**Základní profesní požadavky na odborné znalosti a dovednosti číšníka**

Dodržování gastronomických pravidel.

Poskytování informací hostům o nabízených pokrmech a nápojích.

Obsluha hostů je prováděna jednoduchou, složitou, kavárenskou, nebo slavnostní technikou obsluhy.

Aktivní komunikace s hostem v cizím jazyce.

Dodržování pravidel hygieny, bezpečnosti, estetiky, etiky a společenského chování.

Provádění přípravných a úklidových prací spojených s provozem stravovacího zařízení.

Jednoduché administrativní práce včetně inkasa přes registrační pokladnu.

**Zážitková gastronomie**

• způsob stravování, kdy host očekává jistou formu prožitku, nejlépe všech smyslů

• naprostý soulad mezi pokrmem a nápojem

• hosté si sami mohou připravovat některé pokrmy

• menu připravené pro speciální příležitost doplněné vybranými víny

• efektní prezentace před hosty

• provedení v netradičním exteriéru či interiéru, s nezapomenutelným, neopakovatelným a jedinečným zážitkem

Průběžně si upevňuj dovednosti: Techniky nošení talířů, sklízení použitého inventáře a techniky skládání ubrousků.