**Pracovní list**

**Sortiment pokrmů a nápojů pro hosty z Evropy**

Hosté z Německa:

Základní snídaně – vaječné výrobky, ryby, uzenářské v. studená pečeně, sýry, masové saláty, černá káva s mlékem

Oběd – polévka, hlavní chod se zeleninou, bílé klobásy, uzeniny, teplé moučníky, káva + dezert, z příloh mají nejraději brambory

Večeře – pokrmy všeho druhu, nejčastěji studená nealkoholické nápoje, mošty, hořké lihoviny pivo, víno.

Hosté z Francie:

Snídaně -   snídají méně vydatně, obvykle vejce, sýry, kompoty, šunku, čajové pečivo, kávu s mlékem a minerální vodu

Oběd a večeře se skládá ze složitého menu, které téměř vždy končí sýrem k masu upřednostňují zeleninové přílohy, méně oblíbené je vepřové maso, konzumují hovězí, telecí – ke všemu bílý chléb, milují vína a pijí je po celý den ke všemu, v létě ředěná vodou. Dále pivo, kvalitní lihoviny, nealkoholické nápoje.

Hosté z Anglie:

Snídaně – vydatná, obilninové výrobky, ovoce, vaječné pokrmy, minutky z hovězího a skopového masa, např. skopová žebírka, pečená anglická slanina, ryby, párky, tousty, silný čaj s mlékem

Oběd – jednoduchý, studená jídla, čaj

Věčeře – několik chodů, hovězí a skopové maso, drůbež, zeleninové přílohy, pudinky, pivo dezertní víno, pálenky

Hosté z Ruska:

Snídaně – bohaté, masa, obilné kaše, vaječné pokrmy, jogurty

Oběd a večeřě – všechny druhy mas, zelenina, omáčky, vydatné polévky, červená řepa, houby pivo, pálenky, silný čaj.

Požadavky na pracovníka obsluhy ve styku se zahraničními hosty:

Znalost několika jazyků, profesní odborné znalosti a dovednosti, znalost zvyklostí a tradic zahraničních hostů, zachováváme klid při řešení složitých situací, reprezentace české gastronomie, včetně našich tradic a zvyklostí, respektovat náboženské a dietní zvyklosti, snažit se vyhovět, úsměv, jistota, trpělivost, ochota, zdvořilost, vlídnost.