Pracovní list

**Podávání aperitivů ve složité obsluze**

Ve složité obsluze využíváme vizuální nabídku – z aperitivního vozíku

1. S aperitivním vozíkem přijedeme ihned po usednutí hostů ke stolu.
2. Nabídku provedeme slovy např.: „ jaký aperitiv vám mohu nabídnout“ nikoliv „ dáte si Aperitiv?
3. Na vozíku je k dispozici cca 7 originálních lahví s aperitivy, odměrky, led, doplňky, kávové lžičky, frapovací tyčinka, v dolním fochu jsou sklenky dnem vzhůru, podšálky, tácek.
4. Dva nápoje prezentujeme v příručníku v levé ruce, ostatní ústně → stručně

charakterizujeme.

1. Vybraný nápoj připravíme – vyfrapujeme sklo, led vysypeme, nápoj odměříme,

doplníme plátkem citrónu, olivou, …

1. Nápoj servírujeme zprava na tácku, stavíme nad špičku prvního nože nebo vpravo +

podšálek na odložení např. napichovátka od olivy.

Vyfrapování sklenky frapovací slzou

Do sklenky vložíme cca 3 kostky ledu, se sklenkou pohybujeme krouživě, tak aby se vnitřní povrch sklenky ochladil a zmatněl, použitý led odhodíme do nádoby speciálně pro tento účel.

Podávání aperitivů při slavnostním stolování

**Banket:**

* u tabule (přinášíme nebo naléváme)
* mimo tabuli v salónku (nabídka z plat)
* přímo u baru (pro menší společnost, míšené nápoje)

**Raut:**

* nabídka z plat u dveří při příchodu
* nabídka z plat v místnosti

Základní pravidla práce před hostem

* hygiena
* postoj číšníků/ servírek
* bez zlozvyků
* oční kontakt s hosty
* odborná komunikace
* profesionalita a sehranost
* vždy zaměstnané obě ruce