína –

Archivní vína –

Lihoviny a likéry –

Destiláty –

Nealkoholické nápoje -

•
•
•
•
•

Teplé nápoje

•
•

GASTRONOMICKÁ PRAVIDLA

Racionální výživa =

=

Porušování zásad správné výživy -

Při sestavování jídelních lístků:

Omezujeme:

Zařazujeme:

JÍDELNÍ A NÁPOJOVÉ LÍSTKY

-
-
-
-
-

Náležitosti jídelních lístků:

-
-
-
-
-
-

Při psaní J. L dbáme na:

-
-
-
-
-

Druhy jídelních lístků:

1. Restaurační jídelní lístek

stálý -

denní -

kombinovaný -

2. Kavárenský jídelní lístek -

3. Vinárenský jídelní lístek -

4. Barový jídelní lístek -

5. Dětský jídelní lístek -

6. Hotelový jídelní lístek -

7. Speciální jídelní lístek -

8. Cizojazyčný jídelní lístek -

POŘADÍ POKRMŮ NA JÍDELNÍCH LÍSTCÍCH

- studené předkrmy
- studené pokrmy
- polévky
- teplé předkrmy
- speciality
- ryby
- drůbež
- zvěřina
- dětské pokrmy
- lehká zdravotní jídla
- hotové pokrmy
- bezmasé pokrmy
- jídla na objednávku
- přílohy
- kompoty
- saláty
- sýry
- moučníky
- zmrzliny
- ovoce

✓ SESTAV NA NÁSLEDUJÍCÍCH DVOU STRÁNKÁCH JÍDELNÍ LÍSTEK

z těchto pokrmů (případně doplň o další):

Hradecký guláš
Koprová omáčka
Chřest s omáčkou Bernéz
Anglický biftek
Telecí medajlonky Bohemia
Srňčí kýta s brusinkovou omáčkou
Pstruh pečený na másle
Smažený vepřový řízek
Bramborová polévka
Kuřecí stehno po provensálsku
Zapékaná brokolice se šunkou a sýrem
Rostbífová rolka s celerovým salátem
Pražské zapékané ragú
Vepřová pečeně po selsku
Maďarský guláš
Plněná štika
Šunkový kornoutek s křenovou šlehačkou
Vejce s kaviárem
Ruský boršč
Karé na zeleném pepři
Svíčkové řezy Stroganov
Platýz na grilu
Omeleta s drůbežími játry
Rostbíf s jarní zeleninou
Svíčkové řezy Rossini
Jelení steak na šalvěji
Krakonošův biftek
Kuřecí prsíčka s ovocem
Zapečené toasty se sýrem
Slepičí polévka s domácími nudlemi
Chřestový krém
Kančí guláš
Novohradská vepřová panenka
Broskev plněná drůbežím salátem
Krkonošské kyselo
Pečená kachna
Rajče plněné šunkovou pěnou
Hovězí vývar s celestýnskými nudlemi
Telecí medajlonky podle šéfkuchaře
Svíčková na smetaně

✓ Jídelní lístek

studené předkrmy

- polévky - vývary
- zahuštěné
- zvláštní

teplé předkrmy

- speciality - restaurace
- šéfkuchaře
- krajové

- Ryby - sladkovodní
- mořské

- drůbež - hrabavá
- vodní

- zvěřina - pernatá
- nízká srstnatá
- spárkatá
- černá

- hotové pokrmy - hovězí
- vepřové

bezmasé pokrmy

jídla na objednávku

přílohy

kompoty

saláty

sýry

moučníky

Nápojové lístky

Obsah nápojových lístků i pořadí nápojů může být v různých střediscích rozdílné.

Pořadí:

- aperitivy
- vína
- dezertní vína
- šumivá vána
- destiláty
- likéry
- nealko nápoje
- pivo
- teplé nápoje
 - nealko -
 - alko -

Pořadí nápojů uvnitř jednotlivých skupin se dále řídí podle:

- původu
 - tuzemský
 - dovážený
- chuti
 - suchý
 - polosuchý
 - sladký
 - hořký
 - další
- stáří - značení
 - hvězdičkami
 - písmeny
 - barvou viněty
 - další
- kvality
 - originální
 - značkový
 - konzumní
- výrobce a oblasti původu
- balení
 - lahvový
 - rozlévaný
 - čepovaný ze sudu
 - plechovkový

MENU

=

Hlediska při sestavování

Řídíme se gastronomickými pravidly a poznatky o moderní výživě.

