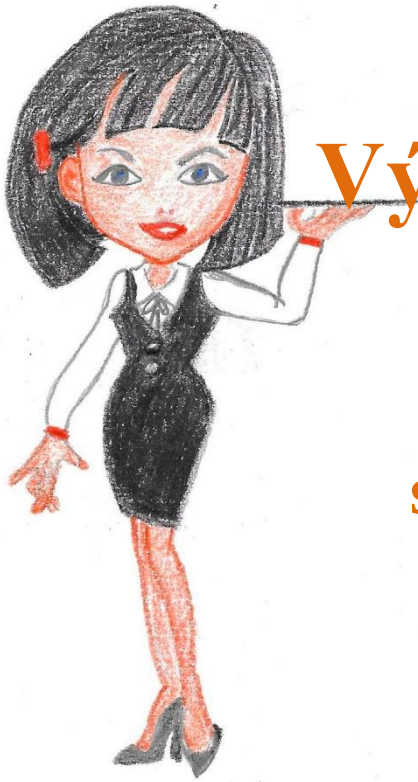


Výukový materiál do stolničení

s pracovními listy

1. ročník

AUTORSKÝ VÝTISK

Dana Durdová

Předmluva

„Učení je skryté bohatství.“[1]

Nabídka učebnic z oboru gastronomie je na knižním trhu poměrně bohatá a jejím úkolem by mělo být vhodným způsobem zprostředkovat potřebné pracovní dovednosti. Předností každé učebnice by měla být aktuálnost, barevná grafická úprava odborně zaměřených ilustrací, která by přispěla k snazšímu a rychlému pochopení probírané látky.

Z tohoto důvodu předkládám návrh učebních materiálů, který je doplň o pracovní listy pro žáky. Učivo se vzájemně prolíná v návaznosti na jeho praktické využití a jeho smyslem je integrovat do výuky i jiné předměty. Při tvorbě učebních materiálů je kladen důraz na zpracování učiva zábavnou formu, s využitím různých her, doplňovacích cvičení, soutěží apod.

„Host stojí ve středu pozornosti našeho počínání, a to nejenom proto, že přináší peníze, ale také proto, abychom splnili jako hostitelé naše závazky. Host zde není pro nás, ale my jsme tu pro něj.“[2]

.

[1]Zpráva mezinárodní komise UNESCO „Vzdělávání pro 21. století“. Praha, Pedagogická fakulta UK, Ústav výzkumu a rozvoje školství 1997.

[2]METZ, Reinhold, GRÜNER, Hermann, KESSLER, Thomas. *Restaurace a host.* Praha: Nakladatelství Europa – Sobotáles, dotisk 2012. str. 13.

Obsah

Úvod do stolničení 5

1 Společenská výchova 9

1.1 Společenské chování v restauraci 13

1.2 Komunikace 15

2 Oblečení pro číšníky 21

2.1 Zásady hygieny a bezpečnosti při práci 23

2.2 Osobní výbava číšníka 25

3 Pohostinské provozovny 35

3.1 Úsek odbytu 37

4 Zařízení odbytových středisek 45

5 Inventář používaný při obsluze 57

5.1 Malý stolní inventář (MSI) 57

6 Velký stolní inventář (VSI) 71

6.1 Textilní inventář 71

6.2 Prostírání ubrusů a skládání ubrousků 85

7 Velký stolní inventář (VSI) 91

7.1 Kovový inventář 91

8 Velký stolní inventář (VSI) 105

8.1 Porcelánový inventář 105

8.2 Pravidla talířového servisu 113

9 Velký stolní inventář (VSI) 123

9.1 Skleněný inventář 123

10 Velký stolní inventář (VSI) 147

10.1 Příbory 147

10.2 Druhy a použití příborů 149

10.3 Manipulace s příbory při obsluze 163

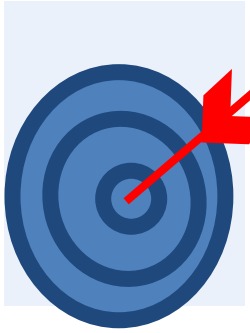
11 Velký stolní inventář (VSI) ... 171
11.1 Doplňkový (ostatní) ... 171
12 Přípravné práce v obsluze ... 187
12.1 Způsoby a systémy obsluhy ... 201
12.2 Základní zásady obsluhy ... 201
12.3 Způsoby obsluhy ... 203
12.4 Základní pravidla pro obsluhu ... 213
13 Přílohy ... 230
14 Seznam obrázků ... 232

Úvod do stolničení

Hotelnictví je služba, která má nádhernou vlastnost – zpříjemnit lidem čas oběda, večeře, pobyt v hotelu nebo poskytnout výjimečné a nezapomenutelné okamžiky. K tomu, abyste se mohli stát příjemnými, milými a profesionálními číšníky vás čeká dlouhá cesta, na které ale nemusíte být sami. Celé tři roky budeme vašimi rádci a budeme se snažit pro vás připravit stručný materiál, který vás provede oborem stolničení. Buďte srdečně vítáni v moderní gastronomii, která Vám usnadní pochopit problematiku veřejného stravování. České pohostinství má dlouhou tradici, vysokou úroveň a jen s vámi se nám podaří tuto úroveň zachovat.

Proč je úloha číšníka v obsluze tak důležitá?

Hosté se chtějí cítit dobře, chtějí být v příjemné atmosféře přívětivě a zdvořile obslouženi. Na číšníkovi leží zvláštní odpovědnost, protože pouze on je v přímém kontaktu s hostem, na rozdíl od kuchařů a vedení. **Jenom když se číšníkovi podaří splnit očekávání hostů kvalitním zážitkem a hosté jsou spokojeni, je úspěšný on a s ním celý podnik!**

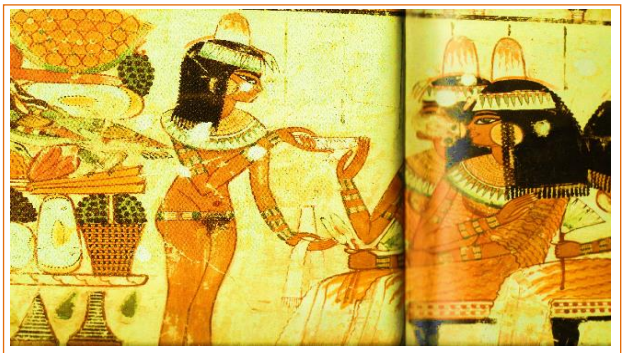


Cílem těchto materiálů bude:

- ✓ získat základní vědomosti,
- ✓ posilovat osobnostní dovednosti (paměť, soustředěnost, přívětivost, ochotu…),
- ✓ naučit se jednání s hosty,
- ✓ převzít odpovědnost za své jednání,
- ✓ a přitom všem se pobavit ☺.

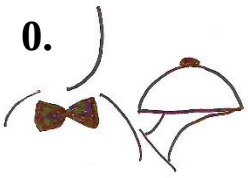
.

Dějiny stolování a zvyků při jídle a pití poznáváme od dávných dob starého Egypta, Řecka a Říma. Kultura stolování odráží vždy ducha doby a každá z nich vytváří svůj styl.



Obrázek 1: Výjev z hostiny

Poznámky



0. PRACOVNÍ LIST

ÚVOD DO STOLNIČENÍ

Zevnějšek a společenské způsoby obsluhujícího personálu mají velký vliv na náladu hostů. Obsluha hostů vyžaduje přizpůsobivost, šikovnost, ale také hbitost a nejen tu fyzickou. **Jak hbitě dokážeš vyřešit tuto šifrovanou zprávu?**

Od: OUP

Pro: žáka Q

Předmět: **heslo**

13	***3***	***11***	***3***	***7***	***4***

11	***12***	***10***	***7***	***9***	***5***	***2***	***3***	***9***	***6***

8	***5***	***7***	***6***

14	***?***	***1***	***5***

Máš minutu na zapamatování šifry (příloha č. 1). Pak využij, co si zapamatuješ, k dešifrování zprávy od UOP.

Poznámky

1 Společenská výchova

„Číšník, který se neumí slušně chovat, do pohostinství nepatří.“

Úvodní motto je pro každého pracovníka ve službách nejdůležitějším pravidlem. Hosté většinou dokáží odpustit nedostatky v odbornosti, ale neodpouští prohřešky v chování. **Ve službách je znalost společenského chování a správného vystupování velmi důležitá, protože ovlivňuje spokojenost hosta.** Ve všech situacích musí být číšník:

- taktní,
- volit správné výrazy,
- velmi důležitá je pohotovost.

SITUACE Z PRAXE:

„Host má po jídle mastnou bradu.“

VYZKOUŠEJ SI!
Upozorni hosta na nastalou situaci a přitom použij doporučené chování.

Nauka o společenském chování se nazývá **ETIKETA**. (V gastronomii se stejný výraz užívá pro označení nálepky na lahvích – také viněta.)

Základní pravidla společenského chování

V divadle, na plese, zaměstnání, na ulici v restauraci… a stále jsme ve společnosti – a ve společnosti platí pravidla. Společenské pravidlo číslo jedna: **Ve společnosti si nejsme rovni.** Zkrátka a dobře – existují lidé společensky významnější a společensky méně významní.

Ve společnosti je vždy významnější:

ŽENA

STARŠÍ

NADŘÍZENÝ

Poznámky

A) Pozdrav je prvním projevem slušnosti.

- ✓ mladší zdraví staršího,
- ✓ muž zdraví ženu,
- ✓ podřízený zdraví nadřízeného,
- ✓ číšník zdraví hosta,

} pozdrav má provázet úsměv ☺.

VYZKOUŠEJ SI!

„Kolik umíš jazyků, tolikrát jsi člověkem.“: říká jedno české přísloví. Jak jsi na tom ty? Kolik pozdravů znáš? Jestli rád soutěžíš – hraj s kamarády.

„Pozdravit je slušnost, odpovědět na pozdrav je povinnost.“

B) Pozdrav často provází **podání ruky:**

- ✓ žena podává ruku muži,
- ✓ starší podává ruku mladšímu,
- ✓ nadřízený podává ruku podřízenému,
- ✓ právo podat ruku na pozdrav má pouze host.

C) Oslovení

- ✓ běžné oslovení je pane, paní, slečno,
- ✓ pravidelní hosté uvítají oslovení jménem, titulem.

ZLATÉ PRAVIDLO PŘEDNOSTI

ŽENA – STARŠÍ – NADŘÍZENÝ

(nabízí tykání – podává ruku)

MUŽ – MLADŠÍ – PODŘÍZENÝ

(dává přednost – zdraví první – je představován)

SHRNUTÍ

Ještě si zapamatuj, že existují i výjimky:

- ✓ čestnější místo je po naší pravici, ale pravidlo neprosazujeme vždy,
- ✓ do dveří vchází první společensky významnější žena, ale ne do restaurace.

A JEŠTĚ JEDNO ZLATÉ PRAVIDLO

NIKDY NAD PRAVIDLY NEPŘEMÝŠEJ DÉLE NEŽ PŮL MINUTY.

Poznámky

1.1 Společenské chování v restauraci

- Oblečení volíme podle typu restaurace.
- Do restaurace vchází první muž. Pozor, tady dámy přednost nemají!
- Muž podrží dveře ženě jdoucí za ním. Při odchodu poslední půjde muž.
- Muž pomůže ženě z kabátu.
- Číšník přivítá hosty a uvede je ke stolu.
- Žena vybírá, jako společensky významnější, místo.
- Žena jako první, s pomocí muže nebo číšníka, usedá.
- S číšníkem jedná muž, včetně vyřízení účtu (výjimkou je pracovní oběd).
- U stolu nikdy nežvýkáme žvýkačku.
- Nenakláníme se příliš nad stůl.
- Nůž nevkládáme do úst.
- Pokud jeden jediný host nedojedl, nikdo ze společnosti nevstává od stolu.

A co v restauraci jako obsluhující NESMÍME?

- Vytvářet hloučky.
- Otáčet se k hostům zády.
- Opírat se o inventář.
- Jakkoli se upravovat.
- Mít ruce v kapsách.
- Domlouvat se příliš nahlas.

Obrázek: žáci oboru kuchař – číšník.

Tím jsme spolu pomalu vstoupili do světa **GASTRONOMIE.** Je to slovo pro tebe známé nebo neznámé? Od této chvíle už všichni budeme vědět, že: **GASTRONOMIE**

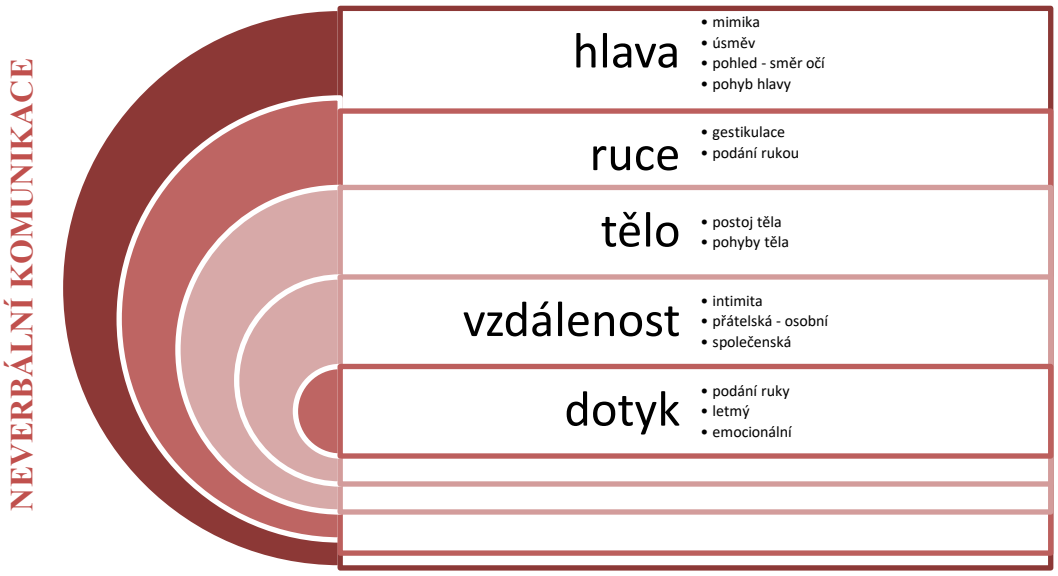
JE NAUKA O LABUŽNICTVÍ A KUCHAŘSKÉM UMĚNÍ.

Poznámky

1.2 Komunikace

Číšník musí být vybaven potřebnou dávkou profesionality, odborných znalostí, ale také dovedností komunikovat, což není nic jednoduchého. Poslání obsluhy není pouštět se do konfliktu se zákazníkem, ale naopak, jejím úkolem je zvládnout i problémového hosta, aby nakonec odcházel spokojený. Důležitý je první dojem. Na základě prvního dojmu se odvíjí další jednání a první dojem nemůžeme nikdy opakovat. **Komunikujeme:**

1. **řečí (verbálně)**
   - ✓ kultura projevu
   - ✓ obsah projevu
   - ✓ formulace skutečností
   - ✓ zdvořilé naslouchání
2. **beze slov (non-verbálně)**
   - ✓ mimika
   - ✓ gestika
   - ✓ posturika
   - ✓ proxemika
   - ✓ hapturika



Obrázek: Způsoby neverbální komunikace.

ZAPAMATUJ SI!

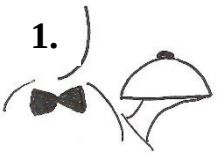
Pravidlo č. 1: **„HOST MÁ VŽDYCKY PRAVDU!“**

Pravidlo č. 2: **„POKUD JI NEMÁ, PLATÍ PRAVIDLO Č. 1!“**

„Spokojený zákazník se podělí se svým zážitkem se dvěma lidmi, kdežto nespokojený se čtyřiceti. Špatné zprávy se šíří mnohem rychleji.“ ☹

Poznámky

1.



PRACOVNÍ LIST

SPOLEČENSKÁ VÝCHOVA

Přemýšlej.

Napiš alespoň tři důvody, **PROČ** by měli lidé dodržovat pravidla. ----------

---

Vyber správnou odpověď.

<u>Společenskými pravidly se zabývá</u>:

A) ETIKA

B) ETIKETA

C) ESTETIKA

Víš, co znamenají ostatní slova? (doplň)

Se stejnojmenným označením se číšník setkává denně při své práci. Co nese stejné označení?

Společenské chování můžeme nazvat i jiným slovem z francouzštiny. Poskládej slovo z přeházených písmenek:

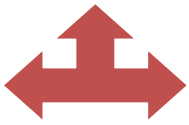
NOBTNO

Zakroužkuj správnou odpověď:

Kdo je podle tebe společensky významnější osoba?

STARŠÍ	MLADŠÍ
MUŽ	ŽENA
PODŘÍZENÝ	NADŘÍZENÝ

POZDRAV



VERBÁLNÍ **NEVERBÁLNÍ**

ÚKOL

a)----------

b)----------

c)----------

d)----------

e)----------

Poznámky

Zkus si spočítat, kolikrát denně asi pozdravíš.

Kdo zdraví první?

Vyber správné odpovědi a zakroužkuj je:

a) muž ženu
b) mladší staršího
c) žena muže
d) podřízený nadřízeného
e) nadřízený podřízeného
f) starší mladšího

Uveď situace, kdy pozdravíš, aniž bys někoho znal?

Jsou skupiny lidí s vlastním pozdravem. **Jak zdraví…**

VODÁCI

HORNÍCI

SOKOLOVÉ

ANO X NE

1. Zdravíme pouze pravou rukou, i kdybychom byli leváci.
   ANO
2. Ruku podáváme vždy, i když jsou ruce špinavé, zpocené nebo mokré. NE
3. Ruce si můžeme podat i vsedě.
   NE

Víš, kdo zdraví levou rukou, protože je blíž k srdci?

Přemýšlej.

ÚKOL

Vzpomeneš si i na jiné pozdravy?

Oprav špatnou odpověď.

Poznámky

2 Oblečení pro číšníky

má být praktické a vkusné a odpovídat prostředí střediska.

MUŽSKÝ PERSONÁL

- **oblek** (nejčastěji černá barva, košile s dlouhým rukávem, kravata / motýlek)
- **kalhoty** (vyžehlené, správná délka, pásek / šle)
- **košile** (dokonale čistá, krátký rukáv bez saka, jeden rozepnutý knoflík bez motýlku / kravaty)
- **obuv** (černá, pohodlná, elegantní, bačkory a pantofle jsou nepřípustné)
- **ponožky** (černé, vysoké)

Obrázek: Oblečení číšníka.

ŽENSKÝ PERSONÁL

- **blůza nebo košile** (dokonale čistá)
- **vestička** eventuálně **sako**
- **sukně** (ne kratší než šířka dlaně nad kolena, úzká s rozparkem pro volný pohyb)
- **kalhoty**
- **obuv** (pohodlná, elegantní, bačkory a pantofle jsou nepřípustné)
- **punčochy (**tělové nebo černé)

Obrázek: Oblečení servírky.

„Ani nejlepší oděv nepůsobí dobře, když není čistý a jeho nositel upravený.“

Osobní hygiena

Při zacházení s jídlem je žádoucí dodržovat nejvyšší měrou osobní hygienu. Každý pracovník v gastronomii se musí prokázat platným *„Zdravotním průkazem“*.

ZAPAMATUJ SI!

- ✓ Důležité jsou pěstěné ruce a nehty, protože je host vidí v bezprostředním spojení s jídlem.
- ✓ Velmi nepříjemně působí zápach z úst a nepříjemný pach těla.

Poznámky

2.1 Zásady hygieny a bezpečnosti při práci

Hygienou se všeobecně rozumí péče o čistotu a zdraví.

Hygiena potravin však zahrnuje více, jedná se totiž také o:

- příčiny, které vedou ke zkažení potravin,
- opatření, které zabrání zkažení potravin.

Na dodržování hygieny v gastronomických provozech dohlížejí:

- Krajské hygienické stanice (KHS)
- Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI)

Hygiena potravin slouží k ochraně spotřebitele a k udržení jeho zdraví. Odpovídající opatření jsou stanovena v hygienických normách a v ustanoveních o potravinách. Všechna hygienická opatření mají šanci na úspěch jen tehdy, je-li dodržována osobní hygiena. *„Chování lidí rozhoduje podstatným způsobem o stavu hygieny v provozu.“* **Zodpovědnost leží na samotném podniku.**

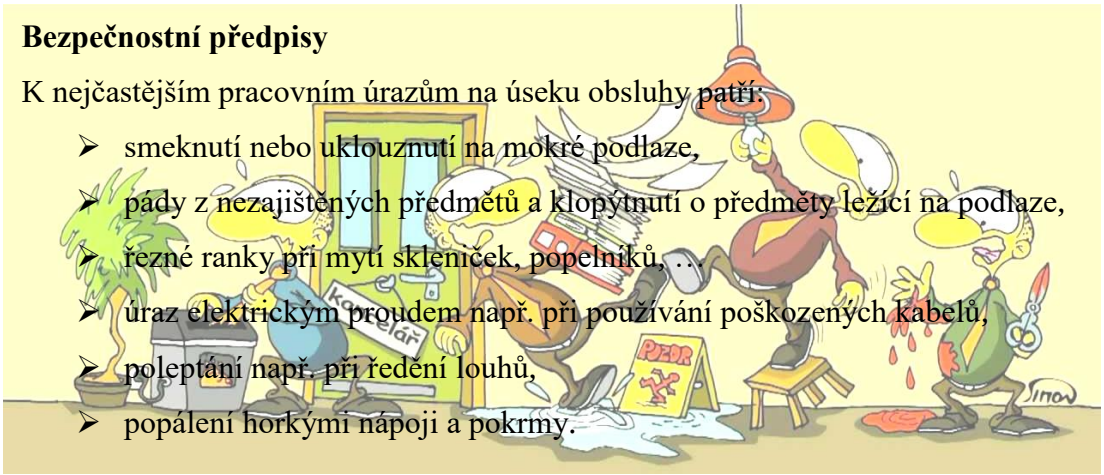
Kontrolní systém zahrnuje tři oblasti

- Hygiena provozu, kuchyňských prostor, přístrojů, strojů a nádobí.
- Hygiena produktů, skladování, pracovních postupů.
- Personální hygiena pracovníků, dodržování hygienických nařízení.

