STO – 1. B E - learning čtvrtek 29. 5.2014

Vytiskni, nalep do sešitu a nauč se

**Téma:**

**SYSTÉMY OBSLUHY**

...neboli **kdo co dělá**…

SYSTÉM OBVODOVÝ / RAJONOVÝ/

• používá se při jednoduché obsluze

• jeden obsluhující odpovídá za veškerou obsluhu na svém úseku

• hosty vítá, přijímá objednávky, provádí servis pokrmů a nápojů, vyúčtování s hostem, rozloučení, udržuje pořádek na pracovišti

• výhoda – hosté přicházejí do kontaktu s jedním obsluhujícím, který je s nimi v lepším kontaktu a může pružně reagovat na přání hosta

• nevýhody – velká náročnost na organizační schopnosti číšníků, potřeba kvalifikovaných zaměstnanců

SYSTÉM VRCHNÍHO ČÍŠNÍKA

• používá se při jednoduché obsluze

• nejčastěji používaný v provozovnách s větším počtem míst

• spočívá v přesně vymezených funkcích:

a/ **vrchní číšník** – vítá a usazuje hosty, dbá na dodržování zásad obsluhy, řídí práci obsluhujících, vyřizuje stížnosti, vyúčtovává hosty, je v kontaktu s kuchyní

b/ **jídlonoš** – odpovídá za správný servis pokrmů, zná jejich charakteristiku, ovládá gastronomická pravidla, zastupuje vrchního číšníka

c/ **polévkář** – zná charakteristiku a servis polévek, stará se o dostatečný sortiment a množství pečiva na stole, doplňuje dochucovací prostředky, pomáhá při přípravě pracoviště a úklidu

d/ **nápojař** – objednává a servíruje nápoje, zná jejich charakteristiku, pravidla přípravy, ošetřování a teplotu podávání

Výhody – využití různé úrovně kvalifikace číšníků

Nevýhody - za spokojenost hosta odpovídá několik na sobě závislých pracovníků

SKUPINOVÝ SYSTÉM

KAVÁRENSKÝ SYSTÉM

BAROVÝ SYSTÉM

BANKETNÍ SYSTÉM

RAUTOVÝ SYSTÉM

ETÁŽOVÝ SYSTÉM