



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

**Střední odborná škola a Střední odborné učiliště
Horky nad Jizerou 35**

Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: Stolničení
Ročník: 3.
**Téma: Souborné práce celků
gastronomie**
Vypracovali: Ing. Romana Niklová
Materiál: VY_32_INOVACE_341
Datum: 10.10.2012
**Anotace: Banket
- charakteristika**



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Banket = slavnostní hostina

- **Vstup pouze pro zvané.**
- **Platí vždy hostitel.**
- **Společenské oblečení.**
- **Není stanoven minimální počet hostů.**
- **Hosté sedí u slavnostní tabule podle zasedacího pořádku označeného jmenovkami.**
- **Jednotné složité (4-5 chodů) nebo slavnostní menu (6 a více chodů).**



Banket - SOP

Prostření tabule:

- Tvar tabule značíme podle písmene: I, T, H, U, E, O.
- Místo na couvert pro 1 hosta: 80x40 cm.
- Šíře tabule 120-160 cm, středová 1/3 na dekoraci.
- Přesah ubrusu 30 cm na každé straně.
- Nejlépe banketní ubrus, při menších ubrusech prostíráme ubrusy odzadu. Jejich vzájemné překrytí minimálně 15 cm.
- Dekorace jen do výše očí, kopíruje tvar tabule, pozor na vůně!



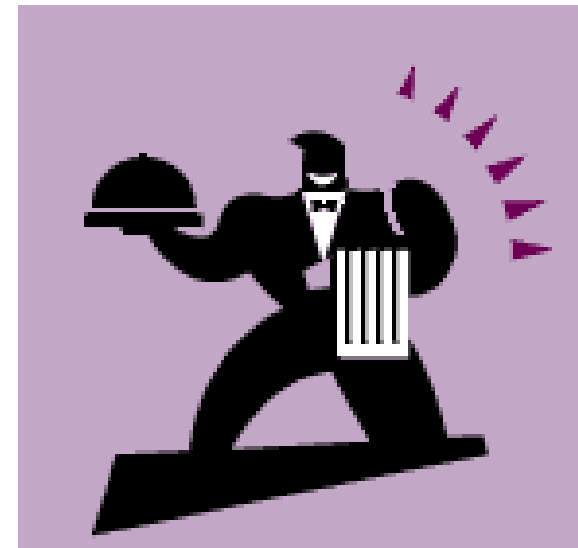
Banket - SOP



Banket - SOP

Servis:

- **Překládáním z mís hostům přímo na talíře ZLEVA!**
- **Společné nástupy a odchody obsluhy podle pokynů vrchního číšníka.**
- **Zrcadlová obsluha.**
- **Host se nesmí dostat „do kleští“.**
- **Kolik hostů, tolik obsluhujících.**
- **Možná i obsluha „a la kloš“.**
- **Důraz na prezentaci a profesionalitu.**



Banket - SOP



Banket - SOP

WE ARE THE CHAMPIONS!



Vypracovala: **Ing. Romana Niklová**

Zdroje:

<http://www.souhorky.cz/ucebnice/st/sthlavni.htm>

Salač G., Stolničení, Fortuna Praha

Kliparty – free Office

Fotografie – archiv školy SOŠ a SOU Horky n/J

END