1. Finanční možnosti hostů
2. Počet hostů
3. Věk, pohlaví, povolání
4. Doba podávání
 - a) denní
 - b) roční
5. Národnost, náboženské vyznání hostů
6. Příležitost
7. Možnost provozu
8. Zvláštní přání hosta

Základní zásady sestavování jednoduchého menu

- neopakujeme:
- před hlavním chodem nezařazujeme:
- sestavujeme jednotné pro celou společnost
- káva se do počtu chodů nezapočítává
- používáme správné názvosloví, bez pravopisných chyb

Druhy menu:

1. Jednoduché = _____ počet chodů _____
2. Složité = _____ počet chodů _____

Příklady restauračního menu:

Prostření stolu:

1. polévka _____
hlavní chod _____
moučník _____
2. studený předkrm _____
polévka _____
hlavní chod _____
moučník _____
3. polévka _____
hlavní chod _____
sýr _____
zmrzlina _____

Sled nápojů a pokrmů v menu:

aperitiv	studený předkrm
pivo	polévka
bílé víno	ryba
růžové víno	hlavní chod
červené víno	sýr
dezertní víno	moučník
šumivé víno	zmrzlina
digestiv	ovoce
	káva

✓ DOPLŇ

A) **Doplň restaurační menu pro turistickou skupinu o vhodné pokrmy:**

1. a) Slepíčí polévka s domácími nudlemi
b) _____
c) _____

2. Broskev plněná drůbežím salátem
b) _____
c) _____

3. a) _____
Svíčková na smetaně, houskový knedlík
c) _____

B) **K hlavnímu chodu napiš vhodné polévky:**

Smažený vepřový řízek, vařené brambory, meruňkový kompot

- a) _____
- b) _____

- c) _____
- d) _____
- e) _____

C) **K hlavnímu chodu napiš vhodné přílohy:**

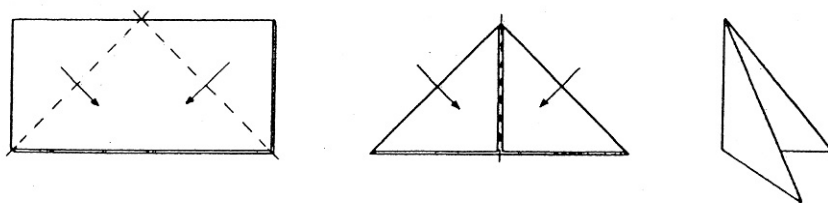
Roštěná na roštu

- a) _____
- b) _____

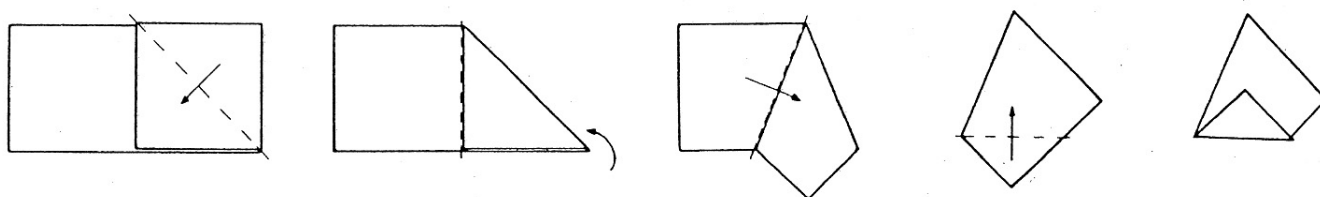
- c) _____
- d) _____

SKLÁDÁNÍ UBROUSKŮ

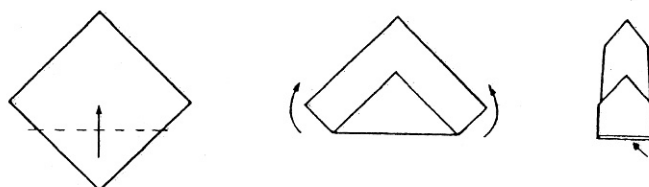
Špička



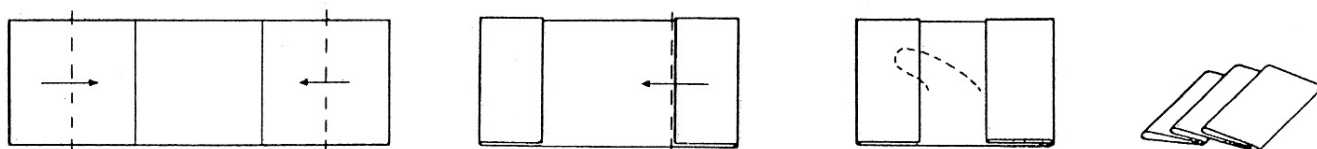
Kornout



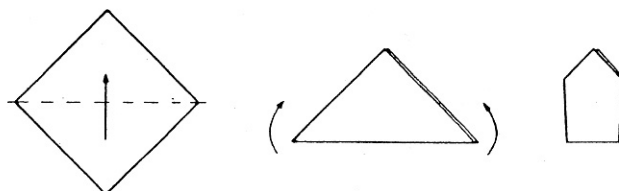
Jakobínská čepice



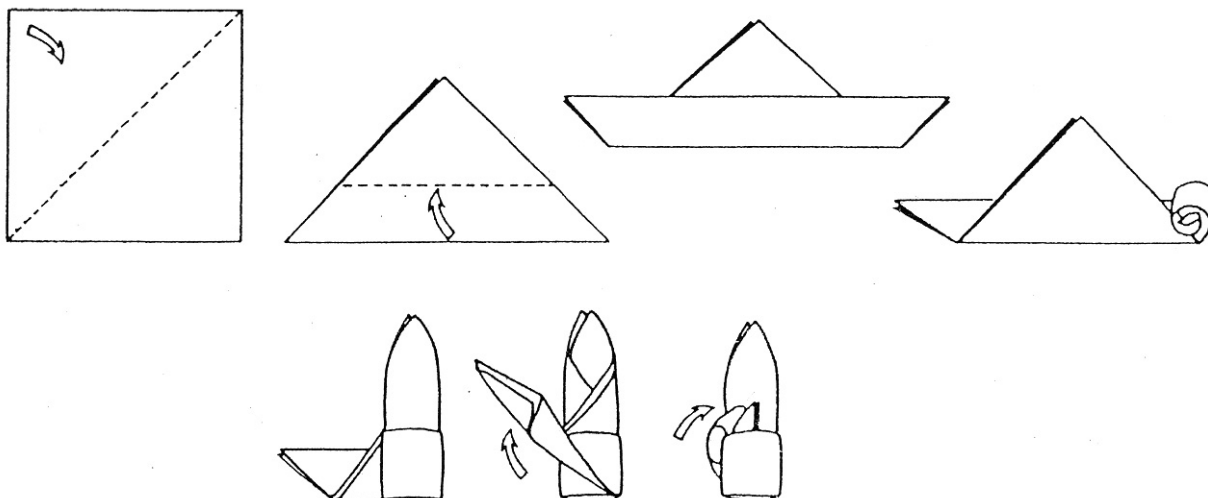
