



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_350
Datum: 10.10.2012
Anotace: Banket
– Couvert pro hosta



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Formát SOP

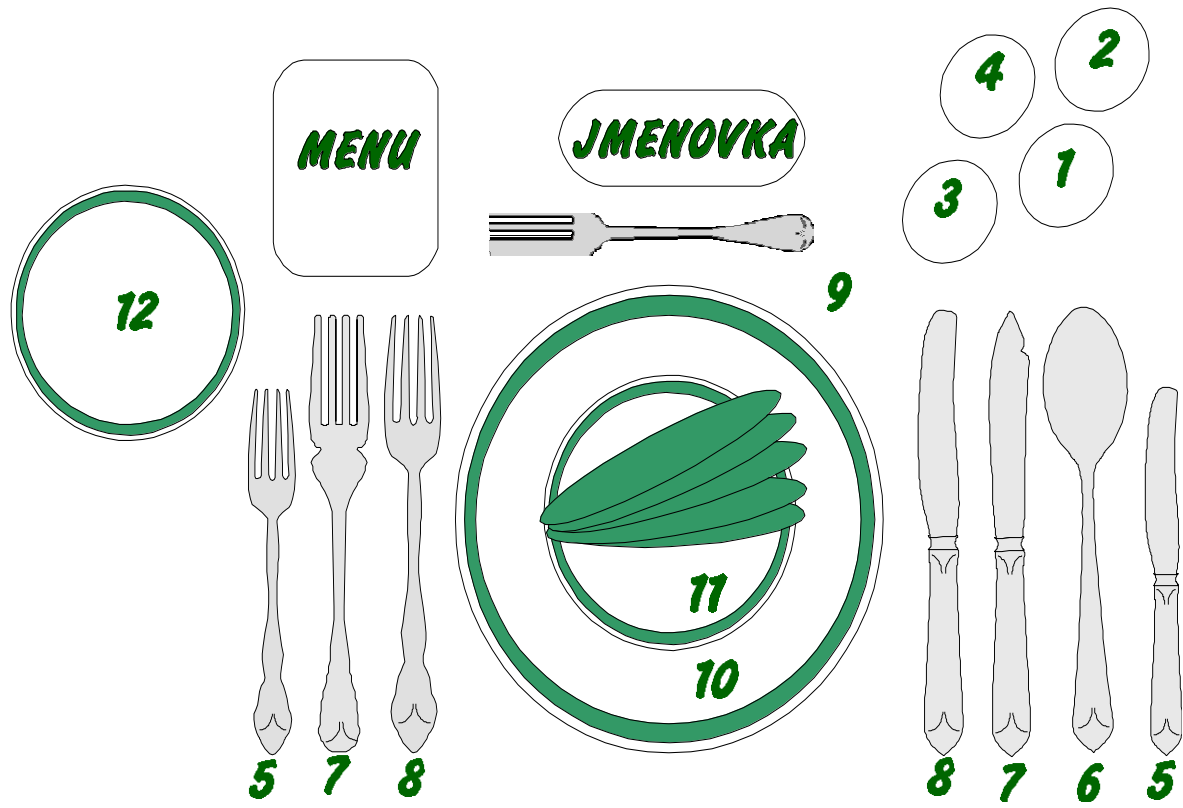
- **Písmo Ariel, běžný text - velikost písma 12**
- **Rovnění textu do bloků**
- **Jednoduché řádkování**
- **Používat tabulátory, ne opakovaně mezerník**
- **Až ZA každým interpunkčním znamínkem je mezera (u pomlčky z obou stran)**
- **Číslovat stránky práce**