Bezpečnostní předpisy

K nejčastějším pracovním úrazům na úseku obsluhy patří:

- smeknutí nebo uklouznutí na mokré podlaze,
- pády z nezajištěných předmětů a klopýtnutí o předměty ležící na podlaze,
- řezné ranky při mytí skleniček, popelníků, …
- úraz elektrickým proudem např. při používání poškozených kabelů,
- poleptání např. při ředění louhů,
- popálení horkými nápoji a pokrmy.



Poznámky

2.2 Osobní výbava číšníka

Příručník

Patří k základnímu vybavení číšníka. Samo označení vyjadřuje, že musí být při obsluze stále při ruce. Příručník je zavěšený na levém předloktí a používá se z důvodů estetických, bezpečnostních a hygienických:

- ✓ chrání při obsluze ruku před horkými talíři a platy,
- ✓ zabraňuje otiskům prstů na talířích a příborech,
- ✓ slouží k ovinutí lahví vytažených z chladiče vín.

Číšnický nůž

Slouží číšníkovi pro snadné vytahování korkové zátky bez vynaložení síly. Číšnický nůž je opatřen ořezávačem fólií u vín, vývrtkou a otvírákem na lahve s korunkovým uzávěrem.

Tužka a objednávkový blok X mobilní číšník (PDA a mobilní tiskárna)

Při převzetí objednávky, zejména při větším počtu hostu u stolu s různým přáním, je nepostradatelná. V této situaci bychom měli hledět objednávajícímu do očí a zachovat dostatečný odstup od hosta. Hostovu objednávku si poznamenáme do bloku a v případě větší objednávky u jednoho stolu se doporučuje, načrtnout zasedací plánek s číslem stolu *(viz obrázek vpravo)*. Ocení to i kolegové, kteří budou s obsluhou pomáhat a nebudou se muset nepříjemně vyptávat, co komu patří ☺. Do odpovídajícího políčka si zapiš hostovo přání – ve správném pořadí a s případným zvláštním přáním (např. způsob tepelné úpravy, dresink atd.).

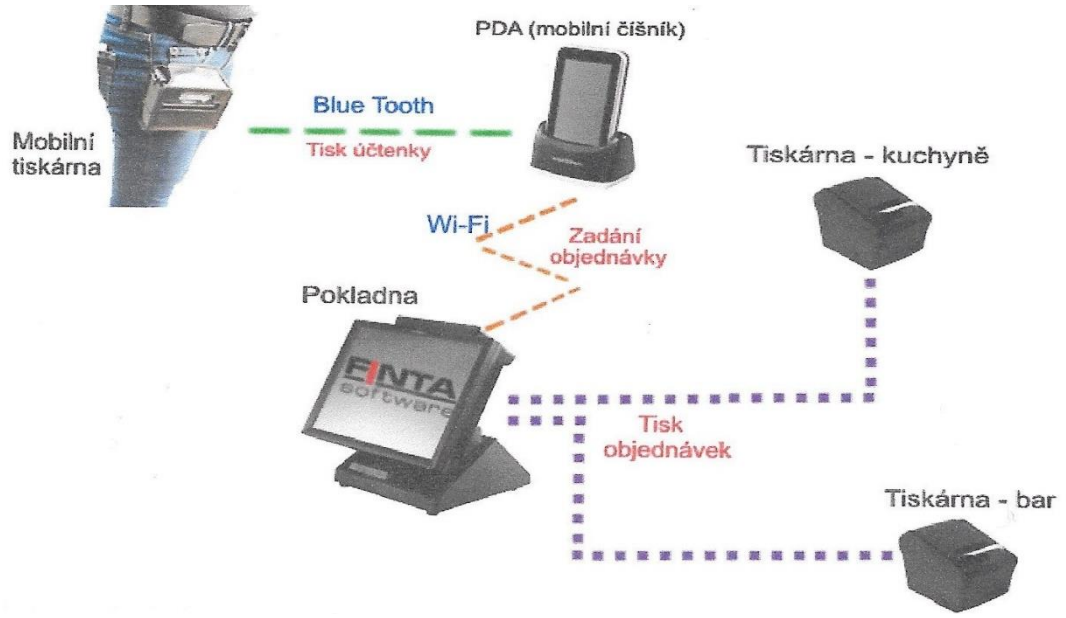
Obrázek: Ukázka zápisu objednávky.

Mobilní číšník nahrazuje tužku a objednávkový blok. Je to moderní zařízení, které umožňuje rychlé vytvoření

Poznámky

a odeslání objednávky. Obsluhující je vybaven mobilním číšníkem a objednávku zaznamenává přes dotykový terminál *(viz obrázek vpravo)*. Po zadání do systému jsou objednávky tisknuty v kuchyni, baru nebo jinde. Pokud má číšník i mobilní tiskárnu, může tisknout účtenky a přijímat různé formy platby. Na následujícím obrázku vidíme řešení schéma propojení.

Obrázek: PDA (mobilní číšník)



Obrázek: Schéma propojení softwarového systému.

ZAMYSLI SE!

Nové technologie pronikají do všech oborů lidské činnosti, a proto není výjimkou ani gastronomie. Zkus se zamyslet nad **výhodami / nevýhodami** používání mobilního číšníka. Pro přehledné zhodnocení si zapiš jednotlivé nápady do dvou sloupců pod sebe.

Číšnická peněženka

Používají ji účtující číšníci. Obsahuje přihrádky na bankovky, uzavíratelné přihrádky na mince a průhlednou fólii pod klopou.

Zapalovač, zápalky

Nosí u sebe i ti číšníci, kteří pracují v nekuřáckých restauracích, aby mohli zapálit na přání hostů svíčky.

Poznámky

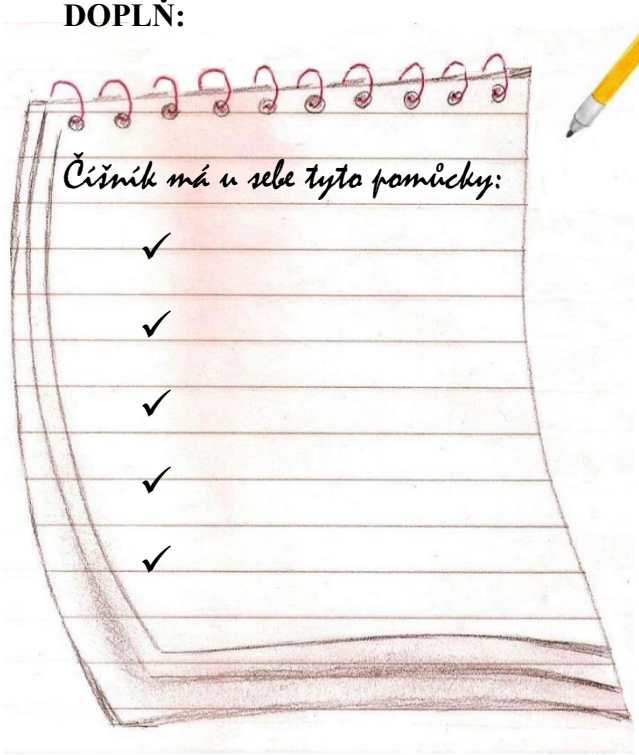
2. PRACOVNÍ LIST

OSOBNOST ČÍŠNÍKA

Osobnost číšník se všemi požadovanými kompetencemi se může vyjádřit v deseti základních funkcích. Pokus se k jednotlivým funkcím připsat vlastnosti, které mohou usnadnit výkon této funkce, potažmo profese.

ODBORNÍK	
OBCHODNÍK	
REPREZENTANT	
HOSPODÁŘ	
GASTRONOM	
INFORMÁTOR	
SPOLUPRACOVNÍK	
INSTRUKTOR	
SPOLEČNÍK HOSTA	
DIPLOMAT A PSYCHOLOG	

DOPLŇ:



Dokladem o zdravotní způsobilosti pro práci v pohostinství je:

_____

Při osobní hygieně věnujeme velkou pozornost především:

_____

Příručník má funkci:

_____

_____

_____

Poznámky

Pravidla pracovní a osobní hygieny

s malou nápovědou je snadno sám/a doplníš ☺:

✓

✓

✓

✓

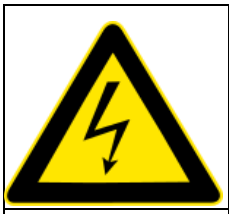
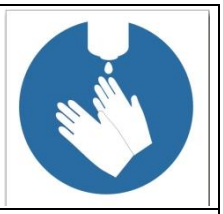
✓

✓

Bezpečnostní předpisy

Jak budeš postupovat v případě popálenin, říznutí, úrazu elektrickým proudem?

Poznáš tyto piktogramy z oblasti bezpečnosti práce?

Poznámky

Již několikrát bylo zmíněno, jak velký vliv mají na náladu hostů obsluhující. Své role se mohou dobře zhostit jen tehdy, pokud sami jsou odpočatí a v psychické pohodě. To znamená, že k základnímu výčtu dovedností, patří i umění odpočívat.

Vyluštěním křížovky se dozvíš důležitý přívlastek pro číšníka.

Křížovka

1.												
2.												
3.												
4.												
5.												
6.												
7.												
8.												
9.												
10.												
11.												

1. Člověk, mající pozitivní pohled na svět
2. Jméno pyšné princezny
3. Dny strávené mimo práci
4. Míčová hra
5. Dopravní prostředek
6. Hvězda, bez které by nebyl život
7. Podzimní měsíc
8. Ústav, kde je možné získat vzdělání
9. Učitel národů
10. Ranní nápoj
11. Pracoviště číšníka (slangově)

Poznámky

3 Pohostinské provozovny

Ve starověku bylo pohostinství povinností a poskytovalo se zdarma. V době křesťanství byla tato povinnost ještě prohloubena přikázáním o lásce k bližnímu. Situace se změnila ve 12. století, kdy se začal rozvíjet obchod a cestovní ruch. Z toho důvodu se poskytované přístřeší a pohostinství stále častěji měnilo v živnost. Mezi hostincem v dobách jeho počátku a moderním hotelem dnes, který odpovídá nejvyšším nárokům, leží dlouhý vývojový proces.

Ubytování s pohoštěním jako dvě základní nabídky zůstaly. Jim odpovídají oba provozní způsoby – **restaurace a hotel**.

1. **Stravovací zařízení** jsou pohostinské provozovny různého typu (restaurace, jídelny, motoresty, bistra, kavárny- cukrárny, bary…)
2. **Hotel** je provozovna, která disponuje lůžky, orientuje se na stravování a ostatní doplňkové služby. Některé typy hotelů mají svá specifika a poskytují jen určité druhy služeb (hotel garni, penzion, motel…) Hotelový komplex poskytuje široké služby a dokáže uspokojit i ty nejnáročnější požadavky zákazníků. Hotel se rozděluje na střediska (úseky), ty pak na jednotlivé části.

Obrázek: Schéma rozdělení hotelu na střediska.(hotel Zámek Valeč)

Poznámky

Tabulka: Střediska hotelu a úseky středisek.

STŘEDISKA (ÚSEKY) HOTELU				
UBYTOVACÍ	VÝROBNÍ	ODBYTOVÉ	SLUŽEB	SPRÁVY
hotelová hala	kuchyň	Restaurace	čistírny	ředitelství
recepce	přípravny	Jídelny	kadeřnictví	údržba
vrátnice	sklady	kavárny	masáže	sklady
pokoje	expedice	vinárny	bazén, sauna	
apartmány	umývárny	Bary	bowling	
společenské č.	výrobny	Bistra	sekretářské	

Výčet jednotlivých úseků není úplný, ale i ty pomohou vytvořit představu a zařazení úseků do středisek. Podrobněji se budeme zabývat střediskem odbytovým.

3.1 Úsek odbytu

1. Restaurace a jídelny

   Tvoří základní síť provozu veřejného stravování. Práce v restauracích se liší podle charakteru provozu a poskytovaných služeb.

Obrázek: Restaurace Gondola, Plzeň

   a) Zařízení restaurací:
      - prostorné, větratelné a dobře osvětlené místnosti,
      - okna se záclonami, závěsy,
      - světlé barvy stěn,
      - podlaha je kryta PVC, dlažbou nebo koberci,
      - komunikace pro hosty a personál jsou dostatečně široké,
      - důležitý je stav toalet.

   b) Vybavení inventářem:
      - stoly, židle, příruční stoly,
      - výčepní stůl (může být i v oddělené přípravně),
      - dekorační předměty a květinová výzdoba.

2. Kavárny

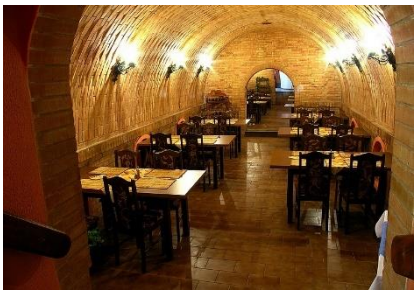
   Jejich rozvoj dosáhl vrcholu na konci 19. a počátkem 20. století a rázem se staly společenskými středisky. Kavárny mají svoji osobitou atmosféru.

Obrázek: Kavárna Al Cafetero, Praha

Poznámky

3. Vinárny

Atmosféra vináren je srdečnější a družnější než v jiných střediscích. Zvláštností jsou vinné sklípky.



Obrázek: Vinárna penzionu Rendez Vous, Valtice.

4. Bary

U nás se objevily se po první světové válce a v současnosti jsou hojně navštěvované. Rozlišujeme:

- Aperitiv bar (50 koktejlů)
- Lobby bar (velmi atraktivní)
- Fitness bar (100 % šťávy, iontové nápoje)
- Swimmingpool bar
- Casino bar (dvousložkové nápoje)
- Disco bar
- Night bar
- Americký bar (flaring, 100 nápojů – nemění se)
- Snack bar (občerstvení)

Obrázek: Bar La Casa de la Havana vieja, Praha

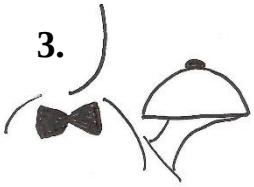
5. Ostatní společensko – zábavní střediska

Patří sem provozy, které mají netradiční zařízení, vybavení nebo program.

- Varieté a kabarety
- Koliby a salaše
- Casina
- Bowlingy
- Herny se speciálním hráčským zařízením (tj. s automaty)

Kategorizace odbytových středisek společného stravování byla zpracována jako doporučení Ministerstva průmyslu a hospodářství ČR a dalších orgánů na základě doporučení Eurostatu a Světové organizace cestovního ruchu. **Hostinské zařízení musí být** na vhodném a viditelném místě **označeno** kategorií, jménem a názvem provozovatele, jeho IČ, adresou, jménem odpovědného vedoucího a provozní dobou.

Poznámky



3.

PRACOVNÍ LIST

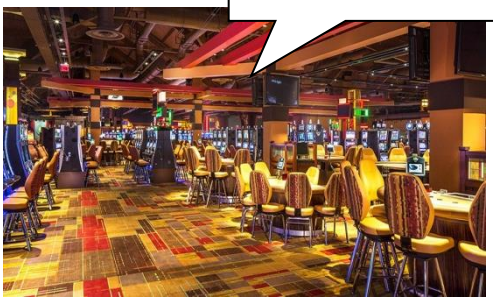
POHOSTINSKÉ PROVOZOVNY

Odbytová střediska gastronomických provozů slouží především ke konzumaci. Plní tyto funkce (doplň podle uvedených středisek):

- ✓ _____ restaurace, motorest, gril bar, snack bar, pizzerie, koliba, jídelna, jídelní vozy…
- ✓ _____ kavárna, vinárna, vinný sklípek, bar, varieté, pivnice, herny, casino…
- ✓ _____ bufet, občerstvení, stánkový prodej …

Odbytové služby jsou vždy spojené s prodejem _____

Odbytová střediska: pojmenuj jednotlivé obrázky.

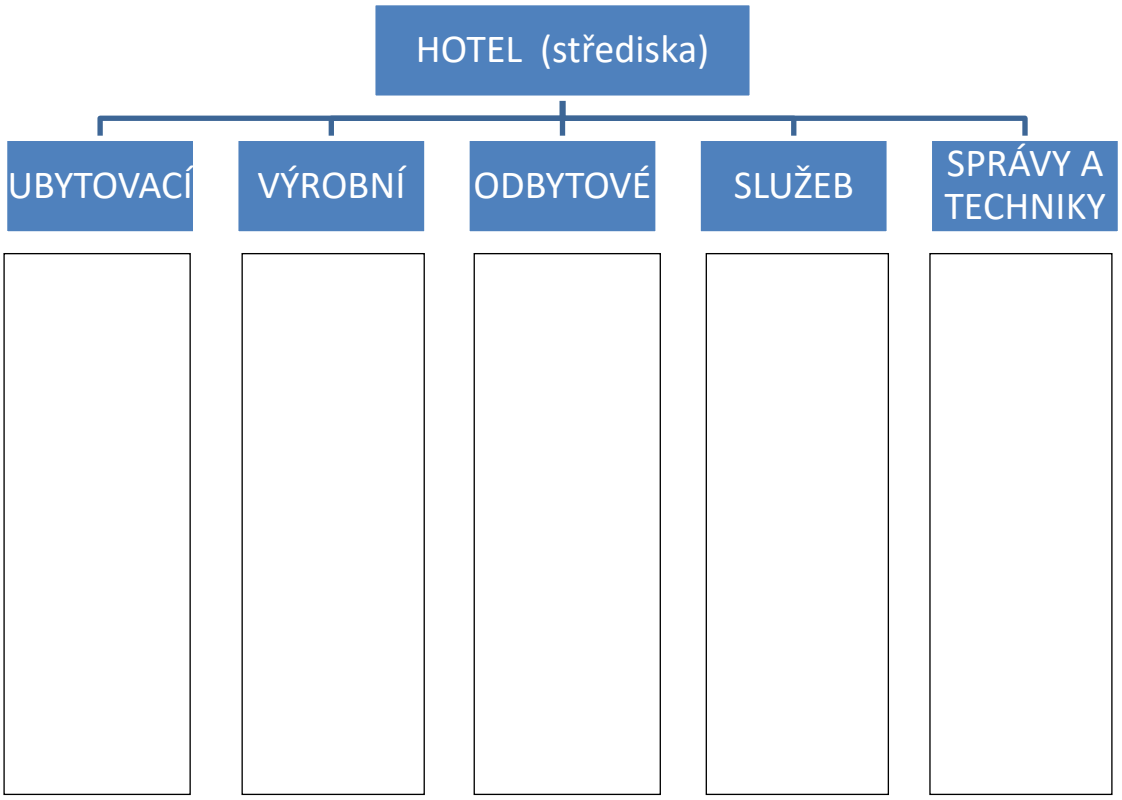


Poznámky

Po exkurzi v hotelu si zajisté vytvoříš konkrétní představu o organizační struktuře hotelu. Hotelový komplex Zámek Valeč ve Valči na Třebíčsku, se stejně jako jiné nadnárodní hotely, organizačně dělí na pět středisek.

Obrázek: Hotel Zámek Valeč.

Tvým úkolem je přiřadit jednotlivé části hotelu, které jsi viděl/a k příslušným střediskům.



Poznámky

4 Zařízení odbytových středisek

Pro vybavení restaurací, jídelen, kaváren, barů atd. je potřebný inventář, který by odpovídal stylu a barevnému ladění interiéru. Inventář musí mít správnou výšku, stabilitu, šířku nohou a zajišťovat pohodlné sezení. **Rozděluje se na inventář**:

- ✓ **stolový,**
- ✓ **sedací,**
- ✓ **pomocný.**

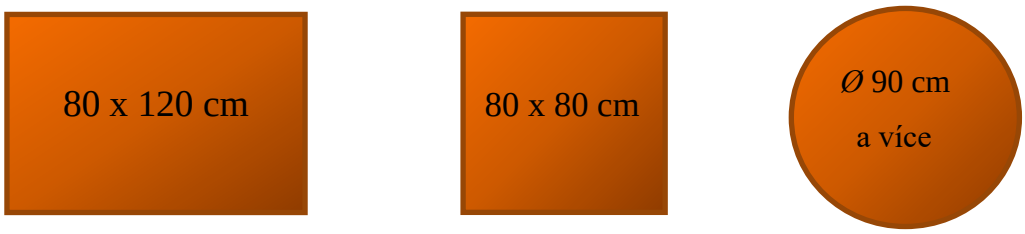
Stolový inventář

Typy stolů:	**Materiál:**
➢ restaurační	➢ dřevo
➢ kavárenské	➢ kov
➢ konferenční	➢ plast
➢ konzumační	➢ ratan
➢ kongresové	➢ kombinace materiálů

Restaurační (jídelní) stoly

Existují různé tvary a velikosti stolů. Standardní rozměry jsou:

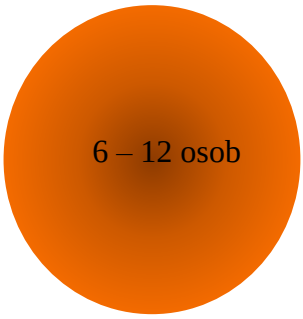
obdelníkové stoly *čtvercové stoly* *kulaté stoly*



Při slavnostních hostinách jsou čtvercové a obdelníkové stoly sestavovány do nejrůznějších slavnostních tabulí. Pro tvar tabule je rozhodující počet osob. Jednotlivé typy tabulí se označují písmeny abecedy: I, T, L, U, E *(obr. dole)*, pro menší počet hostů tabule kulaté nebo s propadlištěm *(obr. strana 64)*.

