**Upevńování dovedností**

V domácím prostředí si prakticky upevňuj odborné dovednosti k závěrečným zkouškám:

1. dranžírování pečeného pstruha
2. porcování čerstvého ovoce před hostem – jablko, banán, pomeranč, příp. ananas
3. servis lahvového vína včetně nabídky 5 odrůd
4. servis hlavního chodu s přílohou zvlášť – 2 porce

Na jednotlivé dny proveď zápis do sešitu odborného výcviku – sto.

Nechte se vyfotit při práci a spolu s konečnou fází servisu mi pošlete do emailu,

Stačí 2-3 fotky z každého úkolu. Nerada bych zakládala třídní album.(:

Dále alespoň teoreticky procvičujte servis aperitivů, servis digestivů, několik způsobů servisu polévek.

Všechny okruhy procvičujte tak, jak jsme je trénovali.

**Pokud potřebuješ, zhlédni varianty praktických ukázek servisu vín.**

Platí, že, co odborník, to jiný názor. V tomto případě i jiná varianta servisu…. 

<https://www.youtube.com/watch?v=UNCGtN8R5Jc>

<https://www.youtube.com/watch?v=YWVdosyfN4A>

<https://www.youtube.com/watch?v=ziFxeNDhui0>

<https://www.youtube.com/watch?v=1ODtPZsx5uc>