



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_355

Datum: 10.10.2012

**Anotace: Banket – Servis hlavního
chodu a nápoje**



esf evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

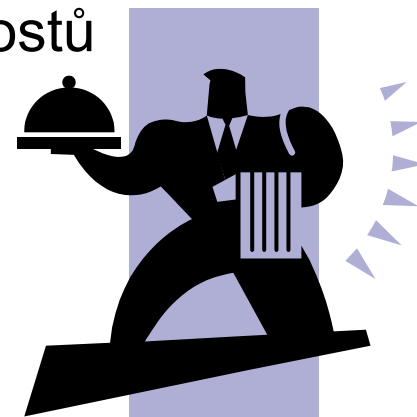
Formát SOP

- **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 – servis hlavního chodu a nápoje

- Typ zvolené banketní obsluhy vychází z počtu hostů
 - překládání z mís hostům přímo na talíře zleva
 - a la gloš
 - překládáním z mís přes keridon
- Společné nástupy a odchody na pokyn vedoucího banketu
- Zrcadlová obsluha
- Host se nesmí dostat „do kleští“
- Používáme nachservis
- Nápoje se u tabule prezentují, ale nedegustují



Banket - SOP

Banket – servis hlavního chodu a nápoje

Pořadí servisu jednotlivých částí hlavního chodu:

- Debaras mezichodu a skla po nápoji
- Doplnění pečiva na couvertový talíř
- Servis nápoje k hlavnímu chodu (kam s ním na dolití? 😊)
- Založení nahřátých talířů na pokrm, talířků na kosti apod.
- Servis event. studené přílohy
- Servis masa vpravo na talíř k noži
- Omáčkou přeléváme, šťávou podléváme
- Servis přílohy vlevo na talíři k vidličce tak, aby mohla být zepředu odebírána

Banket - SOP

Banket – servis hlavního chodu a nápoje

Popis postupu musí obsahovat zejména:

- CO?
- KDO?
- Z KTERÉ STRANY?
- JAK?
- ČÍM?
- KAM?
- V JAKÉM POŘADÍ?



Banket - SOP

Banket – servis hlavního chodu a nápoje

Příklad popisu servisu studeného předkrmu:

Šunková rolka s křenovou šlehačkou

Zdebarasování skleniček po aperitivu číšníky zrcadlově zprava na zprava na tácky. Další číšníci prezentují mísy se šunkovými rolkami tak, aby je všichni hosté mohli vidět. Na pokyn vedoucího banketu překládají hostům zrcadlově rolky překládacím příborem zleva na založené dezertní talíře tak, aby rolka ležela napříč před hostem a byla odekorovaná. Servis začíná vždy od hostitele.



Banket - SOP

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.studenakuchyne.cz/cz/produkty.html>

<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