Obrázek: Tabule ve tvaru písmen I, T, U, E.

Poznámky



Obrázek: Tvary tabulí – s propadlištěm, kulatá, svatební tabule.

Tabulka: Ostatní typy stolů.

KAVÁRENSKÝ	VINÁRENSKÝ	KONFERENČNÍ	KONZUMAČNÍ	KONGRESOVÝ
menší rozměr	*kvalitní deska*	*nízké*	*ke konzumaci*	*sestavované do*
kvalitní deska	*různé tvary*	*různé tvary*	*ve stoje*	*různých tvarů*
různé tvary		*odpočinková zóna*		*stohovatelné*

Sedací inventář

Typy sezení:

- restaurační židle
- křesla
- klubovky
- barové stoličky
- lavice
- boxy

Materiál:

- dřevo
- kov
- plast
- ratan
- čalouněný
- kožený
- kombinace materiálů

Tabulka: Typy sezení.

ŽIDLE REST.	KŘESLA	KLUBOVKY	BAROVÉ ŽIDLE	LAVICE, BOXY
sedák cca 30 cm	*s područkami*	*uzavřená*	*vyvýšené k baru*	*oblíbené u hostů*
pod deskou stolu			*podpora nohou*	

Poznámky

Pomocné stoly

Druhy stolů

- příruční (absac)
- servírovací (keridon)
- ohřívací (režon)
- odkládací
- nabídkové (bufetové)

Příruční stůl

Je umístěn vpravo při příchodu na pracoviště.	*talíře, menážky, popelníky, sklo, ubrousky, tácky, plata, příbory*
Ukládáme do něj pouze čistý a potřebný inventář.	
Pevný stůl neprostíráme, improvizovaný ano (15 – 20 cm od země).	
Udržujeme zde pořádek a zachováváme manipulační prostor.	

Servírovací stůl

Používá se na podávání a přípravu jídel v restauraci.	
Staví se k volnému čelu jídelních stolů a prostírá se ubrusy.	
Rozměry jsou 40 x 80 cm.	
V pravém horním rohu je složená kapsa s překládacími příbory.	

Ohřívací stůl

Slouží pro ohřívání inventáře na teplé pokrmy a nápoje.	
Vyhřívaná je i horní deska při expedici pokrmů.	
Posuvná dvířka jsou z obou stran (číšník plní – kuchař používá)	
Nejčastěji elektrické (také plynové nebo parní).	

Nabídkový stůl

Lehká kovová konstrukce (nerezavějící ocel nebo pochromovaný).	
Slouží pro nabídku a prodej předkrmů, salátů, moučníků apod.	
Slouží k nabídce a prodeji zboží.	
Slouží k dekoraci a reklamě.	

Odkládací stůl

Na odkládání použitého inventáře.	
Umístěny přímo v restauracích.	
Musí být neustále udržovány v čistotě.	

Poznámky

4.

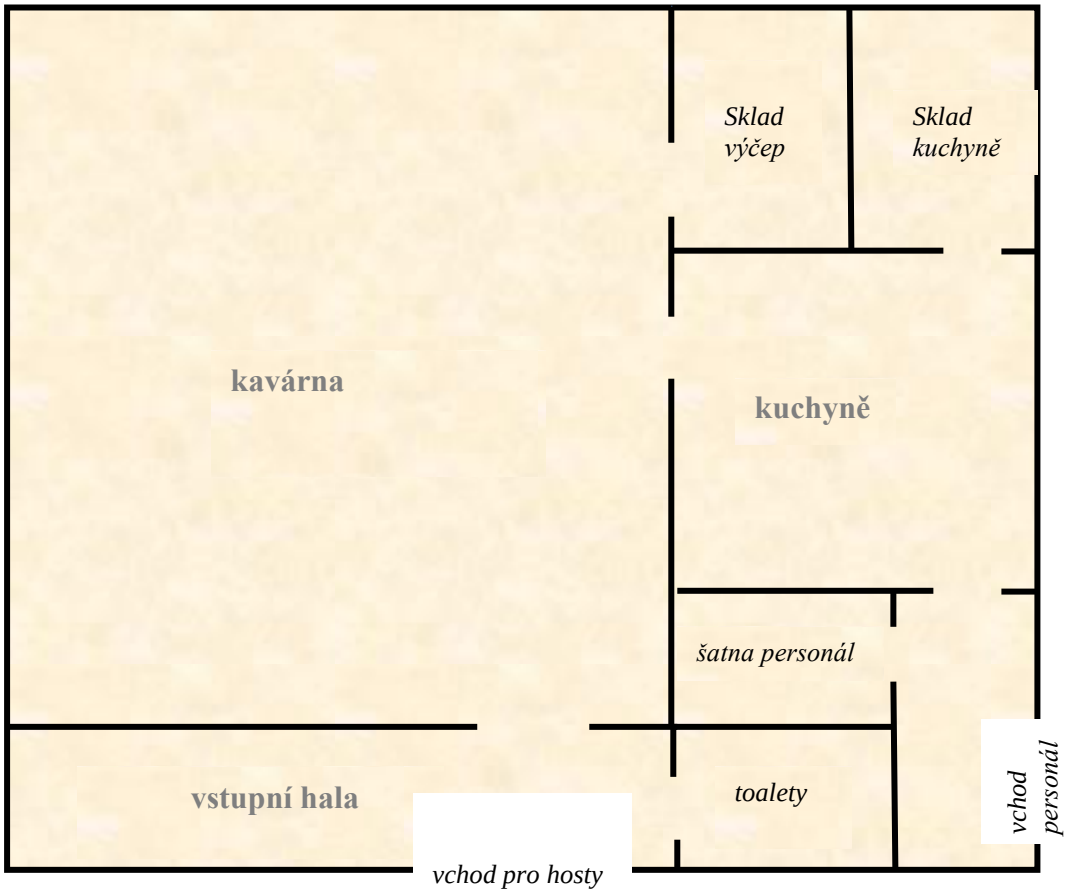
PRACOVNÍ LIST

ZAŘÍZENÍ ODBYTOVÝCH STŘEDISEK

Atmosféra odbytového střediska je vytvářena jednak personálem, ale také designem a dispozičním řešením restaurace, kavárny, baru atd. Představ si:…

ÚKOL:

Do dispozičního plánku zakresli rozmístění inventáře v kavárně (10 x 8 m), které by splňovalo podmínky úspěšného prodeje (atraktivní rozmístění, efektivní využití prostoru, logickou trajektorii).



Obrázek: Půdorys kavárny.

Poznámky

DOPLŇUJ VĚTY:

1. Standardní restaurační stoly mají rozměry:
2. Slavnostní tabule se sestavují z jednotlivých stolů do tvarů…….
3. Pro 30 osob doporučím tabuli ve tvaru……
4. Rozměry keridonu jsou……
5. Ve vstupní hale nejčastěji použijeme stoly……

ÚKOL:

a) **pojmenuj vyobrazené pomocné stoly**

b) **číslicemi označ tvrzení, která se vztahují k jednotlivým pomocným stolům.**

- ☐ Slouží k nabídce a prodeji zboží.
- ☐ Zkracuje vzdálenost přípravna → restaurační stůl.
- ☐ Využívá se také k dekoraci a reklamě.
- ☐ Je umístěn vpravo při příchodu na pracoviště.
- ☐ Má posuvná dvířka z obou stran.
- ☐ Staví se k volnému čelu jídelních stolů.
- ☐ Slouží k ukládání inventáře potřebného na provoz.
- ☐ Slouží k flambování, překládání, servisu vína…
- ☐ Při expedici pokrmů je vyhřívaná horní deska.

1

2

3

4

Poznámky

V předešlé kapitole byl zmíněn GARNI HOTEL a MOTEL bez podrobnějšího vysvětlení. Víš, o čem se mluví? Znáš i jiné typy ubytování?

Pokud odpověď znáš, patříš mezi pozorné žáky nebo ses s těmito termíny setkal v osobním životě a vyplnění volných řádků pro tebe bude hračka ☺.
Jestli neznáš odpověď, vyhledej si ji (v učebnici, e-zdrojích ...) a poznamenej si ji. K poznámkám si současně připiš, odkud jsi informaci získal.

SKRYTÁ SLOVA

Ve větách najdi „schovaný inventář“ a jeho název napiš do volné linky za větou.

1. Od krásné asistentky si bere žonglér postupně kužely. _____
2. Zasedání se zúčastnila vicepremiérka německé vlády. _____
3. Čarodějnice uvařila místo lektvaru výbornou kávu. _____
4. Děti ve škole hrály na bubínky nebo xylofony. _____
5. Musím Keri donést horký čaj. _____
6. Mladý tuleň pluje na kře s lovcem. _____

Poznámky

5 Inventář používaný při obsluze

Každé pracoviště musí být pro vykonávání prací a poskytování služeb vybaveno patřičným zařízením – inventářem. **Používaný inventář rozdělujeme:**

- **malý stolní inventář (MSI)**
  - na jídelním stole hosta
  - na příručním stole
- **velký stolní inventář (VSI)**
  - textilní (restaurační, hotelový, pracovní)
  - kovový (na podávání pokrmů, na podávání nápojů)
  - porcelánový (na podávání pokrmů, na podávání nápojů)
  - skleněný (na podávání pokrmů, na podávání nápojů)
  - příbory (jídelní, překládací, pomocné)
  - ostatní - doplňkový

5.1 Malý stolní inventář (MSI)

je nezbytný při obsluze, musí vhodně doplňovat celkový vzhled stolu i okolního prostředí a denně musí být ošetřován. Některý MSI se zakládá na jídelní stůl hosta, jiný na příruční stůl a servíruje se podle objednaného pokrmu nebo na přání hosta.

Funkce MSI:

- ✓ Gastronomická (menážka, karafa, mlýnky, cukřenka, hořčičník, košík na pečivo).
- ✓ Hygienická (popelník, stojánek na ubrousky, oplachovač prstů, párátník).
- ✓ Informační (jídelní a nápojový lístek, menu, stojánek – reservé, číslo, nabídkový).
- ✓ Estetická (vázy, svícny, papírové ubrousky).

Poznámky

GASTRONOMICKÁ FUNKCE	
Menážka malá	
skládá se ze: ➢ solničky (plníme do 2/3, přidáme zrnka rýže) ➢ pepřenky (plníme do ¼, přidáme celý pepř) ➢ nádobky na párátka (nejlépe hygienicky balená) *ošetření denně:* ➢ otřít vlhkým hadříkem a vyleštit ➢ vyčistit ucpané otvory	
Menážka velká	
skládá se ze: ➢ solničky, pepřenky a nádobky na párátka ➢ karafy na ocet, olej, polévkové koření • zabroušené hrdlo pro utěsnění • do octu se přidává kapka ČV – odlišení od oleje *ošetření denně:* ➢ otírat, leštit	
Mlýnky na koření	
➢ plníme celým kořením, hrubou solí ➢ získáme čerstvě mleté koření *ošetření denně:* ➢ otřít vlhkým hadříkem, vyleštit ➢ doplňovat	
Cukřenky	
zvolíme, pokud nepoužíváme hygienicky balený cukr, k teplým moučníkům, při slavnostní obsluze. *druhy:* ➢ cukřenka dávkovač (k teplým nápojům) ➢ cukřenka „pudřenka“ (k teplým moučníkům) ➢ cukřenka na kostkový cukr (kleštičky na cukr)	
Nádobky na hořčici	
používáme do nich pouze skleněné nebo plastové lžičky – kovové s hořčicí oxidují *Ošetření denně:* ➢ vyprázdnit, vyčistit a znovu naplnit ➢ zakapat olejem – zabrání se vysychání	
Košíky na pečivo	
různé typy a materiály ➢ do košíku se pečivo vkládá do čistého ubrousku *využívají se::* ➢ při snídaních, ➢ nabídce pečiva k polévkám, gulášům …	
Dresinky v originálnm balení	

Poznámky

HYGIENICKÁ FUNKCE

Popelníky

ČR má několik zákonů, které nějakým způsobem omezují nebo zakazují kouření tabákových výrobků. Pokud v restauraci popelníky používáme, platí:

- popelníky měníme u stolu za čisté
- udržujeme v naprosté čistotě
- myjeme odděleně

Výměna popelníku před hostem

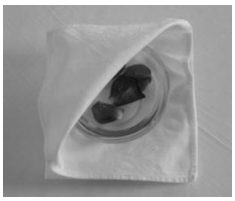
Čistý držíme v pravé ruce, položíme jej na špinavý popelník a oba odstraníme najednou. Špinavý popelník odložíme na tácek v levé ruce a čistý vrátíme na stůl.

Stojánky na ubrousky

- slouží pro náhradní papírové ubrousky
- ubrousky se vkládají jednotlivě, přeložené napůl
- denně stojánky otíráme a doplňujeme

Oplachovač prstů (fingerbowle)

- miska, částečně vložená do ubrousku podložená talířem
- vlažná voda s citronovou šťávou a okvětními lístky
- používáme, pokud hosté konzumují pokrm rukama
- zakládáme na levou stranu hosta



Nádobky na párátka

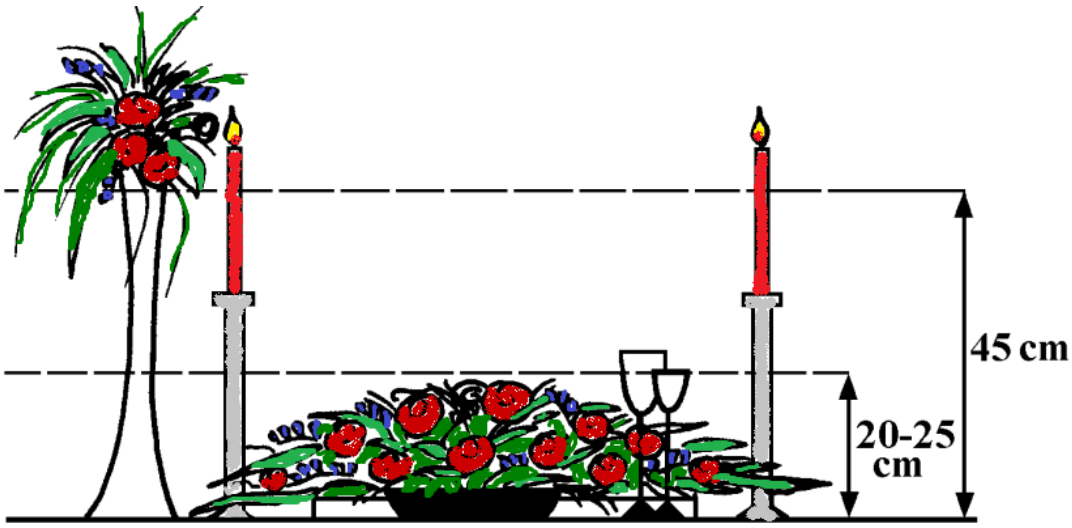
- bývají součástí menážky
- používejte hygienicky balená párátka

Ubrousky papírové

- mají funkci hygienickou, ale i estetickou
- na trhu existují papírové ubrousky tzv. „látkové“, vyráběné v celých designových řadách
- hostovi slouží k otírání úst
- po jídle se odkládají do talíře pod příbory

Poznámky

ESTETICKÁ FUNKCE	
Vázy	
➢ skleněné nebo keramické, vysoké tak, aby se hosté viděli ➢ stabilní, aby se snadno nepřevrhly ➢ používat čerstvé květiny *ošetření denně:* ➢ měnit vodu ve váze ➢ odstranit zahnívající části rostliny	
Svícny, olejové lampy	
➢ pro vytvoření určité atmosféry ➢ svíčku zapálí číšník po usazení hostů ke stolu ➢ nízké – na čajové svíčky ➢ vyšší svícny – plamen svíčky hoří nad hlavou hosta	



Obrázek: Výška květinové výzdoby na stole.

Ubrousky papírové	
➢ kromě hygienické funkce má i funkci estetickou ➢ ubrousky skládáme do různých tvarů ➢ při výběru ubrousků dbáme na barevné ladění	

Poznámky

INFORMAČNÍ FUNKCE	
Jídelní a nápojové lístky, menu	
➢ představují jednu z forem nabídky ➢ nesmí být poškozené ➢ vyjadřují osobitost podniku	
Nabídkové stojánky	
➢ slouží pro doplňkovou nabídku • nové produkty • sezonní nabídka ➢ využívají se také jako pozvánky na připravované akce	
Stojánky s čísly stolů, s reservé	
➢ čísla stolů usnadňují orientaci hostů v restauraci ➢ reservační stojánky mohou být doplněny časovými údaji	

Mezi malý stolní inventář bývá zařazen i jednorázový materiál. **Patří sem např.:**

- rozetky (podložka mezi šálek a podšálek)
- pivní tácky
- srkací stébla…

SHRNUTÍ

MSI je při práci číšníka velmi důležitý. Aby obsluhujícímu personálu práci usnadnil, musí číšníci věnovat maximální pozornost přípravě na provoz a zajistit:

- ✓ kontrolu a doplnění MSI
- ✓ čistotu a vkusnost MSI

ZAMYSLI SE! PATŘÍ? X NEPATŘÍ?

<u>Když už znáš MSI, určitě snadno uvedený inventář roztřídíš ☺.</u>

vázička	popelník	tácky a plata
hořčičník	ubrus	ubrousek papírový
dezertní talíř	překládací příbor	stojánek reservé
příručník	nabídkový list	srkací stébla

Poznámky

5.

PRACOVNÍ LIST

MALÝ STOLNÍ INVENTÁŘ

Hosty bychom nemohli obsluhovat bez potřebného inventáře. Pro přehlednost jej můžeme zařadit do dvou skupin a několika podskupin podle funkce nebo materiálu, z kterého je vyrobený.

Vyplnění m listu si zopakuješ látku.

1. Zaznamenej graficky rozdělení inventáře:

INVENTÁŘ

	materiál funkce	

a)_____ **a)**_____ **e)** _____

b)_____ **b)** _____ **f)** _____

c) _____ **c)** _____

d)_____ **d)** _____

2. Připiš název a funkci k jednotlivému inventáři:

Poznámky

3. Doplňuj jednotlivé věty:

Do solničky se přidává _____, a plní se do _____.

Do pepřenky se přidává _____, a plní se do _____.

Pro snazší rozpoznání octu od oleje se do karafy s _____ přidává _____.

Cukřenka „pudřenka“ se zakládá k _____.

Do vázičky dáváme _____ a denně _____.

Vzpomneš si ještě, proč se do hořčice nemá dávat nerezová lžička?

_____.

Proč hosté preferují mlýnky na koření před běžnými kořenkami?

_____.

4. Napiš, namaluj, jaký inventář založíš na prostřený jídelní stůl jako první.

_____

_____

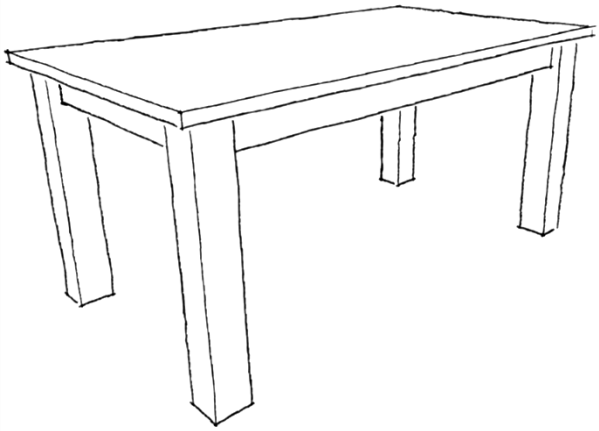
_____

_____

_____

_____

_____



Jak se Ti vedlo při vyplňování pracovního listu? Zakroužkuj symbol

Poznámky

6 Velký stolní inventář (VSI)

6.1 Textilní inventář

Textilní inventář zvyšuje hygienu a kulturnost prostředí odbytových a ubytovacích středisek.

Vyrábí se z různých materiálů, nejčastěji z:

- přírodních materiálů (len, bavlna, juta, konopí, kokos…),
- syntetických vláken (PES, PAD),
- směsí přírodních a syntetických vláken.
-

Podle středisek, kde se používá, jej dělíme na:

- restaurační (ubrusy, naprony, moltony …),
- hotelový (ložní prádlo, ručníky, župany…)
- pracovní (příručníky, utěrky, pracovní oblečení…)

Tabulka: Vlastnosti textilních materiálů.

druh materiálu	vlastnosti	
	+	−
Přírodní vlákna: lněná	odolná a trvanlivá netřepí se možnost vyvářky	nehřejí vysoké pořizovací náklady mačká se
Přírodní vlákna: bavlněná	pevná v tahu savá možnost vyvářky	třepí se a mačkají se citlivost na ušpinění lehce se sráží
Syntetická vlákna	snadno se ošetřují odolná vůči opotřebení a molům nemačkají se skvrny se snadno odstraní	citlivá na vyšší teploty málo vzdušné
Směsi vláken	lehké a příjemné na kůži pohlcují vlhkost stálobarevné, nesráží se lehké odstranění špíny	bílé prádlo časem žloutne

Poznámky

A) Textilní restaurační inventář

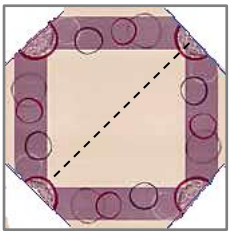
Přibližně v 15. století začali středověcí velmoži používat ubrusy. Do spodní strany ubrusu se otíraly třeba i lžíce, ale utírat si nos, platilo za velmi neslušné. Ubrousek si hosté dávali původně přes rameno, později rozkládali od krku po klín, aby chránil oděv.

