

Pracovní list

Restaurační stůl

- uspořádat a srovnat stoly,
 - přezkoušet jejich stabilitu a v případě potřeby stoly vyrovnat
 - podložením (nejlépe seříznutý korek),
 - napnout moltony, prostřít ubrusy, založit MSI (menážky, vázičky...)
 - založit inventář způsobem, který odpovídá druhu podávaných pokrmů
- druhy prostírání:
1. pokud není známo, co si hosté objednájí k jídlu, je připraveno základní prostření (á la carte= prodej podle lístku),
 2. teprve hostova objednávka rozhodne o tom, zda prostření zůstane, bude doplněno, odneseno nebo zaměněno.

Příprava inventáře na polední provoz a jeho založení:

Základní pravidla pro zakládání inventáře – přinášíme vypulírovaný na tácku, případně v příručníku. Vzdálenost příborů od hrany stolu jsou 2 cm. Rozteč základních příborů je dle „slepého“talíře, na kterém se servíruje pokrm (masový, klubový). Vidličku zakládáme vlevo, nůž vpravo ostřím k talíři, lžice vpravo prohlubní dolů. Vzdálenost příborů mezi sebou je 3–5 mm, nesmí se dotýkat. Základní kmenové sklo je 1cm nad špičkou nože k hlavnímu chodu (masový, steakový,...) Ubrousek složený do jednoduchého tvaru zakládáme mezi základní příbory do středu. Pokud budeš zakládat pečivový talíř, je na levé straně okrajem na úroveň hrotů masové vidličky.



Jaké je využití kovového tácku na úseku obsluhy?

Nejčastěji se používá k servisu nápojů, při servisu polévek v kovových šálcích, při manipulaci s příbory, při zakládání inventáře, při sklizení použitého skla. Menší kovové šálky se používají při kavárenském způsobu servisu kávy.