



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35

Obor: 65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: OV Stolničení
Ročník: I.
Téma: Odborné gastronomické
soutěže - číšníci
Vypracovala: Bc. Somrová Hana
Materiál: VY_32_INOVACE_388
Datum: 30. 1. 2013
Anotace: Slavnostní stůl - soutěž
Slouží k opakování
dovedností a vědomostí.



esf evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



**Školní
gastronomická soutěž**

Soutěžní zadání

- sestavte dvoučlenný tým
- tým žáků si vylosuje jednoduché menu
- vyberte vhodný inventář a prostřete stůl pro 4 osoby včetně dekorace
- zvolte vhodný nápoj k hlavnímu chodu
- tým žáků bude prostření stolu dle menu obhajovat



Škola zajistí

- předem stanovená menu
- veškerý inventář na stoly
- restaurační prádlo
- textilní dekorační materiály
- dekorační předměty na stoly
- stoly o rozměru 80x120 cm a restaurační židle



Jednoduché menu

Zeleninová paštika s houbovým salátem

*

*Krůtí prsa plněná mandlovou nádivkou, vypichované
brambory se zelenými bylinkami*

*

Jemná palačinka s lesním ovocem a čokoládou



Jednoduché menu

Krémová rybí polévka

*

*Kapr v kefirovém těstíčku s mandlemi, variace domácích
bramborových salátů*

*

Jablečný závin s vlašskými ořechy



Jednoduché menu

Hovězí vývar s domácími nudlemi

*

Zapečený chřest se šunkou a sýrem

*

*Srnčí medailonky se švestkovou omáčkou, karlovarský knedlík,
bramborové placky*



Jednoduché menu

Hrášková krémová polévka s krutony

*

*Kuřecí špíz s anglickou slaninou a kukuřicí, grilované plátky
brambor, listový salát s tomaty*

*

Tiramisu



Jednoduché menu

Slepičí vývar s domácími nudlemi, masem a kořenovou zeleninou

*

Hovězí svíčková na smetaně s brusinkovým terčem, karlovarský knedlík

*

Kávoová palačinky plněná broskví s kopečkem zmrzliny, sypaná ořechy a karamellem



Jednoduché menu

Tomaty s mozzarelou a kandovanými olivami

*

Pstruh pečený na másle, selský brambor s koprovým tvarohem

*

Ořechový medovník



Hodnocení

- prostřené stoly budou zhodnoceny učiteli OV a učiteli odborných předmětů v den konání soutěže

Tabulka hodnocení na téma.....Jména.....

Estetický dojem stolu		
Správnost používání inventáře		
Obhajoba stolu		
Úprava zevnějšku		
Výsledné hodnocení		

Kriteria hodnocení

- estetický dojem stolu
- správnost používání inventáře
- obhajoba prostřeného stolu
- úprava zevnějšku

*Na závěr předání diplomů a věcných cen.
Vítězové budou reprezentovat školu na
mimoškolních soutěžích odborných dovedností.*



Zdroje fotografií:

Použity vlastní zdroje fotografií.