**Zadání E- learningu pro třídu 1. E. – 17. 6. 2016**

Vytiskni, nalep a nastuduj.

**DALŠÍ SYSTÉMY OBSLUHY**

SKUPINOVÝ SYSTÉM

* používá se pouze při velkých akcích pro předem objednané, uzavřené společnosti
* skupina zaměstnanců vedená vrchním číšníkem obsluhuje podle předem dohodnutých pravidel

KAVÁRENSKÝ SYSTÉM

* je kombinací systému vrchního číšníka a rajonového
* vrchní číšník plánuje, kontroluje, řídí práci, a inkasuje
* kávonoši mají každý určitý úsek na obsluhu

BAROVÝ SYSTÉM

* barman obsluhuje hosty sedící za pultem
* číšník hosty u stolů
* velké bary – barman + pomocník – byr rozdělen na úseky

BANKETNÍ SYSTÉM

* kolektiv číšníků vedený vrchním číšníkem, nebo vedoucím banketu
* číšníci jsou rozděleni do dvou skupin na jídlonoše a nápojáře
* každý má přidělen určitý úsek tabule

RAUTOVÝ SYSTÉM

* vede vedoucí rautu, číšníci jsou rozděleni do tří skupin
* 1. skupina pečuje o nabídkové stoly
* 2. skupina o servis nápojů
* 3. skupina úklid použitého inventáře

ETÁŽOVÝ SYSTÉM

* obsluha v pokojích
* Chef d´etage (šéf detáž) a jeho pomocník mají zpravidla přidělen úsek kolem 20 pokojů, kde zajišťují obsluhu
* úklid zajišťují pokojské, nebo etážový číšník