** Vypracuj**

Příjmení: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Správná odpověď je pouze 1, vyznač jí barevně. Zkratka SO – složitá obsluha.**

1. Nabídka ve SO neprobíhá z:

a/ jídelních lístků

b/ vývěsních tabulí

c/ nabídkových vozících

1. Ve SO servírujeme hostu z mísy na talíř:

a/ 2/3 pokrmu

b/ celou porci

c/ 1/3 pokrmu

1. Ve slavnostním menu nedoporučujeme použít jako aperitiv:

a/ kořeněné víno

b/ bylinný likér

c/ koňak

1. Ve SO máme na keridonu příbory v kapse:

a/ vlevo od obsluhujícího

b/ vpravo od obsluhujícího

c/ uprostřed před obsluhujícím

1. Flambovat můžeme:

a/ ovoce, moučníky a maso

b/ vše

c/ vše kromě sýrů, polévek a vajec

1. Vejce do salátů při míchání před hostem dáváme:

a/ na konci

b/ na začátku

c/ s ostatními surovinami

1. Koktejl u flambování je:

a/ alkohol, se kterým flambujeme

b/ směs, ve které koupeme flambovanou surovinu

c/ tradiční nápoj, který se k pokrmu vždy podává

1. Mezichod v menu je:

a/ sladký pokrm

b/ dezert

c/ před hlavním pokrmem

1. Kuře začínáme dranžírovat:

a/ od stehen

b/ od prsní kosti

c/ od páteře

1. Ve SO pracuje při servisu u stolu:

a/ vrchní číšník

b/ úsekový číšník

c/ úsekový číšník s pomocníkem

1. Servis polévky z teriny: **vyber správnou variantu servisu ve SO**

a podloženou terinu masovým talířem zakláme do středu stolu a hosté si nabírají sami do předem založených polévkových talířů, na stole mají založené polévkové lžíce

b podloženou terinu masovým talířem přinášíme současně s vyhřátými bujon šálky, které podložíme ubrouskem, podšálkem. Polévku překládáme na servírovacím stolku do takto upravených šálků. Zakládáme zprava, na stole jsou založeny dezertní lžíce.

c podloženou terinu přinášíme současně s vyhřátými polévkovými talíři, které podložíme ubrouskem a podložním (masovým) talířem. Polévku překládáme na servírovacím stolku do takto upravených talířů. Zakládáme zprava, na stole jsou polévkové lžíce

1. Vybranou předešlou variantu zařaď do způsobu obsluhy ve SO:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Vypiš vhodné lihoviny k flambování pro pokrmy:

a/ **Flambované kuřecí medailonky na kari se smetanou**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

b/ **Flambované jahody s vanilkou**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Popiš odborně – dle GP, dranžírování pečeného pstruha a jeho servis ve SO.