**Zadání E- learningu pro třídu 1. E. – 16. 6. 2016**

Vytiskni, nalep a nastuduj.

**Slavnostní způsob obsluhy**

1. Banketní obsluha

* pokrmy se překládají ze společných mís na předem založený talíř
* hosté sedí u tabule dle zasedacího pořádku

1. Rautová obsluha

* používají se nabídkové stoly → studené, teplé, nabídkové
* hosté si sami vybírají a obsluhují se
* nápoje může nabízet číšník t tácku
* pro všechny hosty nemusí být místo k sezení, pohybují se po prostoru

**Etážový způsob obsluhy**

* v hotelových pokojích
* pokrmy a nápoje se připravují na prostřené plato, tak, aby hosté z něho mohli konzumovat
* host platí ihned, nebo při odjezdu z hotelu

**Francouzský způsob obsluhy**

* pokrmy i přílohy na mísách, přinášejí se z levé strany → hosté si mohou překládat sami
* nebo pokrmy překládají číšníci na předem založené nahřátě talíře → z levé strany
* nápoje se servírují z pravé strany
* postup při překládání hlavního pokrmu:

ozdoba

maso – spodní pravá část talíře

příloha – horní levá část talíře

šťáva nebo omáčka

* použití při slavnostních hostinách → banket, recepce a při složité obsluze

**Anglický způsob obsluhy**

* pokrmy i přílohy na mísách, překládají se na keridonu, položení na ohřívač
* složitá obsluha, pracujeme ve dvojici, následný nachservis = reservis
* servis podle společenských pravidel z pravé strany
* nejvýhodnější způsob při konečné úpravě některých pokrmů před hostem → míchání salátů, příprava koktejlů, flambování….
* mísa se prezentuje všem hostům najednou přes keridon
* pořadí překládání je stejný jako u francouzského zp., popřípadě stylizace pokrmů moderním zp. do středu talíře

**Ruský způsob**

* pokrmy na mísách doprostřed stolu, hosté si překládají sami
* předem se mimo výzdobu zakládají také studené předkrmy, zákusky, pečivo a nápoje v lahvích
* obsluhující jen odnášejí, vyměňují a doplňují, nalévají nápoje
* výhoda – nižší spotřeba kvalifikovaných obsluhujících
* nevýhoda – studené předkrmy a nápoje ztrácejí na kvalitě tepláním, teplé pokrmy

naopak chladnou

**Mezinárodní způsob**

* kombinace francouzského, anglického a ruského zp.
* varianty – ekonomický servis, komerční servis, diplomatický servis
* použití v hotelových jídelnách, při obsluze většího počtu lidí