Základní druhy textilního inventáře:

- **Ubrusy provozní**
  - kromě bílých jsou používány také barevné, v jemných i výrazných odstínech,
  - převis ubrusů je asi 30 cm,
  - při prostírání slavnostních tabulí používáme **ubrusy banketní,**
  - přesah ubrusů je 20 cm.

- **Moltony**
  - plstěné podložky těsně obepínající desku stolu (na gumu, samolepící),
  - tlumí nárazy inventáře,
  - zamezují klouzání ubrusů.

- **Naprony**
  - menší ubrusy, rozměr cca 80 x 80 cm,
  - používají se jako krycí ubrusy,
  - prostírají se diagonálně,
  - hojně se využívají papírové.



- **Ubrousky**
  - používají se ve střediscích vyšších skupin a při slavnostních hostinách
  - dělí se:
    - na snídaňové (30 x 30 cm),
    - na jídelní (40 x 40 cm – 60 x 60 cm).

- **Anglické prostírání**
  - používá se v kavárnách, barech, dopravních prostředcích…,
  - prostírá se při podávání pokrmů.

- **Klubové dečky**
  - zakládají se na klubové talíře,
  - tlumí hluk při pokládání inventáře s jednotlivými chody.

Poznámky

- **Štoly (šerpy)**
  - zvýrazňují slavnostní tabule,
  - dekorují jídelní stoly,
  - dotvářejí atmosféru výzdoby.

- **Rautová sukně (scarting)**
  - lemují bufetové, nabídkové, příruční nebo odkládací stoly,
  - připevňují se na klipy pomocí suchého zipu nebo nastřelením.

- **Potahy na židle**
  - používají se:
    - ve vyšších cenových skupinách,
    - při slavnostních příležitostech.

B) Textilní hotelový inventář

- ložní prádlo:
  - prostěradla,
  - povlaky na polštáře a přikrývky,
  - chrániče matrací
- ručníky a osušky
- župany a pantofle
- předložky a žínky
- příručníky

  mají funkci:
  - estetickou
  - hygienickou
  - bezpečnostní
- utěrky
- prachovky
- pracovní oblečení

DŮLEŽITÉ!!

Každý z uvedeného textilního inventáře používej pouze k určenému účelu. Zachováš tak jeho kvalitu.

Poznámky

6.

PRACOVNÍ LIST

VELKÝ STOLNÍ INVENTÁŘ – TEXTILNÍ

1. Nejsou-li pro větší stůl nebo tabuli ubrusy v odpovídající délce, musíme použít víc ubrusů. Vaším úkolem je v náčrtu vyznačit:
   a) kde v tomto případě bude vchod pro hosty
   b) jaké budou přesahy ubrusů
   c) jaké budou převisy ubrusů

2. Zakresli na zobrazených deskách stolu způsob prostírání napronu a vyznač čerchovaně (- - - -) jeho středový sklad. Jakou velikost má deska zobrazených jídelních stolů?

3. Jak vznikají sklady na ubrusech?

   _____

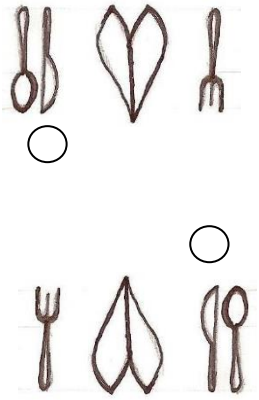
4. K čemu sklady na ubrusech slouží?
   a) _____
   b) _____
   c) _____
   d) _____

5. Vypočítej velikost ubrusů, jestliže velikost desky stolu je:
   a) 80 x 80 cm _____
   b) 120 x 80 cm _____
   c) Ø 90 cm_____

NEJDŘÍV VYPLŇ PRACOVNÍ LIST, POTOM SE PŘESVĚČ O SPRÁVNOSTI ODPOVĚDÍ.

Poznámky

6. Zakresli kolem založeného inventáře anglické prostírání a připiš, kde všude se používá.



_____
_____
_____
_____
_____
_____

7. Jak skládáme příručníky?

_____

8. K čemu slouží příručník (jakou má funkci)?

_____
_____
_____
_____

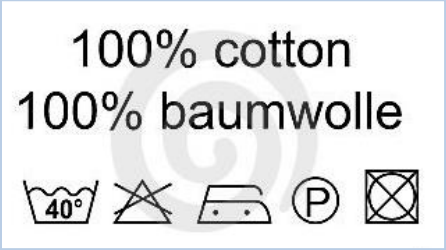
TESTOVÉ OTÁZKY:

1. Textilní inventář vyrobený z přírodních vláken (vyber **správné** tvrzení)
   a. je nemačkavý
   b. je levný
   c. jeho třením vzniká elektrostatický náboj
   d. je vyrobený např. ze lnu nebo bavlny
2. Moltony jsou:
   a. krycí ubrusy
   b. barevné provozní ubrusy
   c. měkké podložky pod ubrus
   d. ubrusy větších rozměrů
3. Velikost ubrusů závisí na velikosti stolu. Převisy ubrusů by však měly být:
   a. vždy 1 cm nad sedákem židle
   b. vždy 20 cm
   c. vždy podle typu hostiny
   d. vždy záleží na číšníkovi, který prostírá ubrusy
4. Ubrousky slouží jako:
   a. ochrana ubrusu před znečištěním
   b. protiskluzová podložka
   c. podložka pod příbory
   d. ochrana oděvu hosta a k otírání úst

SPRÁVNÉ ODPOVĚDI SI PŘEPIŠ DO BOČNÍHO SLOUPCE!

Poznámky

5. O které tkanině můžeme říct, že: *„je pevná v tahu, savá, s možností vyvářky, ale třepí se, mačká se, lehce sráží a je citlivá na zašpinění“*
    a. tkanina ze směsi vláken
    b. tkanina z přírodních vláken
    c. tkanina ze syntetických vláken
    d. vlněná tkanina
6. Textilie bývají označeny piktogramy pro čištění. Dovedeš je přečíst? O jaký se jedná materiál?



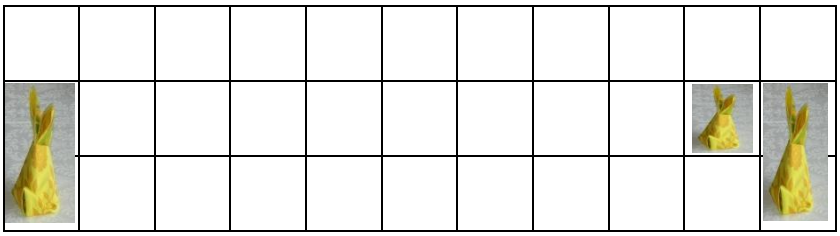
ČTYŘSMĚRKA

V tabulce jsou skryté názvy inventáře. Najdeš je mezi písmeny čtyřmi směry podle nápovědy? Ze zbývajících písmen, která nejsou součástí žádného slova, složíš tajenku, kterou zapiš do tabulky pod čtyřsměrkou.

K	R	E	L	E	N	S	K	E	S	U	O	R	B	U
Í	T	A	S	C	A	R	T	I	N	G	U	R	A	T
N	H	A	T	O	P	Ž	A	Č	N	S	Í	T	V	Ě
Č	E	P	Ř	Í	R	U	Č	N	Í	K	X	T	L	R
U	B	R	U	S	O	P	I	M	O	L	T	O	N	K
R	L	E	N	Í	N	A	I	N	V	A	E	N	A	A
T	Á	Š	Ř	E	Ě	N	K	U	S	D	E	Č	K	A

Ubrus, napron, len, bavlna, molton, ubrousek, šerpa, potah, sklad, scarting, dečka, utěrka, příručník, župan, sukně, ručník

Odpovědník:



Poznámky

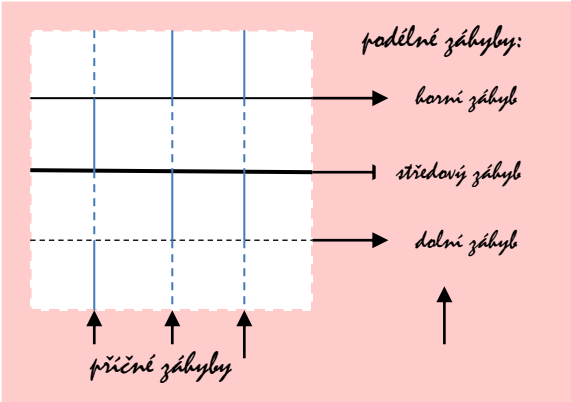
Pracovník obsluhy musí mít dobrý postřeh. Jak jsi na tom ty? Najdeš 4 rozdíly na následujících obrázcích? Zapiš je:

Poznámky

6.2 Prostírání ubrusů a skládání ubrousků

A) Prostírání ubrusů před servírováním:

- ubrus musí být v bezvadném stavu (čistý, vyžehlený),
- puky (záhyby) jsou důležitým vodítkem při prostírání,
- puky vznikající žehlením a skládáním prádla se řídí pravidly *(viz obrázek vpravo.*



Postup prostírání – 1. krok

- ✓ Zkontroluj, zda stůl stojí pevně (nestabilní vyrovnej),
- ✓ postav se **zády ke vchodu** mezi dvě nohy stolu,
- ✓ polož složený ubrus na stůl tak, aby dva varhánkové záhyby byly lícem směrem od tebe.

Postup prostírání – 2. krok

- ✓ Vertikální střední puk polož do středu stolu,
- ✓ varhánkovitý záhyb přidržuj mezi palcem, ukazovákem a prostředníkem.

Postup prostírání – 3. krok

- ✓ Nakloň se přes stůl a uvolni spodní vrstvu ubrusu tak, aby visel přes vzdálenou hranu stolu,
- ✓ horizontální i vertikální střed puku ubrusu umísti do středu stolu a uvolni palce – střední záhyb.

Postup prostírání – 4. krok

- ✓ Stáhni konce záhybu směrem k sobě,
- ✓ pro pravidelné převisy ubrusu na stolech s moltony vycentruj ubrus nadhozením, kterým se vytvoří vzduchový polštář.

Poznámky

B) Výměna ubrusu během obsluhy

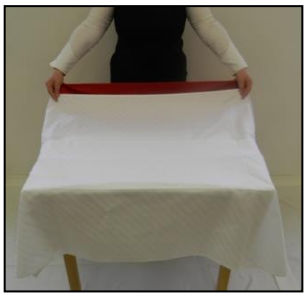
Občas se stane hostům nehoda o potom je velmi důležité rychlé jednání číšníka bez zbytečného rozruchu.

Postup výměny 1. krok

- ✓ odlož všechny předměty ze stolu na příruční stůl nebo vozík
- ✓ postav se mezi dvě nohy stolu a konec prostřeného ubrusu přitáhni na okraj desky stolu
- ✓ přidržuj varhánkovitý sklad a přitom pokládej vertikální střední záhyb čistého ubrusu do středu stolu

Postup výměny 2. krok

- ✓ nakloň se přes stůl a nech spadnout spodní vrstvu (převis) čistého ubrusu přes okraj stolu



Postup výměny 3. krok

- ✓ vezmi zašpiněný ubrus oběma rukama tak, že jej přidržuješ mezi malíky a prsteníky
- ✓ táhni zašpiněný ubrus směrem k sobě a současně přes něj natahuj ubrus čistý

Postup výměny 4. krok

- ✓ slož zašpiněný ubrus a diskrétně jej odstraň

C) Skládání ubrousků

V období baroka bylo skládání ubrousků považováno za umění. Speciální sloužící skládali ubrousky do roztodivných tvarů.

- ➢ ubrousky neodmyslitelně patří na prostřený stůl,
- ➢ skládaný ubrousek je kladen na stůl pro hostovu potřebu a přispívá ke vzhledu prostření,
- ➢ látkové ubrousky pro skládání musí být dobře naškrobené a vyžehlené.

Poznámky

- profesionálně skládaný ubrousek stojí sám, bez pomoci skla nebo příboru
- na trhu jsou také papírové ubrousky, které se svým vzhledem přibližují látkovým a jsou nabízeny v celých řadách (naprony, šerpy, sukně…)
- velikost jídelních ubrousků volíme podle tvarů, které z nich budeme skládat (40 x 40 cm až 60 x 60 cm)

Rozložení ubrousků

- někteří hosté rozloží své ubrousky ihned po dosednutí
- jiní hosté vyčkávají, až je rozloží obsluhující
  - zprava zvedneme ubrousek pravou rukou za jeden roh,
  - roztřepeme a ubrousek se rozloží do trojúhelníku,
  - položíme jej přes hostův klín, nejdelší stranou k hostovi.

Tvary ubrousků

Poznámky

7 Velký stolní inventář (VSI)

7.1 Kovový inventář

Kovové talíře a poháry znali již staří Řekové a Římané. Počátek středověku znamenal předběžný konec na naše poměry relativně kultivovaného stolování. Teprve v 19. a 20. století se kultura stolování zjemňovala, což se projevilo i ve výrobě vzácného nádobí a stolního stříbra.

Kovový inventář rozdělujeme podle účelu:

na podávání pokrmů

- mísy
- omáčníky
- polévkové mísy
- šálky na polévku
- misky na zmrzlinu
- kloše
- timbály s pokličkou
- mísy na hlemýždě
- kalíšek na vejce
- lis na citron

na podávání nápojů

- konvice na čaj
- konvice na kávu (moka kávu)
- přílohové konvičky
- příbor na kapanou kávu
- džezva

Materiál na výrobu kovového inventáře

a) potravinářská nerez ocel
   - je označována 18/10 Cr-Ni nebo 18/8 Cr-Ni (tzn., že obsahuje 18 % chromu a 10 % niklu, potažmo 8% niklu)
   - je nemagnetická
   - má vynikající odolnost proti korozi v prostředí voda a ovzduší
   - je svařitelná

b) stříbro

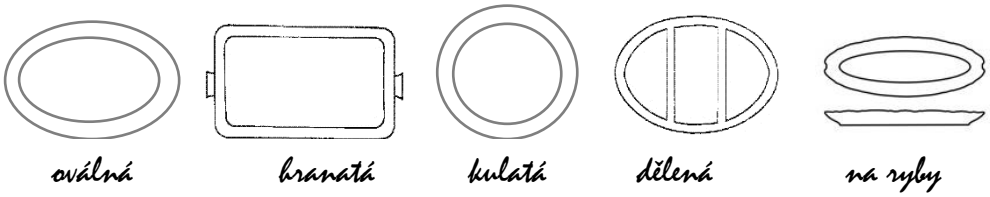
c) hliník

d) alpaka postříbřená
   - slitina kovů mědí, niklu a zinku (65 : 18 : 17 %)
   - výchozí surovina pro výrobu postříbřeného nádobí

Poznámky

A) Kovový inventář na podávání pokrmů

- **mísy**
  - mají různé tvary a velikosti *(zpravidla 1 – 10 porcí)*
  - řadíme sem i hluboké mísy na ovoce
  - tvar volíme podle výrobku, který na nich servírujeme
  - pokud servírujeme aspik, vejce, plněnou zeleninu nebo ovoce doplňujeme mísy skleněnou vložkou (oxidace kovu)
  - při složité obsluze se pokrmy **překládají z levé strany**
  - druhy mís podle tvarů:



  - jednoporcové
    - na studené omáčky
  - servis:
    - vždy na podšálku
    - se lžičkou zakládáme vlevo
    - bez lžičky zakládáme vpravo
  - víceporcové
    - na šťávu a omáčky při složité a slavnostní obsluze

- **polévkové mísy (teriny)**
  - při servisu polévky vždy podložená masovým talířem nebo táckem
  - polévka je servírována do polévkových talířů
  - k polévkovému talíři se zakládá polévková lžíce
  - polévka z teriny se **servíruje z levé strany**
- **polévkové šálky**
  - polévka **se servíruje z pravé strany**
  - polévka je servírována do polévkových talířů

Poznámky

- k polévkovým talířům se zakládá polévková lžíce

- **misky na zmrzlinu**
  - před servisem zmrzliny se misky vyfrapují, (tzn., vychladí – ledem nebo v mrazničce)
  - při servisu se miska podkládá podšálkem nebo táckem,
  - ke zmrzlině se šlehačkou se zakládá **zmrzlinová lžička,**
  - ke zmrzlině s většími kousky ovoce **koktejlový příbor**

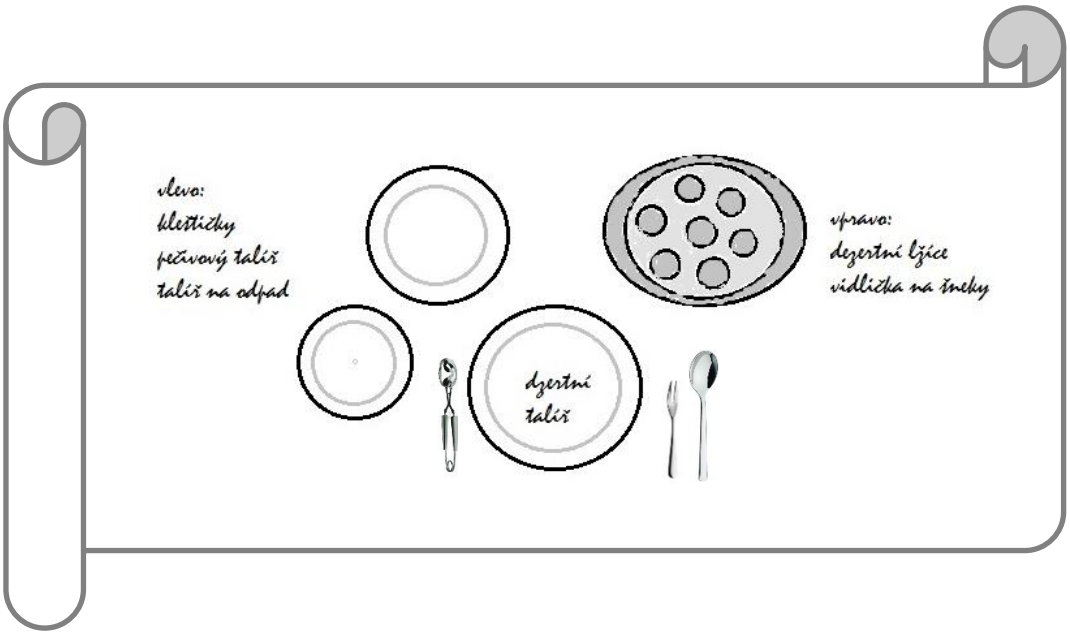
- **poklice na pokrmy (kloše)**
  - pokrmy pod nimi na talíři nestydnou
  - na levou stranu předem zakládáme masový talíř na odložení kloše
  - jsou používány při složité i slavnostní obsluze

- **timbály s pokličkou**
  - kulaté nádobky s rovnou stěnou a pokličkou
  - používají se na dušené a zadělávané pokrmy
  - timbál se při servisu podkládá talířem nebo táckem
- **kalíšky na vejce**
  - podává se v nich vařené vejce ve skořápce
  - při servisu se kalíšek podkládá podšálkem
  - k vejci se zakládá lžička na vajíčka

- **lis na citron**
  - slouží pro pokapání pokrmu citronovou šťávou
  - vždy podáváme na podložním talíři

- **mísy na hlemýždě**
  - servis hlemýžďů je ve speciální misce s prohlubněmi
  - maso se v kuchyni vkládá do ulit s máslem a zpravidla se zapéká

Poznámky



B) Kovový inventář na podávání nápoj

konvice na kávu (moka kávu) ○ jedno nebo víceporcové	
konvice na čaj ○ jedno nebo víceporcové ○ se sítkem na sypaný čaj	
přílohové konvičky ○ na mléko nebo smetanu ke kávě (čaji) ○ nemá víčko	
příbor na kapanou kávu ○ třídílný (objímka se sklem, sítko, konvička) ○ dnes nahrazován moderními způsoby přípravy	
Džezva ○ je používána k přípravě turecké kávy ○ různé velikosti (dle počtu porcí)	

Poznámky

Turecká káva se připravuje z velmi jemně umleté kávy. Do džezvy se nasype porce kávy, zalije se studenou vodou a nechá se nad ohněm dvakrát až třikrát vzkypět. Potom se zakryje, nechá odstát a přelévá se do šálků moka.

Beduíni si tureckou kávu připravují na poušti v horkém písku.

C) Péče o kovový inventář

a) <u>nerezový inventář</u>
   - vždy řádně omyjeme a vyleštíme dosucha
   - lze umývat i v myčce
   - před účinky vajec a kyselin chráníme nerezový inventář skleněnou vložkou

b) <u>stříbrný inventář</u>
   - vyvaříme ve vodě se sodou a hliníkovou destičkou a
   - přeleštíme speciální pastou nebo,
   - ponoříme do chemické lázně a
   - vyleštíme pomocí speciálního stroje

c) předměty používané jen příležitostně chráníme před oxidací zabalením do fólie.

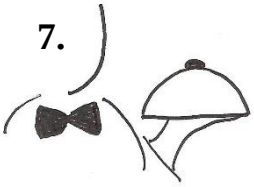
SHRNUTÍ

Kovový inventář používali již v době bronzové a jeho výroba, včetně výběru materiálu, se neustále zdokonalovala. Dnes je nejpoužívanějším materiálem potravinářská nerez ocel (18/10 Cr-Ni). Kovový inventář dělíme do dvou skupin podle způsobu použití:

a) na podávání pokrmů (mísy, teriny, šálky na polévku, omáčníky, kloše…),
b) na podávání nápojů (konvice a konvičky, šálky a podšálky, džezvy…).

Poznámky

7.