Banket

-

Couvert pro hosta



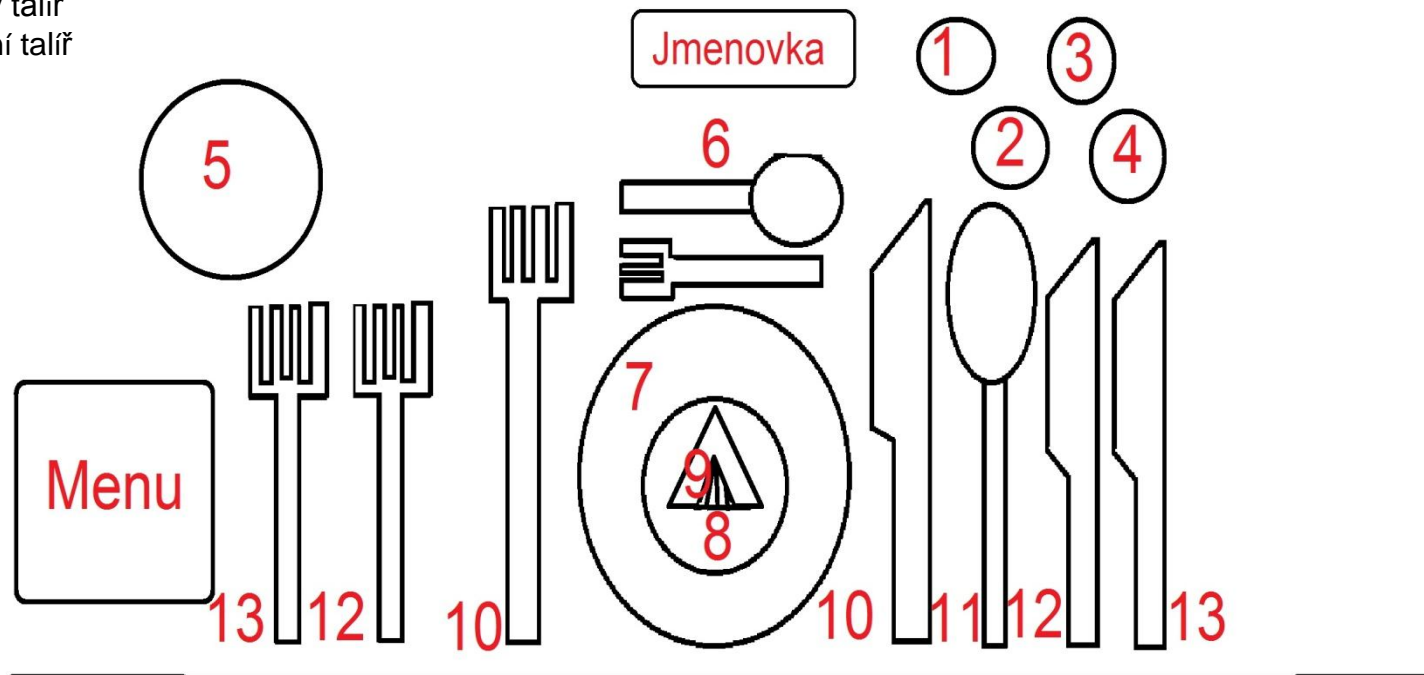
Legenda

- 1 Sklenice na pivo
- 2 Sklenice na bílé víno
- 3 Sklenice na červené víno
- 4 Sklenice na sekt
- 5 Příbor na předkrm = dezertní vidlička + dezertní nůž
- 6 Polévková lžice
- 7 Rybí příbor
- 8 Příbor na hlavní pokrm = masová vidlička + masový nůž
- 9 Moučnicková vidlička
- 10 Klubový talíř
- 11 Dezertní talíř + plátěný ubrousek
- 12 Couvertový talíř
- 13 Klubová dečka

