**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 |  |