PRACOVNÍ LIST

VELKÝ STOLNÍ INVENTÁŘ – KOVOVÝ

Od doby bronzové vznikající vládnoucí vrstva začala používat drahé bronzové nebo stříbrné nádobí. V 17. století převládalo cínové stolní nádobí nazývané „stříbro chudých“ a postupně pronikalo do prostředí měšťanských domů. Protože cín je měkký, povrch talířů byl brzy pořezaný.

ČÍM BYL TENTO PROBLÉM VYŘEŠEN?

Výroba stříbra dosáhla vrcholu v 17. a 18. století. S příchodem rokoka vznikaly kompletní servisy na kávu, čaj, čokoládu. Stříbrotepci zvyšovali hodnotu nádob tepáním, gravírováním, zlacením a cizelováním.

CO TO VLASTNĚ STŘÍBROTEPCI DĚLALI?

Co je typické pro rokoko? Vzpomeneš i na některé z evropských panovníků té doby? Poznáš architekturu té doby? Jaká byla móda? A co umění?

Co nahradilo cín?

_____

_____

_____

tepání:_____

_____

_____

gravírování:__

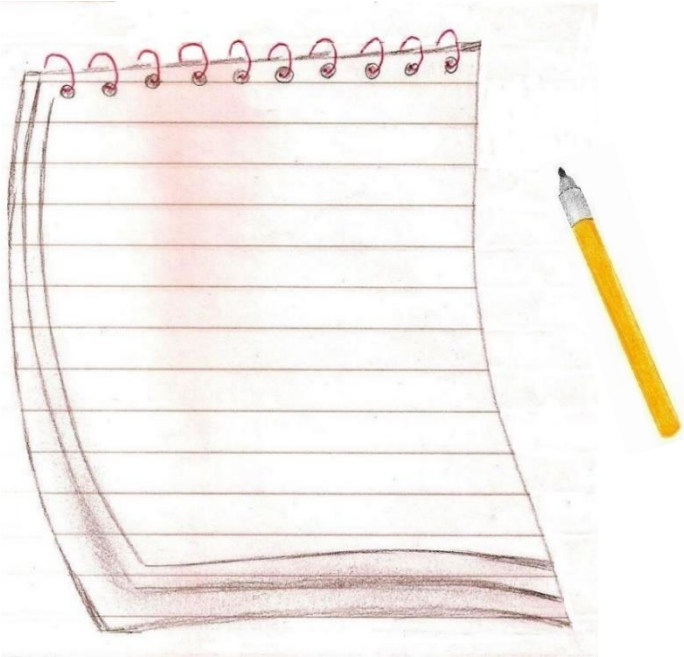
_____

_____

cizelování____

_____

_____



Poznamenej si, kde jsi získal informace:

Poznámky

Na kterou stranu, nebo ze které strany hosta sedícího zády provedeš servis nebo založení inventáře? (po stranách připiš čísla, kterými jsou označeny jednotlivé věty.)

vlevo / zleva vpravo / zprava

1. Servis polévky z polévkového šálku.
2. Nabídka studeného předkrmu z mísy.
3. Servis studené omáčky v omáčníku se lžičkou.
4. Servis zmrzliny ve zmrzlinové misce.
5. Servis polévky z teriny.
6. Založení masového talíře s ubrouskem pro odložení kloše.
7. Servis čaje z konvice.
8. Servis studené omáčky v omáčníku bez lžičky.

A. U následujícího kovového inventáře se zamotala písmenka. Uveď vše do pořádku.

- _____ (VAEŽDZ)
- _____ (IVECNOK)
- _____ _____ (ÉVÝPLOOK LÁKEŠ)
- _____ (ČÁÍKMON)
- _____ (LITÁMB)

DOKONČI NÁSLEDUJÍCÍ VĚTY:

1. *Džezva se používá k* _____.
2. *Označení „18/10 Cr-Ni“ na nerezovém inventáři znamená, že*_____.

   _____.
3. *Timbál slouží k*_____.

Poznámky

8 Velký stolní inventář (VSI)

8.1 Porcelánový inventář

je denně vystaven těžkým provozním podmínkám, proto je nutné, aby co nejlépe splňoval všechny následující požadavky:

- **odolnost proti nárazům,**
- **hladký a lehce omyvatelný povrch,**
- **jednoduchý, účelný a estetický tvar,**
- **lehká skladovatelnost.**

Vrcholem jemné keramiky je porcelán. V Číně se vyráběly předměty z porcelánu od 7. století a v době křížových válek (12. století) se jednotlivé výrobky dostaly po hedvábných stezkách přes Blízký východ do Evropy. V 15. století mořeplavci přivezli náklady porcelánu do Evropy jako prestižní předměty a poptávka po nich předčila očekávání. Čína začala porcelán do Evropy exportovat ve velkém a přísně střežila „recepturu“ výroby. První porcelán v Evropě se podařilo vyrobit přírodovědci von Tschirnhausenovi a jeho pomocníku alchymistovi Böttgerovi až s objevem surovin pro výrobu porcelánu roku 1707 (první porcelánová manufaktura byla založena v Míšni).

Porcelán je nejušlechtilejším keramickým výrobkem a hladký povrch mu propůjčuje glazura. **Podle materiálu a druhu vypalování nebo výroby existuje:**

- ✓ tvrdý a měkký porcelán
- ✓ žáruvzdorný porcelán nebo porcelán, který tuto vlastnost nemá
- ✓ dobře skladovatelný (stohovatelný) nebo individuálně tvarovaný

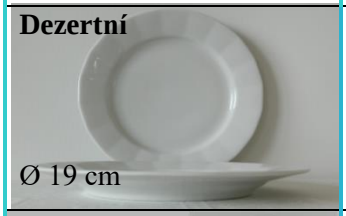
Porcelánový inventář rozdělujeme podle účelu:

- ✓ **na podávání pokrmů**
- ✓ **na podávání nápojů**

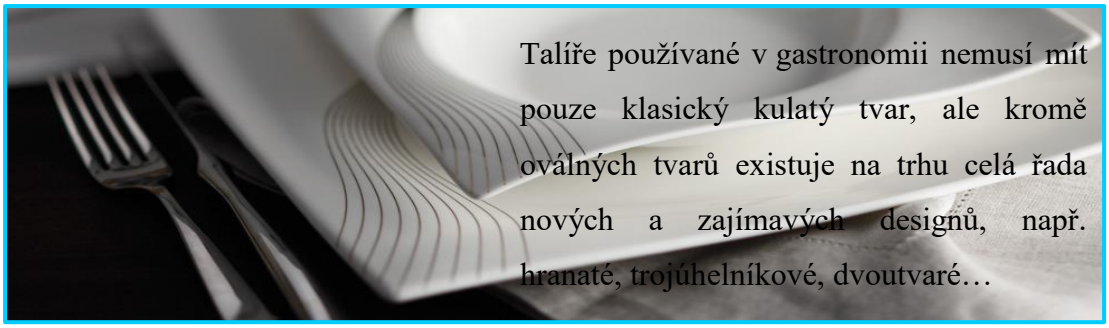
Poznámky

Druhy porcelánového nádobí a jejich použití

A) <u>na podávání pokrmů</u>

druh talíře	Použití
Klubový (podložní) Ø 31 cm	▪ zaplní prostřené místo ▪ pokládají se na ně další talíře s jednotlivými chody ▪ povrch chrání klubové dečky ▪ sklízeny jsou před podáváním kávy a digestivu ▪ mohou být i kovové nebo skleněné
Mělký (masový) Ø 28 – 26 cm	▪ jsou na nich podávány kompletní pokrmy, např.: ryby, maso, drůbež, zeleninové, moučné, těstovinové pokrmy… ▪ při jednoduché obsluze základní formy jsou pokrmy expedovány včetně přílohy (umístěna vlevo) na talíři
Hluboký (polévkový) Ø 23 – 26 cm	▪ používají se na pokrmy, u kterých je žádoucí vyšší okraj talíře, např.: polévky se zavářkou a bílé polévky, špagety, salátové variace, snídaňové pokrmy (kaše, cornflakes) … ▪ též jako odkladní talíře podložené mělkými talíři
Dezertní  Ø 19 cm	▪ používají se na teplé a studené předkrmy, mezichody, saláty, sýry, teplé moučníky, přílohy… ▪ zakládají se při snídaních a rautech na bufetové stoly ▪ používají se také jako podložní talíře místo podšálků
Moučníkový Ø 17 cm	▪ používají se na studené dezerty, sýry, koláče, drobné bonbóny…
Pečivové Ø15 – 17 cm	▪ jsou určeny na chléb, housky, toasty…
Máslové Ø 8 cm	▪ jsou určeny na máslo, džem, med ▪ používají se při snídaních
Na pizzu Ø 30 cm	▪ je plochý, má zvednuté pouze okraje

Poznámky



Talíře používané v gastronomii nemusí mít pouze klasický kulatý tvar, ale kromě oválných tvarů existuje na trhu celá řada nových a zajímavých designů, např. hranaté, trojúhelníkové, dvoutvaré…

DŮLEŽITÉ!

1) Velikost talíře vždy volíme s ohledem na velikost podávané porce.
2) Na talíři s pokrmem nesmí být nikdy otisky prstů a potřísněné okraje.
3) Pokud není všechno v pořádku, zjednej nápravu, protože ***„ TY neseš svoji kůži na trh.“***

- ✓ **Šálky na polévku (bujonové šálky) s podšálky**
  - bez oušek na zahuštěné polévky nebo polévky se zavářkou (obsah 0,3l)
  - s jedním nebo dvěma oušky na silné vývary (obsah 0,2 l)
  - polévky bez vložky podávané v šálcích s oušky se mohou dopíjet
  - k polévkovým šálkům zakládáme **dezertní lžíci**
- ✓ **Teriny na polévku**
  - jsou s pokličkou nebo bez pokličky
  - slouží na podávání polévky
  - rovněž se v ní mohou podávat pokrmy s velkým množstvím omáčky
- ✓ **Mísy**
  - ploché – určeny pro podávání ryb, masa, zeleniny…
  - hluboké – víceporcové, používají se zejména na saláty (zeleninové, ovocné, majonézové) na bufetových stolech
- ✓ **Misky na salát**
  - jsou nižší a širší
  - používají se při servisu přílohových salátů k hlavnímu chodu
  - servírují se podložené podšálkem (dezertním talířem) a ubrouskem
  - zakládají se **na levou stranu**, pokud hosté salát konzumují **masovou vidličkou**
  - na **pravou stranu** se zakládají v případě, že ke konzumaci slouží **dezertní vidlička**

Poznámky

- ✓ **Misky na kompot**

  - jsou hlubší a vyšší
  - servírují se podložené podšálkem (dezertním talířem) a ubrouskem
  - ke kompotům se zakládá lžička na kompoty (případně kávová)
  - zakládají se na **pravou stranu** hosta
- ✓ **Omáčníky**
  - jednoporcové
    - na studené omáčky

  - servis:
    - vždy na podšálku
    - se lžičkou zakládáme **vlevo**
    - bez lžičky zakládáme **vpravo**
  - víceporcové
    - na šťávu a omáčky při složité a slavnostní obsluze
- ✓ **Zapékací misky**
  - gratinka – nižší a širší
  - kokotka – vyšší a užší

Obrázek 2:Houbová gratinka

Obrázek 1: Houbová kokotka s parmazánem

- ✓ **Kalíšky na vejce**
  - kromě samostatných existují i v soupravách, takže nemusíme doplňovat podšálek a dochucovacími prostředky.

Poznámky

8.2 Pravidla talířového servisu

Ruce splňují důležité funkce při správném uchopení, nošení, pokládání a sklízení talířů.

Pravá ruka je pracovní:

- přijímá talíře
- předává je do levé ruky
- pokládá je
- zvedá je

Levá ruka je nesoucí.

Uchopení a nošení talířů s jídlem

a) <u>technika nošení jednoho talíře</u>

- talíř držíme mezi ukazováčkem a palcem levé ruky
- ostatní prsty talíř podpírají
- palec leží na okraji talíře – směrem doprava

b) <u>dvoutalířový způsob nošení</u>

- 1. varianta (spodní uchopení)
  - do levé ruky uchopíme mezi palec a ukazováček první talíř
  - druhý talíř zasuneme pod první
  - talíře musí ležet na sobě, ukazováček nesmí být mezi nimi
  - druhý talíř podepřeme prostředníčkem, prsteníčkem a malíčkem

- 2. varianta (horní uchopení)
  - do levé ruky uchopíme mezi palec a ukazováček první talíř
  - paži pokrčíme a pootočíme zápěstí
  - zbývající prsty ohneme nahoru
  - talíř položíme na prsty a částečně na předloktí

Poznámky

c) <u>technika nošení tří talířů</u>

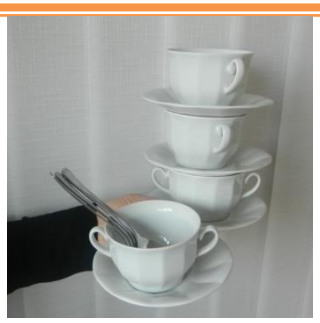
- začínáme dvoutalířovým způsobem (spodní uchopení)
- ruku mírně pootočíme v předloktí a třetí talíř položíme na okraj druhého talíře a plochou část předloktí
- čtvrtý talíř bychom vzali do pravé ruky

TECHNIKA PRÁCE

1. Talíře neseme tak, že je budeme držet směrem od těla (neopíráme je o tělo!!!) s rameny narovnanými vzad. *Toto pravidlo porušíme tehdy, jestliže máme omezený přístup ke stolu.*
2. Při pokládání talíře před hosta se postavíme za zadní roh hostovy židle a levou ruku s talíři držíme za hostovou hlavou.
3. Nakloníme se mírně vpřed a pravou rukou z pravé strany položíme talíř s jídlem před hosta. *Příloha na levé straně nahoře, znak na talíři nahoře uprostřed.*
4. Postupuje pozadu proti směru hodinových ručiček a postup opakujeme: pravou rukou z pravé strany položíme talíř s jídlem před hosta.
5. Každé položení talíře doprovázíme slůvkem *„prosím“* a na závěr všem hostům najednou popřejeme *„dobré chutnání“*.

Sklízení použitého inventáře - DEBARAS

<u>Rozeznáváme tří způsoby sklízení inventáře:</u>



1. Dvoutalířový spodní

2. Dvoutalířový horní

Debaras bujonových šálků

3. Třítalířový

na případné zbytky jídla

Poznámky

B) <u>na podávání nápojů</u>

✓ **konvice a konvičky**

„štíhlá“ 1,2 l	„baculatá“ 1,2 l		
na kávu	**na čaj**	**na kávu moka**	**přílohové**

✓ **šálky s podšálky, poháry**

na kávu	**na čaj**	**na kávu moka**	**pohár na teplé nápoje**

C) Péče o porcelánový inventář:

- myjeme v horké vodě se saponátem a oplachujeme ve studené vodě,
- necháme okapat a leštíme suchou, čistou utěrkou,
- většina porcelánového inventáře je vhodná k mytí v myčce,
- vyleštěný inventář bereme **pouze ze stran nebo za ouška,**
- ukládáme na určené místo podle druhů, do přiměřeně vysokých komínů,
- inventář kontrolujeme a pravidelně vyřazujeme poškozený.

SHRNUTÍ:

Pro gastronomické provozy je nejvhodnější hotelový porcelán, protože snese tvrdší zacházení, umožňuje stohování šálků a vyhovuje přísným hygienickým normám. Před použitím musí být přeleštěn a pro výdej teplých pokrmů a nápojů uložen v zapnutém ohřívacím stole. Stejně jako kovový se rozděluje podle způsobu použití:

a) na podávání pokrmů (talíře, mísy a misky, teriny, omáčníky …)

b) podávání nápojů (konvice a konvičky, šálky s podšálky …).

Poznámky

8.

PRACOVNÍ LIST

VELKÝ STOLNÍ INVENTÁŘ – PORCELÁNOVÝ

Porcelán za svůj název vděčí Marcu Polovi. Jednotlivé předměty mu připomínali ulitu velké bílé mušle, jež se jeho mateřštinou nazývá *porcellana*.

Víš, kdo byl Marco Polo? Víš něco o jeho životě?

Přírodovědec Tschirnhausen se svým pomocníkem alchymistou Böttgerem objevili počátkem 18. století tři základní složky pro výrobu porcelánu a zanedlouho nato, byla založené první porcelánka v Míšni. **Víš, které to jsou?**

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Jsou údaje, které se těžce pamatují a snadno zapomínají (slovíčka, jména, názvy…). Pojďme to spolu zkusit „přes obrázky“. Tak například: jméno přírodovědce Tschirnhausena. Mně se vybaví spojení domu v Čechách a k tomu zvučné R… a když to zkusím říct německy:

TSCHechisch IN HAUS

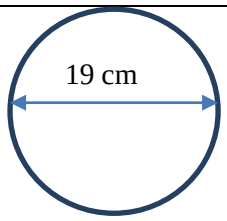
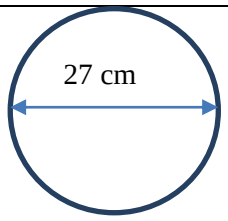
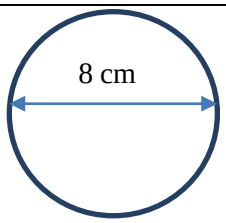
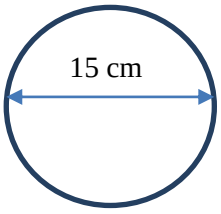
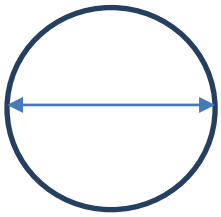
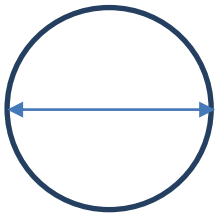
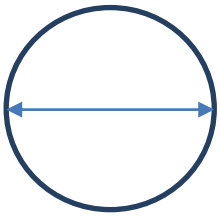
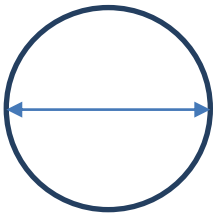
Zkus si podobný způsobem zapamatovat například jméno alchymisty Böttgera.

Poznámky

Popiš rozdílné vlastnosti porcelánového nádobí a vypiš kritéria výběru hotelového porcelánu.

Rozdílné vlastnosti	Kritéria výběru
X	
X	
X	

Pojmenuj talíře a vypiš možnosti jejich použití nebo doplň jejich velikost.

			
			
<u>používá se při:</u> *servisu zahuštěných polévek, špaget, těstoviny, salátové variace, snídaňové pokrmy…*	*zaplní prostřené místo, pokládají se na ně talíře s dalšími chody, sklízené jsou před podáváním kávy*	*<u>používá se na:</u>* *studené moučníky, sýry, koláčky, drobné bonbóny…*	*má stejnou velikost jako talíř podložní, je ale plochý se zvednutými okraji*

Poznámky

9 Velký stolní inventář (VSI)

9.1 Skleněný inventář

Sklenice se dnes nabízejí v nejrůznějších tvarech a takřka pro každý nápoj existuje nejméně jeden. **Dobré sklo má hladký povrch, je čiré, odolné a dobře stojí.**

Nejstarší předměty z neprůhledného skla tvarované v písečné formě jsou asi 4 500 let staré a pocházejí z Egypta. Tehdy měly stejnou cenu jako drahokamy. Kolem roku 100 před Kristem byla v Sýrii vynalezena sklářská píšťala, jejíž pomocí se začaly vyrábět užitkové předměty a sklo tak ztratilo svoji exkluzivitu. Postupně se vyvíjelo sklo nitkové, síťkové, diatreta…, techniky rytí, broušení, aby vše se zánikem římské říše upadlo v zapomnění.
Ve 13. století po Kristu se centrem evropského sklářství stala Itálie, přesněji Benátky a Murano. Poprvé v dějinách se začalo vyrábět bezbarvé sklo.

Materiál a výroba skla

Suroviny, které jsou potřebné pro výrobu skla, jsou účelově používány v různých směsích:

- křemenný písek, vápenec, uhličitan sodný nebo draselný (potaš),
- oxid olovnatý nebo minium.

Sklo vzniká tavením těchto anorganických materiálů na skelnou hmotu, která po ochlazení ztuhne. Přimíchané soli a oxidy kovů v roztavené hmotě určují podstatné vlastnosti skla.

Druhy skla používané v gastronomii

- lisované (užitkové sklo)
  - nízká kvalita
  - určeno pro jednoduché nápoje (voda, limonády, rozlévané víno a destiláty) jejichž chuť není snížena nízkou kvalitou skla
- foukané a křišťálové sklo
  - chuť nápojů podstatně závisí na vlastnostech skla
  - šťávy a lihoviny, jakostní a přívlastková vína

Poznámky

Skleněný inventář rozdělujeme podle účelu:

- ✓ **na podávání pokrmů**
- ✓ **na podávání nápojů**

Druhy skleněného nádobí a jeho použití

A) na podávání pokrmů

- skleněné poháry
  - určeny pro zmrzlinové a ovocné poháry
  - velikost lžičky volíme podle velikosti poháru
  - poháry podkládáme talířkem a ubrouskem
- misky a mísy
  - na saláty (nižší a širší)
  - na kompoty (vyšší a užší)
  - víceporcové (při slavnostní obsluze, snídaních…)
  - skleněné etažéry →

B) na podávání nápojů

- **sklenice na pivo, vodu, limonády**

Sklenice na pivo: objem 0,3 l, 0,5 l. tuplák 1 l	
silnostěnné, s logem pivovaru,	tenkostěnné a pivní tulipány na stopce.
Sklenice na vodu, speciální limonády, ovocné a zeleninové šťávy.	
zesílené dno, různý objem 0,1 l – 0,3 l = tumbler, s logem, sklo na stopce	

Poznámky

- **sklenice na víno**

Aby si host dobré víno vychutnal, musí výběr sklenice splňovat určité předpoklady.