Vlny



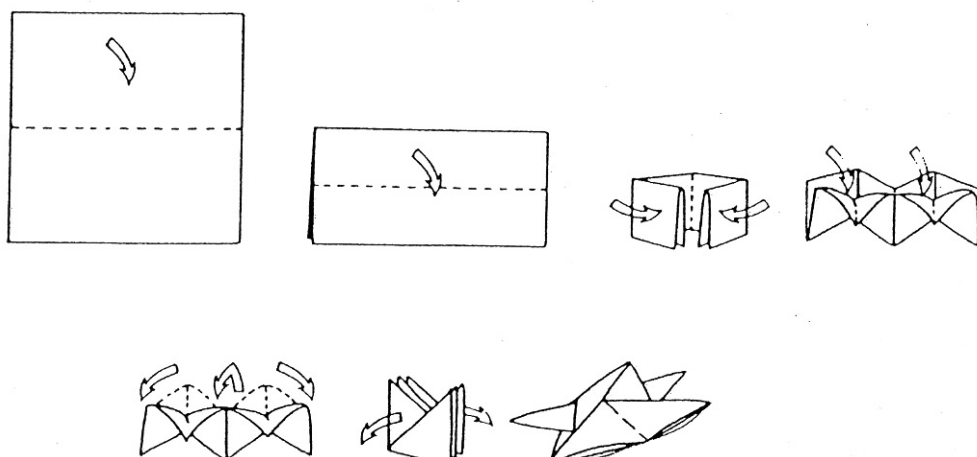
Biskupská čepice



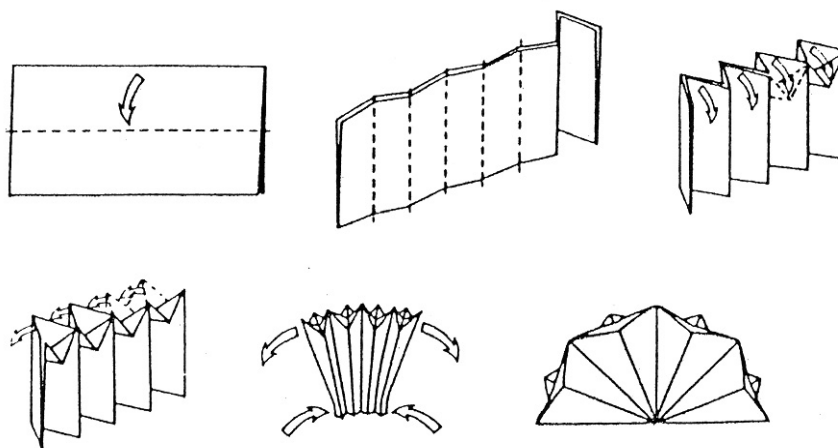
Svíce



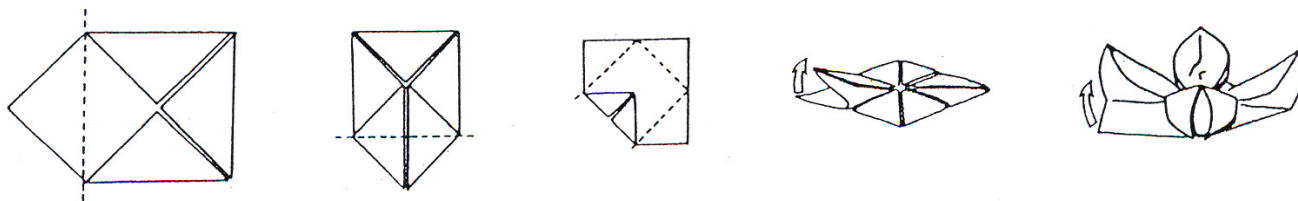
Hvězda



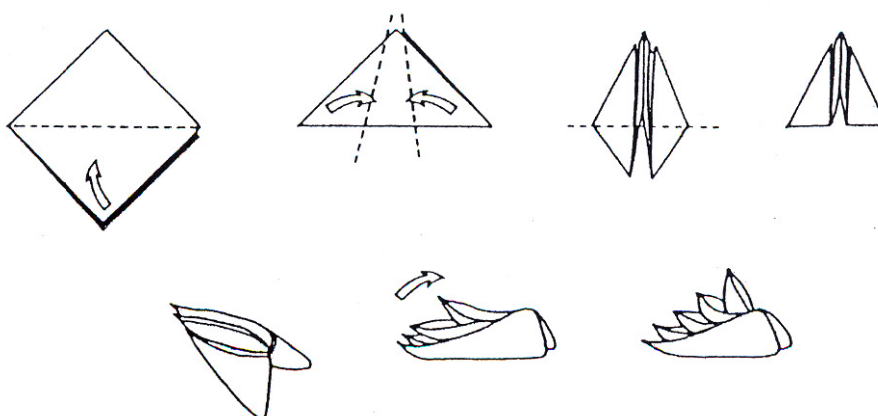
Japonský vějíř



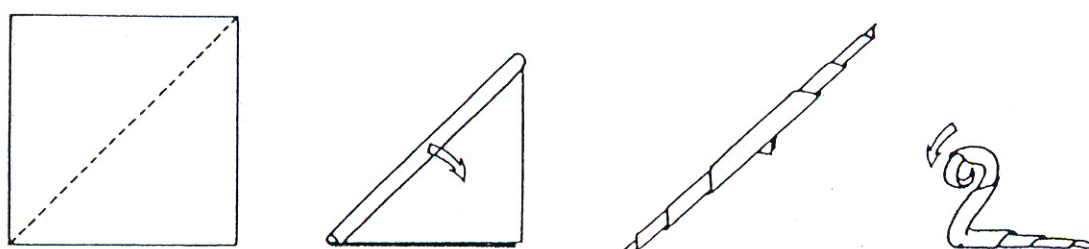
Leknín



Plachetnice



Labuť



Kombinace labutě a plachetnice



TITULY

Mgr.

Ing.

MUDr.

JUDr.

PhDr.

MVDr.

PeadDr.

PharmDr.

RNDr.

ThDr.

Ing. arch.

Bc.

Prof.

Doc.

DiS.

MBA.

Použitá literatura:

Gustav Salač - Stolničení

Hana Sedláčková, MVDr. Milan Pribula, Gustav Salač – Technika obsluhy a služeb

Mgr. Alena Kloučková. - Pracovní sešit

M.Tuláčková, Dr. K. Štěpánek - Stolničení v kostce

Internet

fotodokumentace SOŠ a SOU Vlašim

fotodokumentace SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Autor: Marie Horálková

Grafická úprava: Ondřej Pojmon

Vlastní poznámky

Vlastní poznámky

