***Pracovní list***

***Způsoby obsluhy***

***Modernizací pohostinství může být např. zvolena JO při podávání všech jídel a pouze u některých specialit, může být použita SO***



Kavárenský způsob obsluhy

* používá se ve společensko – zábavních střediscích, kde se neprostírají ubrusy
* kde převažuje podávání nápojů → kavárny, cukrárny, herny, hotelové haly, klubovny, …
* pokrmy se podávají dle pravidel JO → stoly se předtím prostřou = anglické prostírání, zakládá se příbor a dochucovací prostředky
* nápoje se podávají na kavárenském tácku, pro každého hosta odděleně → tácek zůstává na stole až do odchodu hosta



Barový způsob obsluhy

* používá se v denních a nočních barech
* méně náročný → hosté sedí či stojí u barového pultu
* při servisu pokrmu se plocha barového pultu před hostem prostírá anglickým prostíráním, zakládá se příbor a dochucovací prostředky
* nápoje se servírují na podložky

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 z tácku
* pro všechny hosty nemusí být místo k sezení, pohybují se po prostoru
* obsluha se dělí do tří skupin: první doplňuje nabídkové stoly,

druhá pracuje u nápojových stolů

třetí debarasuje

Etážový způsob obsluhy

* v hotelových pokojích
* pokrmy a nápoje se připravují na prostřené plato, tak, aby hosté z něho mohli konzumovat
* úklid zajišťuje pokojské, nebo etážový číšník
* 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
* držení PP → běžný zp., naplocho, klešťový

Anglický způsob obsluhy

* pokrmy i přílohy na mísách, překládají se na keridonu
* položení na ohřívač
* pracujeme ve dvojici
* servis podle společenských pravidel z pravé strany
* následný nachservis = reservis
* složitá obsluha
* 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