Sklenka musí být:

- ✓ z kvalitního a čirého skla,
- ✓ tenkostěnná bez ozdob,
- ✓ dokonale čistá a vyvětraná,
- ✓ na vysoké stopce,
- ✓ s dostatečným objemem.

Výběr sklenice na víno se liší podle typu vína. Sklenice na červené víno jsou větší a širší než na bílé, čímž se usnadní jeho provzdušnění. Červené víno má intenzivnější aroma, proto se plní do větší sklenice, aby bylo možné s vínem zakroužit a z vína se lépe uvolnily vůně a aromatické látky.

Tvary kalíšku:

tulipán	**Balón**	**flétna**
Tulipán je univerzální tvar sklenky pro většinu vín a destilátů. Sklenka doslova kopíruje tvar pootevřeného tulipánu. Používá se pro servis destilátů, bílých, růžových, červených i dolihovaných vín.	Pojmenování sklenic odpovídá jejich baňatému tvaru, připomínající seříznutý balón. Tyto sklenice mají větší objem a otevřenější hrdlo. Používají se na vína burgundského typu a jim příbuzné odrůdy.	Úzké štíhlé tělo flétny je ideální pro dokonalé zobrazení perlení vína a bohatosti pěny při jejich nalévání. Zúžené hrdlo sklenky napomáhá shromažďování aroma látek. Používá se pro podávání šumivých vín.

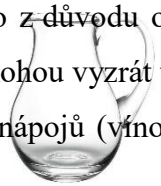
Objem sklenice:

Výběr vhodného objemu je do jisté míry individuální záležitost. V zásadě platí doporučení v následující tabulce.

Poznámky

Druh vína	Objem skla	Typ skla
Sklenice na šumivá vína	100-250ml	flétna
Sklenice na bílá vína sladká	150-250ml	tulipán
Sklenice na suchá bílá vína	150-400ml	tulipán
Sklenice na suchá bílá vína burgundského typu	250-500ml	balón
Sklenice na bílá vína sladká	100-150ml	tulipán
Sklenice na vína likérová, typu portské, sherry	100-190ml	tulipán
Sklenice na růžová vína	150-400ml	tulipán
Sklenice na červená vína mladá	250-500ml	tulipán
Sklenice na červená vína zralá	350-700ml	tulipán
Sklenice na červená vína burgundského typu	350-1000ml	balón

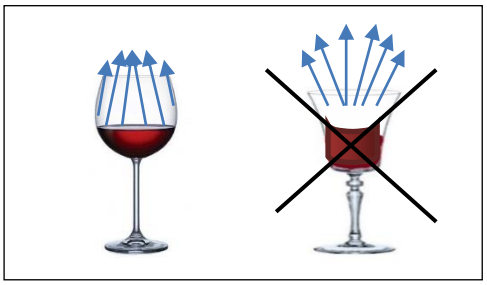
Dekantační karafa na víno slouží k přelévání vín z lahve do karafy a provádí se jak u mladých, tak u starých vín. U starých vín je to z důvodu odstranění usazenin, u mladých se dekantováním víno provzdušní a tak mohou vyzrát třísloviny.



Džbánky se používají při podávání rozlévaných nápojů (víno, voda) a mají objem ¼ l, ½ l nebo 1 l.

Nápoje se zvláštními aromatickými látkami

Typickým nápojem je víno. Kalich sklenice se k hornímu okraji zužuje, takže se aromatické látky spojí nad ústím sklenice a nerozptýlí se jako u kalichu s otevřeným hrdlem.



Nápoje s vysokým obsahem oxidu uhličitého

Typickými nápoji jsou šumivá vína a piva. Sklenice má štíhlý vysoký tvar, takže uvolňující se oxid uhličitý je při stoupání na dlouhé cestě vzhůru viditelný. Nízké a široké sklenice jsou z tohoto hlediska nevhodné.

Poznámky

Ostatní nápoje z vína podávané v restauracích

Vermuthy (vína kořeněná a dolihovaná)	**Dolihovaná vína** (přidání vinné pálenky)	**Brandy, koňaky** (vinná pálenka)
Obchodní značky, např.: ➢ Martini ➢ Cinzano ➢ Corra ➢ Metropol	Druhy, např.: Sherry (Španělsko) Portské (Portugalsko) Tokajské (Maďarsko) Madeira (Portugalsko)	Obchodní značky, např.: ➢ Courvoisier ➢ Hennessy ➢ Martell ➢ Metaxa

Každý koňak je brandy, ne každé brandy je koňak!

Co je brandy a co koňak?

Brandy je v širším slova smyslu vinná nebo ovocná pálenka a název pochází z holandského *brandewijn*, což znamená, (s)pálené víno. Rozlišují se tři kategorie brandy:

1. hroznové brandy (z hroznů nebo moštu), např. Cognac, Armagnac,
2. brandy z hroznových výlisků (matolin), grappa, marc,
3. ovocné brandy (z ostatního ovoce) např. calvados, Kirschwasser, slivovice.

Koňak je nejznámějším typem brandy. Aby se pálenka mohla nazývat koňak, musí splňovat přísná pravidla:

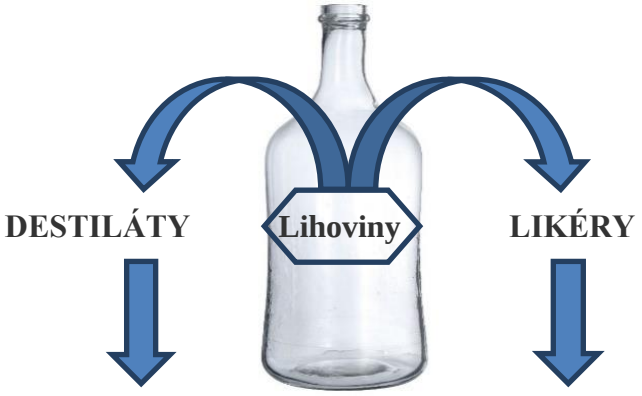
1. musí pocházet z okolí města Cognac v západní Francii,
2. musí být vyroben nejméně z 90 % stanovených bílých odrůd vinné révy,
3. musí zrát nejméně 2 roky v dubových sudech od konce destilační sezóny.

Délku zrání výsledného produktu označují zkratky na lahvích:

- ✓ *** nebo VS (very special) nejméně 30 měsíců zrání,
- ✓ VO nebo VSOP (very superior old pale) nejméně 54 měsíců zrání,
- ✓ XO (extra old) nebo NAPOLEON staré 10 – 70 let,
- ✓ PARADIS starý 15 – 100 let.

Poznámky

- **sklenice na lihoviny**



vyrábí se kvašením cukru a následnou destilací

vyrábí se macerováním nebo extrakcí surovin v neutrálním destilátu

CO JSOU DESTILÁTY A CO JSOU LIKÉRY?

Základních šest destilátů:

- ✓ Vodka (obilný d.)
- ✓ Whisky (obilný d.)
- ✓ Brandy, koňaky (vinný)
- ✓ Gin (jalovec)
- ✓ Rum (cukrová třtina)
- ✓ Místní a ovocné destiláty

Suroviny pro výrobu:

- ✓ Ovoce a ovocné šťávy
- ✓ Byliny, květiny, kůry
- ✓ Ořechy, mandle, kokos
- ✓ Káva, kakao
- ✓ Sladidlo: med, cukr
- ✓ Zahušťovadlo: smetana, vejce, mléko

DESTILÁTY	ROZDÍLY	LIKÉRY
bez vůně	VŮNĚ	po použitých přísadách
zlatá – hnědá – tmavohnědá	BARVA	celé barevné spektrum
bez chuti	CHUŤ	sladká, hořká, hořkosladká
čiré	HUSTOTA	čirá nebo emulzní

Lihoviny podáváme zpravidla v množství: 20 ml, 40 ml, 50 ml.

Led k čisté lihovině dáváme zvlášť, ne do nápoje!

Poznámky

- **sklenice na míšené nápoje**

TUMBLERY (sklenice bez stopky se zesíleným dnem)

Highball **collins** **oldfashioned** **dizzy koktejl** **shot**

SKLENICE na stopce

margarita **v shap** **piňa** **zombie** **goblet**

- **sklenice na horké nápoje**

silnostěnné s ouškem

tenkostěnné v objímce

Do sklenic jsou připravovány teplé nápoje jako kávy, čaj, kakao a jsou zpravidla servírovány na oválném tácku, který je položen lehce šikmo před hosta tak, aby na všechno mohl pohodlně dosáhnout. Ucha šálků vždy směřují doprava a lžička leží za sklenicí paralelně k ouškům.

Servis espressa kavárenským způsobem.

Poznámky

Čištění sklenic

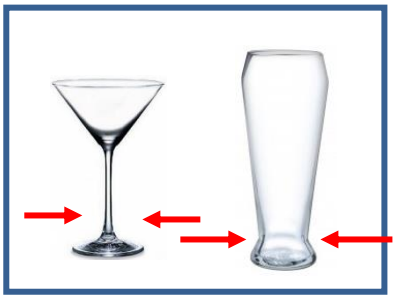
- Sklenice musí být umyty po každém použití nejlépe v myčce se správně nadávkovaným mycím a leštícím prostředkem.
- Při dolešťování utěrkou by mohly být přenášeny bakterie.
- Sklenice během ukládání kontrolujeme opticky, zda jsou čisté.

Ukládání sklenic

- Provozní sklenice ukládáme na rošty do polic dnem vzhůru.
- Sklenice používané při slavnostním prostírání uklízíme do skladu.
- Sklenice není vhodné zavěšovat nad bar, protože se v nich shromažďuje kouř a výpary.
- Poškozené sklenice musí být vyřazeny a nesmějí být používány při obsluze.

Zacházení se sklenicemi v obsluze

- Je nutné vyvarovat se vložení prstů do sklenky nebo se dotknout prsty horního okraje.
- Totéž platí i při zvedání prázdných sklenic.
- Sklenice se stopkou jsou uchopeny palcem, ukazováčkem a prostředníčkem za stopku
- Sklenice tumblery jsou uchopeny co nejníže u dna.



- Sklenice jsou nošeny na platech, kdy podložením ubrouskem zabráníme klouzání sklenic.

SHRNUTÍ

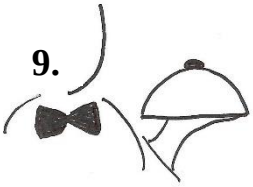
Lisované sklo se používá zejména na jednoduché nápoje, pro nápoje, jejichž chuť závisí na vlastnostech skla, používáme **sklo foukané**, případně křišťálové. Vzhledem k tvaru sklenic rozlišujeme sklenice - poháry a sklenice na stopce. Tvary kalichů jsou ve třech variantách: **tulipán, balón a flétna**.

Pro nápoje se zvláštními aromatickými látkami volíme sklenici, jejíž kalich se k hornímu okraji zužuje. Štíhlé, vysoké sklenice volíme pro nápoje s oxidem uhličitým.

Sklenice obsluhující personál vždy uchopí co nejníže u dna, ať již plné nebo prázdné. Na sklenicích nesmí být nikdy otisky prstů nebo jiné otisky.

Frapování = ochlazování sklenic. Sklenice se naplní do 2/3 ledem a kroužením po skle se sklo vychladí. Opakem je **šámbrování = předehřívání skla.**

Poznámky



9. **PRACOVNÍ LIST**

VELKÝ STOLNÍ INVENTÁŘ – SKLENĚNÝ

V 17. století se v Čechách přidáním křídy a potaše začalo vyrábět zvlášť třpytivé a tvrdé sklo. Na velkých, bohatě fazetovaných pohárech se uplatňovalo řezání skla. Řezaná skla lomila dopadající světlo tak, že plně vynikla dokonalá kvalita materiálu. **Jakým sklem je proslulé Česko?**

Do připravené tabulky nakresli požadované tvary sklenic a pojmenuj je.

Základní tvary sklenic		Tvary sklenic na víno vzhledem k buketu a obsahu CO_2		

Vyjmenuj a nakresli sklenice na podávání šumivých vín:	Vyjmenuj a nakresli sklenice na podávání piva:
Společným znakem výše uvedených nápojů je:	

Poznámky

Pojmenuj jednotlivé sklenice (pokud mají název) a připiš nápoj, který by se v nich podával

1_____ 7_____

2_____ 8_____

3_____ 9_____

4_____ 10_____

5_____ 11_____

6_____ _____

Popiš pravidla správného mytí, oplachování, leštění a ukládání sklenic.

_____

_____

_____

_____

_____

Poznámky

Vyjmenujte zásady pro správné zacházení se sklenicemi v obsluze.

Pod vyobrazené nápoje:

a) nakresli vhodnou skleničku (dodržuje proporce velikosti)
b) spočítej, kolik naliješ z uvedeného objemu porcí
c) spočítej, jaká bude cena jedné porce nápoje v nákupní ceně
d) spočítej, jaká bude cena jedné porce nápoje v prodejní ceně

0,75 l	0,7 l	0,75 l	1 l	0,7 l	0,75 l	0,5 l	0,3 l	0,5 l	0,5 l
130 Kč	320 Kč	190 Kč	540 Kč	420 Kč	140 Kč	880 Kč	150 Kč	280 kč	260 Kč
1 dl	4 cl	2 dl	0,5 dl	2 cl	0,1 l	50 ml	1 dl	10 cl	4 cl
Vypočítej cenu 1 porce v nákupních cenách lihovin a vín									
Vypočítej prodejní cenu 1 porce, pokud přirážka u lihovin činí 150 % a u vín 120 %									

Jaký je rozdíl mezi destiláty a likéry? Uveď vždy příklad destilátu a likéru.

Poznámky

V příloze č. 2 najdeš tři objednávky zmrzlinových pohárů. Přečti si je, vrať se k pracovnímu listu a připrav zmrzlinové poháry tak, že spojíš čarami ingredience se správnými sklenicemi nebo pohár nakreslíš.

Poznámky

10 Velký stolní inventář (VSI)

10.1 Příbory

Nejstarší částí příboru je nůž, který byl v podobě pazourku znám již v době kamenné. Nožem se jídlo nejenom krájelo, ale také vkládalo do úst. V kombinaci s vidličkou se vyskytuje teprve v 16. století, o to jen ve šlechtických kruzích.

Po noži je **druhou nejstarší částí příboru lžíce**, jejíž nejstarší podoba pochází z doby bronzové. Její tvar se od toho dnešního zřetelně lišil – rukověť nebyla o moc delší než střenka. Ve středověku, kdy se polévka nevařila, se lžíce používala jen málo. Vidličku znali sice už Římané, ale používali ji společně s nožem pouze na porcování masa, stejně jako ve středověku. V Evropě se začaly **vidličky používat poprvé na počátku 16. století** na italském dvoře, odkud se rozšířily do Francie, kde se u dvora stalo zvykem jíst nožem a vidličkou. V 18. století byl tento způsob jídla rozšířený v celé Evropě.

Materiál

a) <u>ušlechtilá ocel</u>

- ocel je dostatečně tvrdá a pevná
- odolnost vůči korozi je zvyšována legováním
- chromovaná ocel → legování chromem
- chromniklová ocel → legování chromem a niklem (18/10 Cr-Ni)

b) <u>stříbrné příbory</u>

- lesk stříbra propůjčuje příborům svátečnost
- stříbrné příbory musí být odpovídajícím způsobem tvrzeny
- jsou drahé a vzácné

c) <u>postříbřené a pozlacené příbory</u>

- jádro příboru je z kovu, niklu a mosazi
- potaženo stříbrem (zlatem) o různé tloušťce (80, 90, 100)
- čím vyšší číslo, tím silnější vrstva

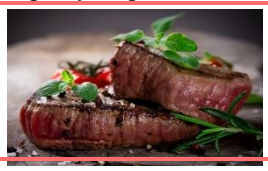
Poznámky

10.2 Druhy a použití příborů

- jídelní příbory (základní, lžíce a lžičky, speciální)
- překládací příbory (pokrmy jimi překládáme)
- pomocné a ostatní příbory (potraviny a pokrmy jimi upravujeme)

K jídelním příborům patří nože, vidličky a lžíce ve třech velikostech. Velikost příboru se řídí podle objemu jídla, popřípadě podle velikosti talíře, na kterém je jídlo servírováno. Vždy musí být zaručen optický poměr velikosti talíře a příboru. Kombinace lžíce a vidličky na dezerty se nazývá entremet – příbor.

Základní příbory:

Název příboru		Složení	Použití
Masový		nůž masový vidlička masová	Na hlavní pokrmy jakéhokoli druhu, pokud je žádoucí krájení.
Dezertní		nůž dezertní vidlička dezertní	Na studené a teplé předkrmy, mezichody, snídaně, sýry jako dezerty, teplé moučníky.
Na ryby		nůž na ryby *(bez ostří)* vidlička na ryby	Na pokrmy z ryb, měkkýšů a korýšů, pokud jejich konzistence změkne tepelným zpracováním.
Na steaky		nůž na steaky *(pilkovité ostří)* vidlička masová	
Na špagety		vidlička masová lžíce polévková	Na samostatný těstovinový pokrm, např. špagety.
Moučníkový		vidlička dezertní lžíce dezertní	Na teplé předkrmy (ravioli, lasagne…), na měkké teplé moučníky. Kombinace příboru se nazývá **entremet** příbor.
Koktejlový		vidlička moučníková lžička kávová	Na předkrmové saláty a koktejly, na ovocné a zmrzlinové poháry s kousky ovoce, pevné studené moučníky.

Poznámky

Moučníková vidlička		Pravý hrot vidličky je širší (pro krájení moučníků)	Na měkké studené moučníky např.: řezy dortů, rolády, měkké zákusky.

Lžíce:

Název lžíce		**Použití**
polévková		Na polévky servírované v polévkových talířích. Jako součást běžného překládacího příboru.
dezertní		Na polévky servírované v bujónových šálcích, na snídaňové pokrmy (např. cornflakes, kaše, müsli).
kávová		K teplým nápojům v šálcích a sklenicích, k silným vývarům ve speciálních šálcích.
moka		K teplým nápojům v šálcích moka, k exotickým polévkám v šálcích moka.
na zmrzlinu (lopatka)		Používá se ke zmrzlině se šlehačkou a drobným ovocem.
na limonádu		Používá se k dlouhým míšeným nápojům s ovocem.
na kompot		Používá se při podávání kompotů, v praxi je nahrazována kávovou lžičkou.
na vajíčka		Některé bývají opatřeny paličkou pro snazší rozbití skořápky u vajíčka.
na grapefruit (s pilkovitým okrajem)		Používá se pro konzumaci příčně rozkrojeného grapefruitu.
na med		Lžičku zavěsíme na skleničku nebo misku

Poznámky

jogurtová		Délka lžičky odpovídá výšce pohárů na jogurty, ale je vhodná i do káv ve vyšší sklenici.
na cukr		Není jídelní, ale překládací. Vhodná do cukru krupice podávaného v cukřence.
na smetanu		
party lžíce, vidlička		Používá se při rautech na tzv. finger food.
A do pravé ruky ještě patří:		
vidlička na fondue		Používá se při konzumaci fondue. Vidličky mají rozlišovače.
nůž na máslo		Používá se při podávání másla a má silnější a zaoblenou střenku.

1 lžíce - velký překládací příbor (není jídelní)

2 lžíce polévková

3 lžíce dezertní

4 lžička kávová

5 lžička moka

6 lžička na zmrzlinu

7 lžička na cukr

8 lžička na med

9 lžička jogurtová

10 lžička limonádová

11 lžíce barová (funkce: míchací / frapovací)

Poznámky

DŮLEŽITÉ!

Nože a lžíce se zakládají na **pravou** stranu. **Vidličky** se zakládají na **levou** stranu, pokud jsou používány v kombinaci s nožem nebo lžící. Vidličky používané samostatně zakládáme na pravou stranu. Výjimku tvoří příbor na špagety, kdy se vidlička zakládá napravo a lžíce nalevo. Italové to s těstovinami umí pouze s vidličkou v pravé ruce, kterou opírají o „stěnu“ talíře.

Sortiment jídelních příborů v gastronomických provozech

Zpravidla jsou jednotlivé druhy a velikosti příborů voleny tak, aby mohly být používány v nejrůznějších kombinacích a k nejrůznějším účelům v jednotných designových řadách. Už z důvodu následného doplňování příborů je dobré volit stabilního dodavatele na trhu. Na základě tohoto zjednodušení se redukuje mnohotvarost příborů při jejich používání. Vždy však platí pravidlo:

„Velikost talíře = velikost příboru!!!“

Minimální sada příborů, bez kterých se neobejdeme v provozu.

1 2 3 4 5 6 7 8 9

1. Vidlička masová (jídelní)
2. Nůž masový (jídelní)
3. Lžíce polévková (jídelní)
4. Lžička kávová
5. Vidlička moučníková
6. Nůž rybí
7. Vidlička dezertní
8. Nůž dezertní
9. Lžíce dezertní

ZAJÍMAVOST

Největší množství populace této zeměkoule dodnes údajně konzumuje pokrmy rukama, v druhé řadě hůlkami a teprve v poslední řadě příborem.

Poznámky

Speciální příbory:

jsou určené pro zvláštní druhy pokrmů a častěji používány ve specializovaných restauracích.

- **Vidlička a kleště na hlemýždě**

Kleště na hlemýždě slouží k tomu, aby host mohl levou rukou uchopit a držet ulitu a vidlička na hlemýždě k tomu, aby mohl pravou rukou hlemýždě z ulity vyjmout a přeložit na lžíci. Máslo se k němu vylije z hlemýždí ulity.

