**Vinárny – Pracovní list**

**Vytiskni a nalep, pokud máš tiskárnu, jinak proveď zápis do sešitu stolničení.**

Charakteristika:

* společensko - zábavní střediska, vyhledávaná milovníky dobrého vína

Rozdělení podle charakteru provozu a provozní doby:

* denní
* noční
* speciální → vinné sklípky

 → viechy

 → vinotéky

Denní

* + mají často restaurační charakter, provozní špička → dopoledne a odpoledne
	+ zařízení → jednoduché i stylové → masivní vyřezávaný nábytek, dlažba, venkovské motivy
	+ součástí vybavení je výčep sudového vína s možností konzumace ve stoje → bývá oddělen od ostatních provozních prostor, víno – čepované

Noční

* + zařízení → přizpůsobeno delšímu pobytu hostů → čalouněný nábytek, boxy, stylové, tlumené osvětlení, součástí je expediční nebo barový pult
	+ vstup většinou placený → odpovědná osoba prodává vstupenky a usazuje hosty, hostům k dispozici šatna
	+ poskytují hostům intimní prostředí, nerušenou zábavu a diskrétní obsluhu
	+ zábavní střediska = hudba → moderní nebo lidová, živá nebo reprodukovaná

Speciální vinárny jsou zaměřeny na prodej vín, popř. specialit z určité oblasti.

Sklípky a viechy

* + v podzemí, pouze se ochutnává a vyrábí → neprodává se
	+ nabízejí vína pouze z určité oblasti, např. z jižní Moravy…
	+ podává se sudové víno → koštýř = nasává se z něj víno, koštérky = sklo na degustační porci, podávají se krajové speciality
	+ zařízení stylové → stoly a židle dřevěné

Vinotéka

* + specializovaná prodejna vín, informace o vínech, popř. posezení, doplňkový sortiment

Příprava pracoviště

* + zakládáme pouze MSI → svícen, číslo stolu …
	+ stoly prostřeme tabsem, napronem, ubrusem → dle stylu
	+ sklo na víno, ostatní inventář dokládáme po objednávce hosta

Vinárenský sortiment

Sortiment nápojů → nabídkové vitríny - nabídka velkého sortimentu vín

 → chlazení na různé teploty v jedné vitríně

 → nealkoholické nápoje → teplé, studené, alkoholické nápoje

Sortiment pokrmů → vhodný k vínu

* pokrmy minutkového charakteru → pikantní
* studené pokrmy → sýry, uzenářské výrobky,…moučníky → sladké omelety, poháry,…
* doplňkový sortiment → slané mandle, oříšky, chuťovky…

Obsluha ve vinárnách = organizace práce

* + jednoduchá obsluha nižší i vyšší forma
	+ servis pokrmů - kavárenský způsob, po objednávce zakládáme příslušný inventář a vhodné dochucovací prostředky, po konzumaci vše sklízíme
	+ důraz je kladen na umění jednat s hosty, na spolehlivost, na samostatnost v rozhodování

Servis nápojů: obsluhující = sommelieři

**Dále vypiš 6 nejprodávanějších odrůd bílého vína a 6 nejprodávanějších odrůd červeného vína. Pokud si je nepamatuješ, použij mé odkazy např.:**

<https://www.vinologie.cz/vyrobce/vinarstvi-volarik?gclid=EAIaIQobChMI3P-P366k6AIV1-J3Ch0AlQjMEAAYAiAAEgJ1RPD_BwE>

<https://www.vinohruska.cz/>

<https://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/vino-a-jidlo.html>