**Pracovní list**

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

Základní pravidla servisu nápojů

* volba správného skla, čistota, teplota, správná míra
* při servisu používáme prostřený tácek nebo plato potřebné velikosti
* u většího množství nápojů můžeme použít vozíky
* obsluhujeme zprava, výjimečně zleva, skleničku s nápojem zakládáme 1cm nad špičku masového nože, případně k pravé ruce hosta (dál od okraje stolu !!!) lahev s nápojem vpravo mírně za sklenici (etiketou k hostovi)
* sklenice bereme za ucho, stopku případně spodní část sklenice (nikdy ne za horní okraj !), spodní část skla by měla být při servisu suchá (případně při servisu otíráme dno o příručník), při servisu točených nápojů (pivo, kofola, limo atd.) používáme cejchované sklo
* znak na skle a viněta na lahvi mají směřovat vždy k hostovi

Zásadou servisu je dodržování ustálených pravidel a doporučení od výrobce.

Dále se řídíme dle individuálních požadavků ze strany hostů.

Servis lahvových nápojů

- otevíráme u stolu hosta (na keridonu, případně příručním stole, naléváme asi 1/3 sklenky, nemusí být cejchovaná, doléváme a ihned debaras prázdné lahve (zeptat se na další přání)

- při servisu lahvového piva zvýšená opatrnost při nalévání (pěnivost piva)

Servis čepovaného piva

- na stůl zakládáme tácky pod nápoje, při servisu používáme tácky a plata

- sklenice s uchem podáváme rovněž z plata, ucho směřuje k pravé ruce hosta

- každý druh piva se podává v jiném skle (záměna 10° za 12°, důvěra hostů)

- dbáme na čistotu sklenic, ošetřování a sanitaci pivního zařízení a vedení a správnou míru

 při čepování

 -někteří hosté mohou požadovat ohříváček na pivo (naplněný horkou vodou), dnes se již

 moc nepoužívá

Servis teplých NEALKOHOLICKÝCH nápojů

* používáme předehřátý inventář, ouška šálků a konviček doprava, konvičku zakládáme mírně

vpravo za šálek, sáček s čajem nevkládáme do šálků / hyg. balený/, cukr, citrón ,

* čaj na podšálku u šálku, nebo nabídnutý z kazety, různé druhy káv v předepsaném inventář

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

****

**Zásady chování obsluhy**

* předpokladem je kvalifikovaná práce číšníka
* ochota, slušnost, pohotovost, …
* postoj, ovládání své chůze, držení těla, pohyby rukou...
* výraz obličeje – mimika, hlas a řeč…

Přijetí hosta

* pozdravit, oslovit, přivítat a zjistit jeho přání
* ke stolu jdeme první, hosta uvedeme, zajistíme odložení věcí do šatny
* po usazení hosta předložíme otevřený jídelní či nápojový lístek do rukou hosta
* provedeme objednávku

Obsluha hosta

* během obsluhy → rozhovor s hostem → snažíme se vystihnout správné jednání s různými hosty
* hostovi jsme neustále k dispozici:

 - pomůžeme s výběrem

 - s cizinci hovoříme v jejich jazyku

 - jednáme klidně, ale rozhodně

 - nežádoucí hosty neobsluhujeme

 - na závěr vystavíme účet

Chování číšníků při obsluze hosta

* i v době nepřítomnosti hostů zůstává v místnosti alespoň jeden číšník
* respektujeme společenskou přednost hostů, uzavřenou společnost obsluhujeme najednou
* hosty při jídle nerušíme → debaras provádíme najednou

Chování číšníků při obsluze hosta

* talíř odnášíme, až host položí příbor souběžně s použitým ubrouskem
* při výměně spadlého příboru nejprve přineseme čistý
* volný čas věnujeme úklidu a přípravným pracím
* netvoříme hloučky, netočíme se k hostům zády
* číšník si nesmí přisednout k hostovi

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.

**Těším se, že budou samé jednušky….**