Banket - SOP

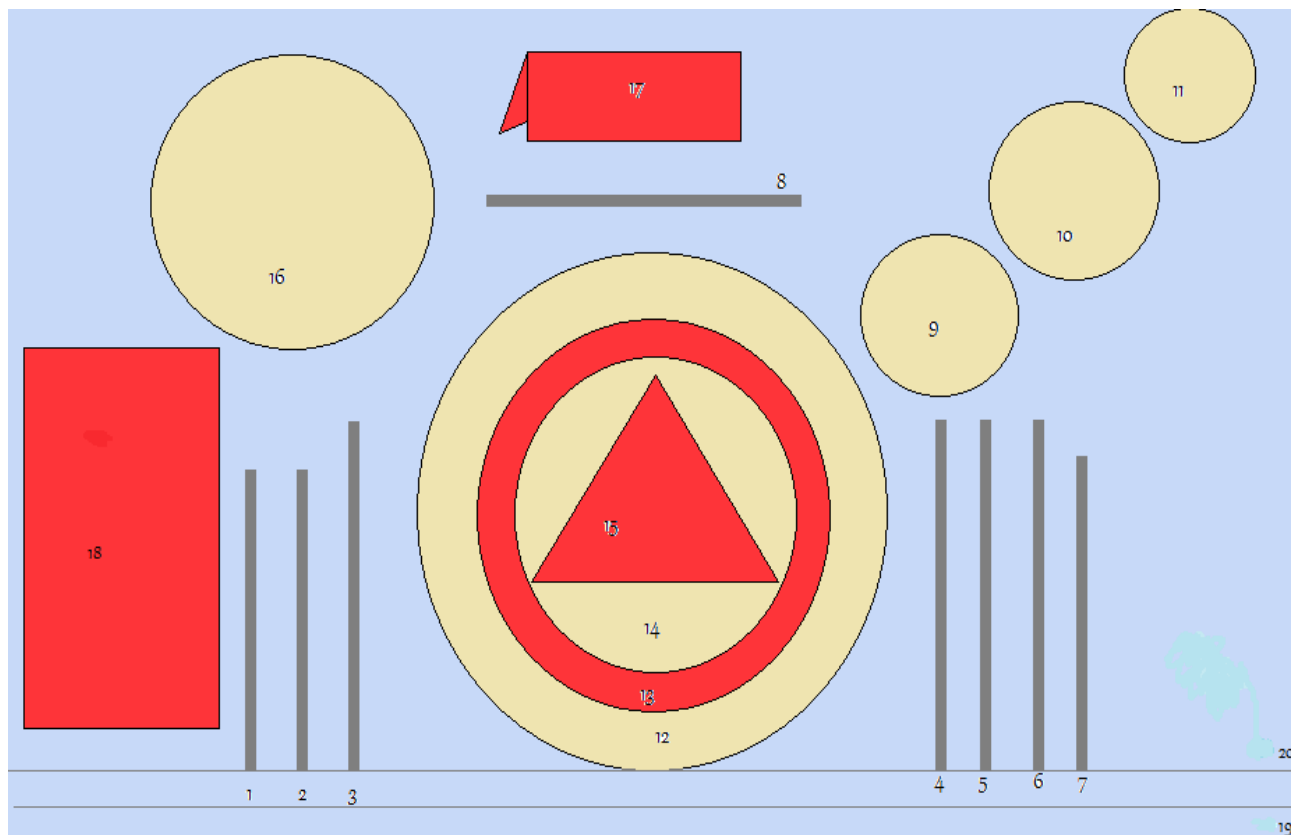
Příklady žákovského zpracování couvertu:

- 1 Miska na červené víno
- 2 Špička na bílé víno
- 3 Flétna na sekt
- 4 Sklenice na pivo (tulipán)
- 5 Couvertový talíř
- 6 Moučnickový příbor - dezertní lžice, dezertní vidlička
- 7 Masový talíř
- 8 Dezertní talíř
- 9 Plátěný ubrousek
- 10 Masová vidlička, masový nůž
- 11 Polévková lžice
- 12 Dezertní vidlička, dezertní nůž
- 13 Dezertní vidlička, dezertní nůž



Příklady žákovského zpracování couvertu:

1. Dezertní vidlička
2. Rybí vidlička
3. Masová vidlička
4. Masový nůž
5. Rybí nůž
6. Káвовá lžička
7. Dezertní nůž
8. Koktejlová lžička
9. Sklenice na bílé víno
10. Sklenice na červené víno
11. Sklenice na sekt
12. Klubový talíř
13. Klubová dečka
14. Dezertní talíř
15. Plátěný ubrousek
16. Couvertový talíř
17. Jmenovka
18. Menu
19. Hrana stolu
20. 2 cm odstup od hrany stolu



Couvert (prostředí pro 1 hosta) pravidla:

- Příbory i talíře rovnat do jedné linie 2 cm od hrany stolu.
- Příbory se nesmí překrývat – cca 3 mm od sebe.
- Couvert odpovídá vašemu konkrétnímu banketnímu menu (výběr skla, příborů apod.)
- Meníčko umístit buď nad nebo vlevo od vidliček.
- Nákresy mohou být i náznakové – čáry a geometrické tvary.
- V legendě uvádět jen správné a odborné názvy inventáře např. polévkové talíře a **ne** hluboké.
- Vše musí být jen na jedné stránce (nákres i legenda)



Příklad na internetových stránkách školy:

<http://www.souhorky.cz/vyukdok.php>



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

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