**Profesní etika – pracovní list**

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

Etika

* je souhrn norem a pravidel, vyjadřujících názory společnosti na chování a jednání lidí z hlediska dobra a zla, správnosti a nesprávnosti
* je to nauka o mravnosti a morálce

Etika stolování

* způsob, jak sedíme u stolu
* jak bereme do ruky příbor, jak s ním zacházíme a jak se u jídla chováme
* poukazuje na naše společenské chování a zdvořilost při návštěvě, např. v restauraci, či jiného společensko-zábavního střediska

Etiketa

* soubor pravidel společenského chování
* určuje chování v dané situaci = zabývá se hodnotami morálky ve společnosti a vede k úctě člověka
* nálepka, či viněta na láhvi

Kvalifikační a osobní požadavky na osobnost kuchaře a číšníka

Nutné ukončené vzdělání v oboru. Vysoká míra sebeovládání. Fyzická a psychická zdatnost. Číšník se řídí etickým kodexem, pro kvalitu své odbornosti by se měl celoživotně vzdělávat, např.: kurzy, stáže, semináře, odborná literatura.

Pravidla a zásady profesního chování personálu v pohostinství

Hlavní zásadou je pracovat tak, abychom neohrožovali hosty, své spolupracovníky, ani sebe. Nesmí dojít k poškození věcí. Při komunikaci s hostem dodržujeme základní zásady obsluhy: rychlost, poctivost, přesnost, nehlučnost, společenská pravidla obsluhy – přijetí hostů, usazení, doporučení a nabídka, převzetí objednávky, odborná obsluha, vyúčtování a rozloučení s hostem. Dbát na společenské chování, úctu k hostům, chovat se slušně ke kolegům a nadřízeným. Dodržovat etické normy chování, jednat v souladu se zákonem. Pracovat kvalitně, efektivně, neúplatně. Mít odpovědnost za dobré jméno firmy a spokojené zákazníky.

Požadavky na pracovní oblečení pracovníků v pohostinství – číšník/servírka, kuchař

Řídí se pokyny provozovny, ale musí být vždy čisté.

Vypiš předpisové oblečení dle kodexu na naší škole.