



**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\_357**

**Datum: 10.10.2012**

**Anotace: Banket – Norma, kalkulace  
a technologický postup**



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

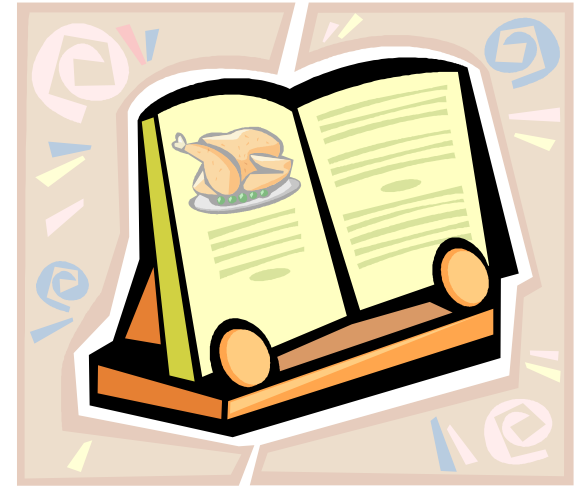
# Formát SOP

- **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 – norma

- Vzor v Recepturách teplých pokrmů.
- Všechny hmotnosti v gramech.
- POZOR, na banket vždy menší gramáž!
- Norma vychází vždy z 10 pokrmů, normujete na počet podle objednávky banketu.
- Normujeme v hrubé hmotnosti, podle toho vystavujeme žádanku na potraviny.
- Nezapomeň na hmotnost 1 porce hotového pokrmu.



**Banket - SOP**

# Banket – příklad norma

## Rybí roláda se sépiovými těstovinami

Suroviny	hmotnost v g	
	10 porcí	6 porcí
losos	100	60
sepiové těstoviny	10	6
rybí filé	300	180
červená čočka	10	6
prášková želatina	10	6
sůl	10	6
estragon	10	6
mletá paprika	8	4,8
Hrubá hmotnost 10 porcí celkem	458	

Čistá hmotnost 1 porce:

40g

# Banket - SOP

# Banket – kalkulace



- Jako jednotka je vždy použita cena za:
  - kilogram u většiny potravin
  - mohou být litry u tekutých potravin (mléko, olej...)
  - kusy pouze u vajec, ale i zde lze nahradit gramáží
- Nezapomeň určit měnu.
- Počítej kalkulaci na 3 desetinná místa, zaokrouhlujeme až cenu na konci bez desetinných míst – prodejní cena 1 porce.

**Banket - SOP**

# Banket – příklad kalkulace

## Pastiňákové puré s bazalkou a kumquatem

Suroviny	hmotnost v g		cena v Kč	
	10 porcí	6 porcí	za kg (ks,l)	10 porcí
bazalka	10	6	800	8
kumquat	20	12	250	5
prášková želatina	50	30	350	17,5
pastiňák	150	90	15	2,25
sůl	10	6	8	0,08
kardamon	6	3,6	180	1,08
pomerančová šťáva	10	6	40	0,4
voda	100	60		
Hrubá hmotnost 10 porcí celkem	356			
celkem kalkulační cena				34,31
kalkulační přírážka		200%		68,62
cena 10 porcí bez DPH				102,93
DPH 19%				19,5567
cena 10 porcí s DPH nezaokrouhlená				122,4867
PC 1 porce				12,-

Čistá hmotnost 1 porce:

30g



# Banket - SOP

# Banket – technologický postup

- Nutno přesně popsat každou činnost postupně tak, aby každý laik dokázal postupu uvařit i bez základních znalostí kuchařského umění.
- Uvádět i přípravné práce – čištění, loupání, krájení...
- Nezapomeň na hrubý časový odhad přípravy.
- Vzor v Recepturách teplých pokrmů.



**Banket - SOP**

# Banket – příklad technologického postupu

## Pastiňákové puré s bazalkou a kumquatem

Rozvaříme oloupaný pastiňák v trošce vody se solí, přidáme pomerančovou šťávu a kardamon. Po změknutí rozmixujeme v hladké puré, vložíme nabobtnalou želatinu, krátce prohřejeme, ale nesmí dostoupit bodu varu. Směs nalijeme na vymazaný plech do výšky asi 1,5 cm a necháme ztuhnout. Zblanžírujeme si listy bazalky, ze ztuhlého puré vykrájíme obdélníčky o velikosti cca 3x5 cm a z půlky je obalujeme listy zblanžírované bazalky. Navrch dekorujeme kumquatem rozkrojeným na nestejně půlky a položeným řezem navrch na zelenou část tak, aby vynikla barevnost výrobku.

**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.souhorky.cz/ucebnice/st/sthlavni.htm>

Salač G., Stolničení, Fortuna Praha

Kliparty – free Office

Fotografie – archiv školy SOŠ a SOU Horky n/J

END