- **Špička a kleště na humra**

Špička na humra je pomocný příbor, s jehož pomocí je maso z klepet a nožek vyjmuto a přeloženo na talíř. Aby toto bylo možné, rozmáčknou se klepeta. Příslušným jídelním příborem je buď příbor na ryby, nebo běžný masový příbor. Kleště na humra jsou rovněž pomocným příborem, který host potřebuje tehdy, nejsou-li korýši rozděleni.

- **Lžička a nůž na kaviár**

Oba příbory jsou pomocné. Lžící je kaviár přeložen na toast a nožem rozetřen. Protože kovy změní chuť kaviáru, jsou tyto příbory zhotovovány většinou z rohoviny nebo perleti.

- **Vidlička a nůž na raky**

Příbor na raky je pomocným příborem a slouží k rozlomení klepet a krunýře. Otvorem v račím noži se odlomí špičky klepet. Tím se odstraní vakuum vzniklé při vaření a maso z klepet se lehčeji vytahuje.

- **Vidlička a nůž na ústřice**

Vidlička na ústřice je jídelním příborem, kterým jsou čerstvé ústřice vyjmuty ze skořápky. Nožem je ulita povolena.

Poznámky

Překládací příbory:

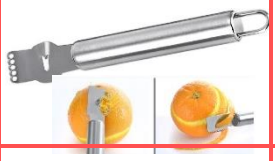
Používají se především při složité a slavnostní obsluze. Počet jejich druhů se neustále snižuje a jsou nahrazovány běžnými překládacími příbory.

Druh překládacího příboru		**Složení příboru**
Běžný překládací příbor		vidlička masová lžíce polévková
Velký překládací příbor		vidlička dvouzubá lžíce velká
Salátový překládací příbor		lžíce velká vidlička vypouklá
Rybí překládací příbor		vidlička plochá nůž bez ostří
Lopatka na dort Nůž na dort		
Naběračky (na polévku, na omáčky, na šťávu)		velikost volíme podle druhu pokrmu
Dranžírovací příbor		vidlička dvouzubá nůž dranžírovací ostrý

Kromě překládacích příborů jsou číšníky a kuchaři využívány také pomocné příbory. Mezi pomocné příbory řadíme různé lopatky, kleště, nože, louskáčky… V následující tabulce se s nimi blíže seznámíme.

Poznámky

Pomocné příbory:

Druh pomocného příboru		Druh pomocného příboru	
Lopatka na ryby		Kleště na zákusky	
Lopatka na chřest		Kleště na cukr	
Nůž na sýr		Kleště na led	
Nůž na loupání citrusových plodů		Kleště na špagety	
Nůžky na drůbež		Kleště na zmrzlinu	
Nůž na ústřice		Louskáček na ořechy	
Pinzeta a nůžky na hrozny		Porcovač na zmrzlinu	

Když už znáš inventář, a že ho bylo☺, začneme prostírat stoly. Nejdříve se musíme seznámit se všemi potřebnými pravidly.

Ošetřování a zacházení s příbory

Příbory musí zůstat v esteticky bezvadném stavu, proto je nutné:

- neohýbat je,
- zacházet s nimi tak, aby nebyl poškrabán povrch,
- lžíce a vidličky musí ležet tak, aby jejich klenutí do sebe zapadalo.

Poznámky

10.3 Manipulace s příbory při obsluze

S vyleštěnými příbory musíme zacházet tak, aby se zabránilo otiskům prstů, zejména na místech, kde přijdou do styku s jídlem:

- příbory se **nesmí nikdy nosit** v holé ruce,
- příbory **bereme pouze palcem a ukazováčkem** za postranní plochy
- příbory roznášíme pouze:
  - **v ubrousku** v ruce (při přípravných pracích)
  - **na tácku**, popřípadě talíři pokrytém ubrouskem (v přítomnosti hostů)

Péče o příbory

Na příbory jsou kladeny vysoké požadavky, co se estetiky a hygieny týče. Z toho vyplývá pro číšníky povinnost předkládat hostům příbory jen v dokonalém stavu.

- Použité příbory vložíme před mytím krátce do čiré, teplé vody.
- Dodržujeme dávkování mycího prostředku a nepoužíváme hrubé a agresivní, čisticí prostředky.
- Při mytí příborů v myčce nepřeplňujeme koše na mytí.
- Příbory oplachujeme horkou vodou a necháme je okapat nastojato.
- Podle druhů ukládáme příbory do nádob, nejlépe nastojato.
- Pokud příbory dolešťujeme, používáme pouze bezvadně čistou utěrku.
- <u>Stříbrné příbory čistíme:</u>
  - speciální pastou na čištění stříbra,
  - v galvanické čisticí lázni,
  - ve stroji na čištění stříbra.

SHRNUTÍ:

V gastronomii jsou nejčastěji používány **příbory z ušlechtilé oceli** (18/10 Cr-Ni), postříbřené, s rukovětí z různých materiálů (dřevo je nevhodné) nebo jednoobrátkové (dopravní prostředky, zahradní slavnosti). Rozdělují se na příbory:

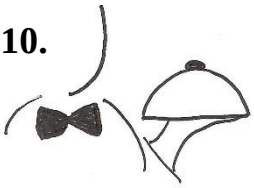
a) **jídelní** (základní, lžíce a lžičky, speciální),

b) překládací a pomocné.

Jídelní nože, lžíce a vidličky existují ve třech velikostech. Nože a lžíce zakládáme na pravou stranu, vidličky nalevo – pokud jsou použity v kombinaci se lžící nebo nožem. I zde existují výjimky ☺. Příbory je nutné znát také proto, abychom je mohli podle potřeby nahradit a přitom zachovali funkčnost příboru při konzumaci.

Poznámky

10.



PRACOVNÍ LIST

VELKÝ STOLNÍ INVENTÁŘ – PŘÍBORY

Vidličky, jako součást jídelního příboru jak ho známe dnes, se v Evropě začaly poprvé používat na počátku 16. století na italském dvoře, patrně kvůli tehdejší módě – širokým nabíraným límcům. Bez zajímavosti není i několik dochovaných záznamů. Byzantská princezna jedla zlatou vidličku již v 11. století, což se nesetkalo s pochopením, zejména u církve. Když později onemocněla, bylo to považováno za boží trest. To naopak Anna Rakouská, manželka Ludvíka XIII., pro jejíž čest riskoval život D´Artagnan a tři mušketýři, vidličku naprosto odmítala. Přesto prý jedla velmi elegantně a v rukavičkách.

Který spisovatel si „vypůjčil“ výše jmenované postavy do svých románů? Jak se romány jmenují?

Anna Rakouská

_____

_____

_____

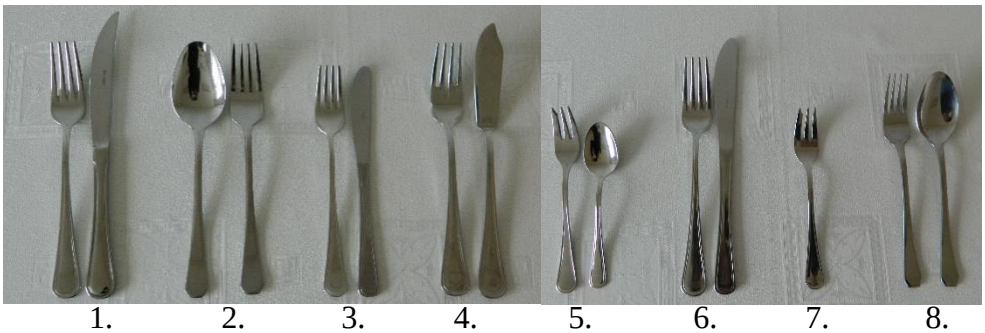
_____

K pokrmům nakresli příbor a napiš jeho název.

hovězí rumpsteak	špagety po uhlířsku	filet z tuňáka	vepřová pečeně
studený předkrm	hovězí vývar	palačinka s ovocem	větrník s krémem

Poznámky

Jaké je složení následujících jídelních příborů a k jakému konkrétnímu jídlu by se zakládali? Odpovědi vepiš do tabulky.



1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.

	Druh	Složení	Použití
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

Doplňuj následující věty.

V restauracích se nejčastěji používají příbory z ušlechtilé oceli, jejichž pevnost a odolnost je zvyšována ……. Jídelní příbory rozdělujeme na příbory a)……b)……..... c)…… Volba příboru vždy úzce souvisí s ……. Nůž a lžíce se vždy zakládá

Poznámky

na …… stranu, vidlička zpravidla na stranu ……. Výjimku tvoří situace, kdy vidlička a) …… b) ……

Moučníkový příbor se skládá z …….

a použije se při konzumaci např.: …….

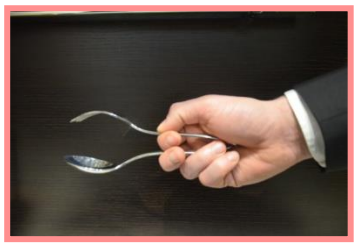
Koktejlový příbor se skládá z …….

A použije se při konzumaci např.: ……

Kombinace lžíce a vidličky se nazývá …… příbor, podle francouzského označení pro dezerty. Mezi základní příbory běžně používané v restauraci patří např.:

- …… d) ……
- …… e) ……
- …… f)……

Nejčastěji používaným překládacím příborem je ……, který se skládá z ……. Způsob jeho držení souvisí s povahou jídla. Používá se běžné držení, držení naplocho nebo klešťové držení (vyjmenované způsoby správně přiřaď). K polévkám dopiš vhodný druh lžíce.



……. …….. …….

…… …… ……..

Poznámky

11 Velký stolní inventář (VSI)

11.1 Doplňkový (ostatní)

Kromě VSI textilního, kovového, porcelánového, skleněného a příborů potřebuje obsluhující personál pro svoji práci i pomocný inventář, který zajistí hostům dokonalou obsluhu, i když jim zpravidla není určen. Mezi doplňkový inventář patří:

Tácky a plata

- jsou z nerezavějící oceli nebo plastických hmot
- mají oválný, kulatý nebo obdélníkový tvar
- na kulatých platech se nosí nápoje a polévky
- na hranatých platech se nosí talíře s pokrmy
- při kavárenské obsluze se nápoje servírují na oválných táccích

Chladiče na víno

- jsou určeny na ochlazování servírovaných šumivých vín
- lahev s vínem se vkládá do chladiče naplněného ledem a vodou
- chladič se může odkládat do stojanu
- chladič nestavíme přímo na stůl, ale podkládáme jej talířem a ubrouskem

Izolační obaly na lahve (tubusy)

- jsou termoizolační obaly
- udržují správnou teplotu podávaného nápoje

Dekantační košíky

- používáme při servírování kvalitních, zpravidla červených vín
- kromě klasického košíku jsou i nerezové
- lahve jsou uloženy našikmo
- víno se opatrně přelévá z lahve do karafy
- tomuto procesu se říká dekantování
- smyslem je zabránit rozvíření usazenin (depotu), které zůstanou v původní lahvi

Dekantační lahve (karafy)

- slouží k přelévání vín
    - ČV s velkým božstvím usazenin
    - mladá ČV, která se přeléváním provzdušní
    - starší BV s usazeným vinným kamenem

Poznámky

Ohřívače

- na pokrmy a nápoje
- jsou určené pro udržení správné teploty pokrmů a nápojů
- mohou být elektrické nebo lihové

dvouplášťové ohřívače na pokrmy - chaffingy

Baterie s ohřívacími deskami – ohřívání pokrmů na stole

- na talíře a šálky
- využívají se při samoobsluze (např. snídaně)

Souprava na fondue

Fondue je původně pokrm ze sýra roztaveného nad ohněm, pocházející ze Savojska nebo francouzské části Švýcarska. Ve Švýcarsku platí sýrové fondue za národní pokrm.

Dneska se tento pojem užívá pro více pokrmů i z jiných potravin. Mimo francouzského fondue ze sýra jsou známé také fondue z masa, ryb nebo čokoládové, i když se v příslušných nádobách netaví, ale fritují nebo vaří.

Poznámky

Flambovací kahan

- pokud nemáme flambovací vozík, můžeme použít i flambovací kahan

Dranžírovací prkénka a desky

- různých tvarů a velikostí
- dřevěná nebo plastová s drážkou po obvodu
- používají se na porcování mas u stolu a drážka zabrání vytékání šťávy z masa

Pánvičky

- různých tvarů, velikostí a výšky
- používají se na dohotovování pokrmů u stolu hosta

Stojan na šunku

- uzená nebo sušená šunka se upevní do stojanu
- usnadňuje odkrajování tenkých plátků masa
- podmínkou pro práci je ostrý nůž

Ohříváček na pivo

- umožňuje zahřát studené pivo na ideální teplotu
- do „těla“ ohříváčku se nalije horká voda
- stojan slouží pro jednoduché odložení ohříváčku
- při servisu přinášíme ohříváček na podšálku
- je vyrobený z nerezové oceli

Rychlouzávěr na šumivá vína

- umožní dokonale uzavřít otevřenou lahev sektu
- využívá se zejména při prodeji jednotlivých porcí
- nepostradatelný pro barmana

Ohřívač na irskou kávu

- slouží na prohřátí whisky
- zdobí se šlehačkou

Nádoby na led

- dvouplášťové nádoby pro uchování ledu
- na dně je sítko, led neležel v odtávající vodě
- Na nabírání led je lopatka na led

Stolní odpadkové nádoby

- využívají se zejména při snídaních

Poznámky

Pomocné vozíky

Vozík aperitivní (nápojový)

- slouží k nabídce **aperitivu** = nápoj podávaný **před jídlem,** popřípadě **digestivu** = nápoj podávaný **po jídle.**
- využívá se k nabídce lahvových nápojů
- může být jednoduchý nebo chlazený

Vozík předkrmový (salátový)

- nabídka předkrmů, studených pokrmů
- nabídka přílohových salátů
- příprava předkrmových salátů
- nabídka studených moučníků
- chladící jednotka

Vozík flambovací

- při přípravě a ohřívání pokrmu u stolu
- při dohotovování pokrmů u stolu
- plynový hořák

Vozík servírovací

- používá se při přípravných pracích
- používá se při debarasu

Vozík dranžírovací (teplý)

- se sklápěcím víkem
- vhodný k nabídce teplých specialit u stolu

Poznámky

Vozík univerzální

- přestavitelná horní plocha
- víceúčelové použití

cukrářská nástavba

nástavba na sýry

nástavba na ryby

nástavba na nápoje

Vozíky na přepravu jídla

- pro přepravu pokrmů rozdělených na porce
- ohřívání suchým nebo vlhkým vzduchem
- uzavřený oběh zaručuje hygienu
- nastavitelná teplota (20 – 85 ^{o}C)
- využívá se při etážové obsluze nebo
- při obsluze v dopravních prostředcích

Servírovací vozíky a stoly jsou využívány při etážové obsluze, tj. obsluze na pokojích.

SHRNUTÍ:

Používáním pomocného inventáře a pomocných vozíků obsluhující personál zvyšuje komfort hostům, úroveň poskytovaných služeb a kvalitu podávaných pokrmů a nápojů. Před jejich používáním je důležité získat potřebné dovednosti pro profesionální zacházení s nimi.

Poznámky

11. PRACOVNÍ LIST

VELKÝ STOLNÍINVENTÁŘ – DOPLŇKOVÝ

Společně jsme se naučili již mnoho pojmů, proto bude dobré, když si je připomeneme. Nejdřív doplň všechny, které s určitostí znáš, ostatní si vyhledej. Na známé a neznámé použij různé barvy a na konci spočítej skóre vlastních znalostí.

GASTRONOMICKÝ SLOVNÍČEK 1. ČÁST	
absac	
aperitiv	
brandy	
cocktail	
cognac	
collins	
debaras	
degustace	
dekantování	
digestiv	
dranžírování	
džezva	
entremet-př.	
etiketa	
fondue	
frapování	
gastronomie	
goblet	
gratinka	
highball	
chaffing	
karafa	
keridon	
kloš	
kokotka	

Poznámky

legování	
margarita	
molton	
naperon	
oldfashioned	
piňa	
režon	
scarting	
šámbrování	
štuc (slang.)	
terina	
tubus	
tumbler	
tuplák	
timbál	
viněta	
v shap	
whisky	
zombie	

MOJE SKÓRE:

V následující kapitole se budeme zabývat přípravou pracoviště na provoz. Přípravné práce jsou také označovány výrazem z francouzštiny, který má v překladu význam *„postavený na místo“*. Pokud tento výraz ještě neznáš, stačí ti, když odpovíš 11 snadných otázek a písmeno, jímž je označena správná odpověď, zapiš do připravené tabulky.

1. Označ inventář, který se při obsluze nepoužívá.

J) masový talíř
K) dranžírovací příbor
L) karafa
M) hrnec

2. Kterou sklenici použiješ při servisu sektu?

H) miska
I) flétna
J) napoleonka
K) koktejlová špička

Poznámky

3. *Který talíř použiješ při servisu teplého moučníku?*

P) masový S) dezertní

R) moučníkový T) klubový

4. *Vyber nejvhodnější otázku k zjištění objednávky při obsluze.*

B) Máte vybráno? D) Na co máte chuť?

C) Co si dáte? E) Mohu Vám nabídnout?

5. *Co **nepatří** do osobní výbavy obsluhujícího personálu?*

D) číšnický nůž F) čistý příručník

E) mobilní telefon G) číšnická peněženka

6. *Tento mezinárodní symbol* *pro ošetřování prádla znamená:*

L) bělení chlorem není možné N) chemické čištění není možné

M) sušení není možné O) žehlení není možné

7. *K základnímu vybavení číšníka patří příručník. Je zavěšený přes levou ruku a má tři základní funkce. Označ **nesprávnou.***

N) bezpečnostní P) gastronomickou

O) estetickou R) hygienickou

8. *Pokud podáváme polévku v bujonovém šálku, budeme zakládat lžíci:*

J)polévkovou L) dezertní

K) kávovou M) libovolnou

9. *Pro jednoduché nápoje se používá tzv. užitkové sklo. To znamená, že je:*

A) lisované C) křišťálové

B) foukané D)broušené

10. *Koktejlový příbor se skládá z:*

A) kávové lžičky, dezertní vidličky

B) dezertní lžičky, moučníkové vidličky

C) kávové lžičky, moučníkové vidličky

D) dezertní lžičky, dezertní vidličky

11. *Pokud budeme překládat běžným příborem např. rybí filátka nebo omelety, zvolíme držení příboru:*

D) běžné G) klešťové

E) naplocho F) vidlicové

Poznámky

12 Přípravné práce v obsluze

Nezbytným předpokladem pro kvalitní obsluhování hostů je včasná, dobře provedená a pečlivá příprava. Vlastní obsluha potom může probíhat rychleji a bez problémů. Důležité je, aby přípravné práce byly ukončeny před začátkem pracovní doby, a současně dbáme na soulad úklidu a přípravných prací.

Určitě jsi rozluštil/a předcházející úkol, a proto už víš, že přípravné práce jsou označovány jako mise en place. Tento pojem pochází z francouzštiny a má význam „postavený na místo“. Znamená to jednak, skutečně na místo položit skleničky, příbory, menážky…, ale jsou tím míněny i jiné přípravné práce, které probíhají:

a) **v přípravně** (leží mezi kuchyní a prostorem, kde pobývají hosté)
b) **v restauraci** (nebo jiném odbytovém středisku)

Těmto pracím musí vždy předcházet:

a) vyvětrání (nejlépe průvanem)
b) kontrola úklidu (pokud není vše pořádku, je třeba sjednat náprava)
c) seznámení se s denním plánem provozních akcí

Způsob přípravy se liší podle typu restauračního zařízení a podle nabízeného sortimentu. Vždy platí: **rychlost, přesnost a čistota!**

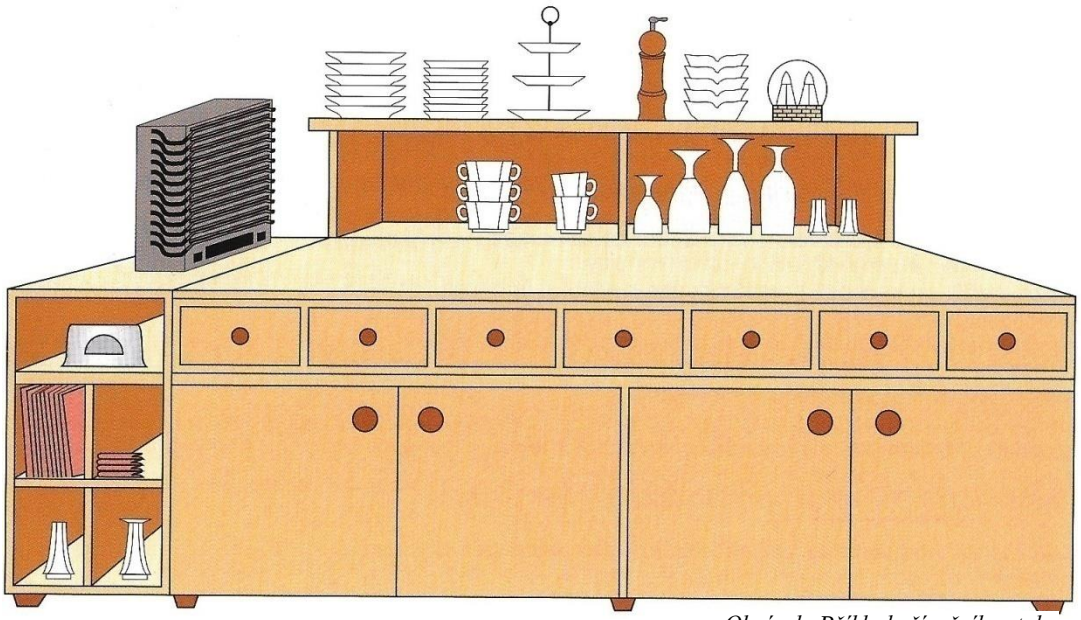
Práce v přípravně

- výměna a doplnění prádla a utěrek
- mytí a leštění skla
- čištění a doplnění menážek
- úklid a zapnutí režonu
- leštění a vložení porcelánu do režonu
- příprava a leštění příborů
- příprava tácků, plat a košíků na pečivo
- doplnění sortimentu prodávaného zboží
- zapnutí a kontrola technologií (výčepní zařízení, kávovary, výrobníky ledu, lednice …)
- příprava servírovacích vozíků
- příprava pečiva (těsně před zahájením prodeje)

Poznámky

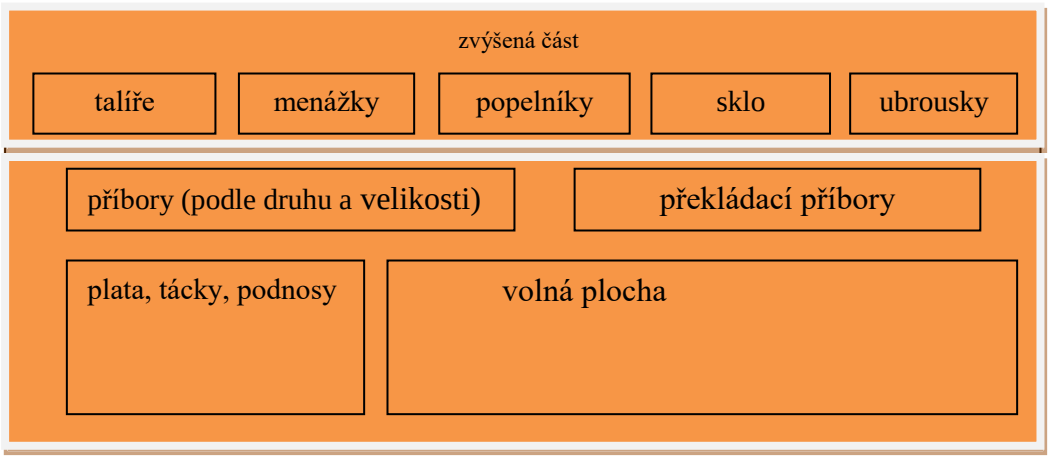
Přípravné práce v restauraci

- **příruční stůl** (tzv. předsunuté pracoviště)



Obrázek: Příklad příručního stolu.

