

Pracovní list

Pravidla talířového servisu

Ruce splňují důležité funkce při správném uchopení, nošení, pokládání a sklizení talířů.

Pravá ruka je pracovní:

- přijímá talíře
- předává je do levé ruky
- pokládá je
- zvedá je...

Levá ruka je nesoucí.



Uchopení a nošení talířů s jídlem

a) technika nošení jednoho talíře

- talíř držíme mezi ukazováčkem a palcem levé ruky
- ostatní prsty talíř podpírají
- palec leží na okraji talíře – směrem doprava



b) dvoutalířový způsob nošení

- **1. varianta (spodní uchopení)**
- ✓ do levé ruky uchopíme mezi palec a ukazováček první talíř
- ✓ druhý talíř zasuneme pod první
- ✓ talíře musí ležet na sobě, ukazováček nesmí být mezi nimi
- ✓ druhý talíř podepřeme prostředníčkem, prsteníčkem a malíčkem



- **2. varianta (horní uchopení)**

- ✓ do levé ruky uchopíme mezi palec a ukazováček první talíř
- ✓ paži pokrčíme a pootočíme zápěstí
- ✓ zbývající prsty ohneme nahoru
- ✓ talíř položíme na prsty a částečně na předloktí



Technika práce

1. Talíře neseme tak, že je budeme držet směrem od těla (neopíráme je o tělo!!!) s rameny narovnanými vzad. "*Toto pravidlo porušíme tehdy, jestliže máme omezený přístup ke stolu.*"
2. Při pokládání talíře před hosta se postavíme za zadní roh hostovy židle a levou ruku s talíři držíme za hostovou hlavou.
3. Nakloníme se mírně vpřed a pravou rukou z pravé strany položíme talíř s jídlem před hosta.
4. Každé položení talíře doprovázíme slůvkem „*prosím*“ a na závěr všem hostům najednou popřejeme „*dobrou chuť*“.

Sklízení použitého inventáře – DEBARAS