- zkracuje cesty při práci mezi restauračním stolem a přípravnou (officí)
- je vybaven inventářem a specialitami, které jsou v souladu s nabídkou v jídelním a nápojovém lístku
- pro přehlednost je příruční stůl rozdělen do tří částí:



- vybavení se mění v závislosti na účelu, ke kterému jsou určeny např.:
  - snídaně
  - odpolední káva se zákusky
  - hlavní doba obědu/večeře
  - zvláštní akce a slavnostní hostiny
- na volnou plochu se nesmí pokládat použité nádobí
- každý z obsluhujících musí ukládat inventář na určené místo, aby se zachovala přehlednost na příručním stole

Poznámky

- **restaurační stůl**
  - uspořádat a srovnat stoly,
  - přezkoušet jejich stabilitu a v případě potřeby stoly vyrovnat podložením (nejlépe seříznutý korek),
  - napnout moltony, prostřít ubrusy, založit MSI (menážky, vázičky…)
  - založit inventář způsobem, který odpovídá druhu podávaných pokrmů
  - druhy prostírání:
    - pokud není známo, co si hosté objednají k jídlu, je připraveno **základní prostření (á la carte** = prodej podle lístku),
    - teprve hostova objednávka rozhodne o tom, zda prostření zůstane, bude doplněno, odneseno nebo zaměněno.

Obr.: označení místa pro hosta.

Obr.: Hlavní chod s polévkou a sklenkou na víno.

Obr.: Základní prostírání.

Obr.:… rozšířeno o dezertní příbor, talíř na pečivo a nůž na máslo,

Obr.:…doložení sklenice na nápoj.

Obr.:…rozšířeno o moučníkový příbor a sklenici na víno.

Poznámky

Obr: ***Prostřeno pro menu:***

nápoje	*pokrmy*
BV	*Uzený losos, toast, máslo*
	Drůbeží krémová polévka
ČV	*Steak po zahradnicku, pažitkové brambůrky*
Sekt	*Meruňky s vinnou pěnou*

- průběh prostírání
  - nejprve si označíme místo (klubový talíř, ubrousek, židle)
  - příbory prostíráme následovně:
    - nejdříve pro hlavní chod (musí být podáván vždy) založíme nůž vpravo, ostřím doleva a vidličku nalevo 2 cm od okraje stolu
    - lžíci na polévku založíme vpravo, stejně jako dezertní nůž na studený předkrm ve stejné úrovni jako nůž jídelní
    - dezertní vidličku na studený předkrm založíme vlevo (vidličku lze posunout trochu směrem nahoru)
    - na závěr založíme v horní části klubového talíře příbor na moučník: blíž talíře leží vidlička rukojetí nalevo a nad ní lžíce rukojetí napravo

Nejdřív se příbory zakládají z vnitřní strany podél klubového talíře nebo místa pro hosta. Hosté příbory odebírají naopak zvnějšku. Jak má být odebrán příbor nad klubovým talířem, naznačuje poloha rukojetí.

  - zakládání sklenic
    - základní sklenici (na vodu nebo víno) založíme nad špičku nože k hlavnímu chodu
    - sklenici na nápoj ke studenému předkrmu zakládáme pře základní sklenici
    - sklenici na nápoj k dezertům zakládáme za základní sklenici
    - sklenice jsou seřazeny diagonálně nebo do bloku

Poznámky

- zakládání talíře na pečivo
  - je umístěn jako poslední
  - zakládá se na levou stranu
  - nůž na máslo, jehož ostří směřuje doleva, se zakládá pouze v případě, že je k pečivu servírováno máslo

Pracovní postup při prostírání restauračních stolů

Začínáme umístěním ubrousku nebo klubového talíře s klubovou dečkou. Končíme pečlivou kontrolou každého prostřeného stolu.

- ✓ **Odstupy:**
  - některé tvary ubrousků a konců příborů leží asi 2 cm od okraje stolu (výjimku mohou tvořit předsunuté dezertní vidličky)
  - masový příbor (nůž a vidlička) na hlavní pokrm musí od sebe ležet tak daleko, aby se mezi ně vešel největší servírovací talíř
- ✓ **Uspořádání příborů**
  - příbory leží v pravém úhlu k okraji stolu
  - všechny konce příborů (výjimkou je dezertní vidlička) leží v jedné linii
- ✓ **Počet příborů**
  - prostíráme nejvýše pro pět chodů, tzn.
  - vpravo čtyři části příboru
  - vlevo tři části příboru
  - v horní části dvě části příboru
  - obsahuje-li menu více chodů, příbory včas dokládáme

- ➢ **servírovací stůl**
  - ke stolu je přistavený pro různé účely např.:
    - k flambování, dranžírování a překládání nebo
    - k servírování vín a sektů
  - v pravém rohu nahoře je připravena kapsa na překládací příbory

Poznámky

12.

PRACOVNÍ LIST

PŘÍPRAVA NA PROVOZ

Rozsah přípravných prací je dán charakterem střediska a práce vykonávají mladší pracovníci, tzn., že se bude týkat i tebe ☺. Přitom se samozřejmě musí dodržovat určitý postup, ale nám se jednotlivé fáze přípravných prací pomíchali. Jaký je obvyklý postup? Do čtverečků před větou zapiš čísla správného pořadí.

- ☐ seznámení se s jídelními a nápojovými lístky
- ☐ příprava pečiva
- ☐ doplnění a kontrola zboží ve vitrínách
- ☐ příprava potřebného inventáře
- ☐ příprava pomocných stolů a vozíků
- ☐ kontrola úklidu, popřípadě jeho zajištění
- ☐ konečná kontrola
- ☐ kontrola zboží a jeho doplnění
- ☐ vyvětrání
- ☐ seznámení s plánem práce
- ☐ příprava jídelních stolů a židlí

<u>Nakresli založení inventáře s popisem:</u>

a) základní založení se sklenicí na vodu

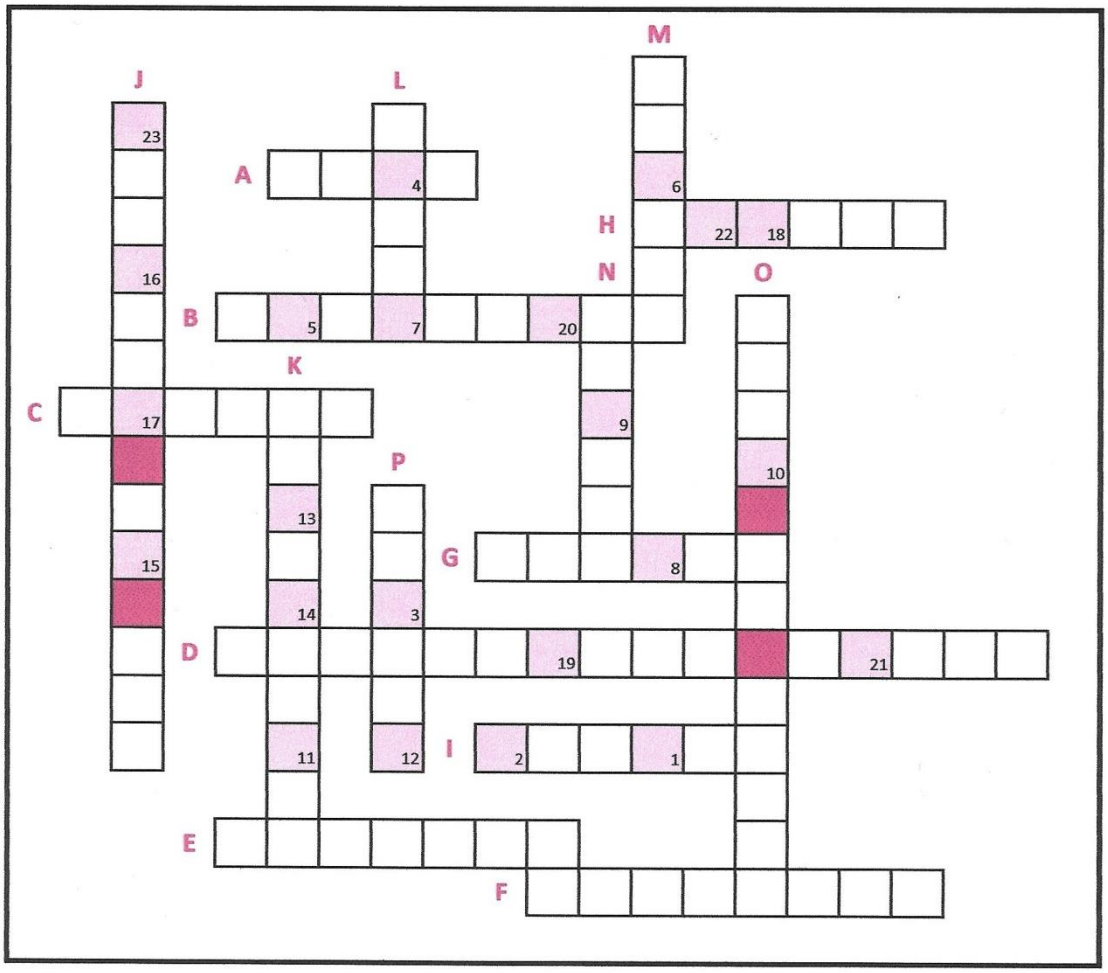
b) hlavní chod s polévkou (v bujónovém šálku), teplý dezert, BV a voda

c) hlavní chod se studeným předkrmem, zmrzlinový pohár, BV, ČV, voda

Poznámky

„Pane vrchní, v mojí polévce plave moucha!“ Číšník se nakloní nad talířem s polévkou. „Pane, problém je již vyřešen. _____ *(doplňuj názvy inventáře)*

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23



VODOROVNĚ

SVISLE

Poznámky

12.1 Způsoby a systémy obsluhy

Aby mohl být host v restauraci kvalitně, plynule a nerušeně obsloužen, je nutné určit dělbu práce a s tím spojené funkce a úkoly. Současně je důležité stanovení kompetencí a stanovení pracovních vztahů nadřízenosti a podřízenosti.

Stejně důležité je chápat rozdíl mezi STOLOVÁNÍM, STOLNIČENÍM a OBSLUHOU.

STOLOVÁNÍ je souhrn společenských pravidel, která se dodržují při konzumaci pokrmů a nápojů.

STOLNIČENÍ jsou vědomosti, dovednosti, zručnosti a úkony, které obsluhující prokazují při podávání pokrmů a nápojů v jednoduché, složité či slavnostní obsluze, včetně prostírání stolů nebo přípravě slavnostních tabulí.

OBSLUHA je specifický druh obchodní činnosti mezi hostem a obsluhujícím, který klade vysoké nároky na psychickou a fyzickou kondici obsluhujících.

12.2 Základní zásady obsluhy

Ke spokojenosti hostů přispívá dodržování všech pravidel a zásad. K hlavním zásadám obsluhy patří:

- ✓ **rychlost**
  - musí odpovídat charakteru střediska
  - nezaměňovat se zbrklostí
- ✓ **přesnost**
  - nejen při obsluze, ale už při přípravě na provoz
  - přesné převzetí objednávky a její vyplnění
- ✓ **nehlučnost**
  - hluk obtěžuje hosty, snažíme se jej omezit
- ✓ **klid při práci**
  - ovlivňuje výkonnost obsluhujících
  - vždy nastupujeme řádně odpočatí
- ✓ **poctivost při práci**
  - poctivost při práci

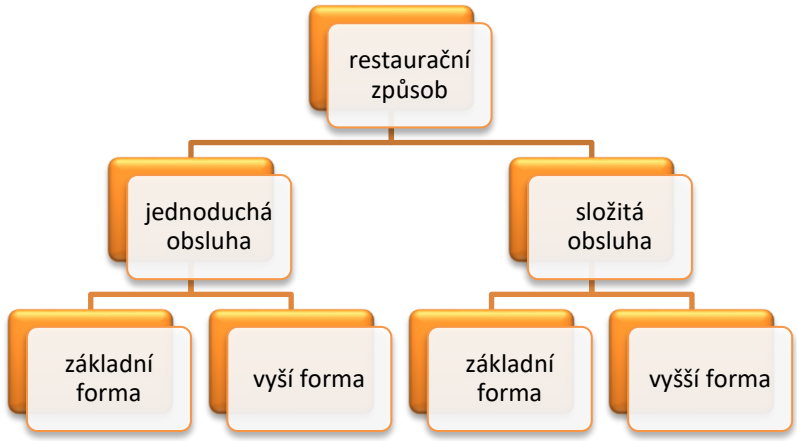
Poznámky

12.3 Způsoby obsluhy

Způsobem obsluhy se rozumí **technika práce číšníka,** tzn., **jak se obsluhuje.**

1. Restaurační způsob obsluhy
2. Kavárenský způsob obsluhy
3. Slavnostní způsob obsluhy
4. Etážový způsob obsluhy

Restaurační způsob obsluhy



Poznámky

Při **jednoduché obsluze** zakládá číšník pokrmy včetně příloh bez jakékoli úpravy na talíři přímo před hosta. Jídla a nápoje podávané v jiném inventáři než je talíř, leží vždy na podšálcích nebo podložních talířích.

- **základní forma**: **teplé přílohy jsou přímo na talíři**

- **vyšší forma**: **teplé přílohy se podávají zvlášť** na dezertních talířích s překládacími příbory

Při **složité obsluze** se pokrmy i přílohy expedují z kuchyně na mísách k jednotlivým hostům. Číšníci využívají servírovací stolky a vozíky.

- **základní forma:**
  - **prezentace pokrmů**
  - **překládání pokrmů**
  - **nachservis** (překládání pokrmů po částech)

Poznámky

- **vyšší forma: dohotovování pokrmů** přímo u stolu hosta např. dranžírování, flambování, příprava pokrmů u stolu hosta ….

Kavárenský způsob

- pokrmy se podávají podle pravidel jednoduché obsluhy základní formy
- nápoje se servírují odlišně:
  - podávají se na táccích pro každého hosta odděleně
  - každý další nápoj se podává na jiném tácku

Slavnostní způsob

uplatňuje se při obsluze uzavřených společností a má dvě základní formy:

- **banketní obsluhu**
  - obsluha na nejvyšší úrovni u společné slavnostní tabule
  - hosté sedí podle zasedacího pořádku
  - číšníci obsluhují v brigádách a pokrmy se překládají (nejprve 2/3 pokrmu, zbytek se znovu nabízí)
- **rautová obsluhu**
  - hosté si volně vybírají z nabídkových stolů (teplý, studený, nápojový)

Poznámky

- hosté se volně pohybují ve vymezeném prostoru (nemusí mít místo k sezení)
- číšníci jsou hostům nápomocni, zajišťují doplnění pokrmů a nápojů

Etážový způsob

používá se při obsluze v hotelových pokojích.

- objednané pokrmy a nápoje se přináší na platě, servírovacím vozíku nebo
- ve vyhřívaném přepravním vozíku
- úklid zpravidla zajišťuje pokojská

Poznámky

Restaurační systémy obsluhy

Systémem obsluhy se rozumí **vnitřní dělba práce mezi číšníky** při obsluze, tzn., **kdo co dělá.**

1. Systém vrchního číšníka
2. Rajonový (obvodový) systém
3. Systémtabled´hôte
4. Francouzský systém

Systém vrchního číšníka

Používá se při jednoduché obsluze a představuje týmovou práci. Pracovní skupinu vede nejzkušenější pracovník, tj. **vrchní číšník** a dalšími členy jsou **jídlonoš, polévkář a nápojař.** Počet jednotlivých pracovníků závisí na velikosti střediska, kde si hosté vybírají a objednávají jídlo a nápoje podle jídelních a nápojových lístků (**á-la-carte**). Jednotlivé funkce mají přesně stanovenou náplň práce a využívá se různého stupně kvalifikace obsluhujících.

Rajonový (obvodový) systém

Stejně jako systém vrchního číšníka se využívá při jednoduché obsluze. Podstatou obvodového systému je **samostatná práce jednoho číšníka na vymezeném úseku**. Tento systém klade vyšší nároky na pracovníky, ale je výhodnější pro hosty, protože přichází do styku pouze s jedním obsluhujícím.

Systém tabled´hôte

Charakteristickým znakem tohoto systému je, že jsou všichni hosté obslouženi **v pevně stanovenou dobu** a je jim nabídnuto **stejné menu formou bufetových stolů**. Bufety jsou formy nabídky zvláštního druhu k různým příležitostem:

- snídaňový bufet
- lunchbufet
- obědový bufet (pro večeře)
  - studený, teplý, salátový
  - bufet s moučníky, nápojový

Bufety jsou vybudovány jako samoobslužné a personál je připravený pomoci. <u>K jejich úlohám patří:</u>

- poradit při volbě jídel a nápojů,
- dranžírovat a překládat jídla,
- nabízet a vydávat nápoje.

Poznámky

Francouzský systém

Používá se při složité obsluze a je založen a na **dělbě práce vysoce kvalifikovaných číšníků.** V podstatě se jedná o rozšířený systém vrchního číšníka, kdy pro jednotlivé funkce se používá původní francouzské označení.

Dále se používá:

- ✓ **Skupinový systém**
- ✓ **Barový systém**
- ✓ **Banketní systém**
- ✓ **Rautový systém**

12.4 Základní pravidla pro obsluhu

Vedle pravidel pro určité postupy při obsluze existují i pravidla všeobecného významu, která jsou pro hosta neméně důležitá:

- takt a ohled vůči hostovi,
- pořadí obslužných kroků,
- cesty při obsluze, které neruší hosta a šetří síly personálu.

Obzvlášť v hlavní provozní době musí personál absolvovat mnoho cest. Aby všechny pracovní postupy, které nutně provází spěch a narůstající napětí, proběhly nerušeně a bez problémů, platí:

- v provozovně chodit vždy vpravo,
- při práci postupovat vždy dopředu, nikdy se nevracet nebo náhle zastavit,
- pokud možno nedělat zbytečné cesty.

Poznámky

ZOPAKUJME SI ZÁKLADNÍ PRAVIDLA:

1. **VŠE NOSÍME V LEVÉ RUCE, PRAVÁ JE VOLNÁ PRO SERVIS**
2. **POUŽÍVÁME PŘÍRUČNÍK** (vždy čistý, nikdy jej nepoužíváme na pomocné práce)

Debaras se provádí v každém systému zprava a host způsobem odložení příborů dává najevo, zda bude či nebude pokračovat v konzumaci pokrmu.

Host bude v jídle ještě pokračovat.

Host již dojedl. Pod příbor může složit papírový ubrousek.

SHRNUTÍ

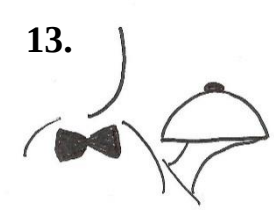
Při obsluze musí číšník všechny své pohyby řídit tak, aby mohl nerušeně pracovat a současně nebyl rušen host. **Při jednoduché obsluze** všechny pokrmy přineseny hostovi jsou **servírovány z pravé strany.** Výjimka může nastat, když to neumožní prostorové podmínky.

Pokud jsou pokrmy **servírovány hostům z mís** na předem založené talíře, činíme tak **z levé strany.** Na dlani levé ruky se složeným příručníkem leží mísa, v pravé ruce držíme překládací příbor, kterým pokládáme pokrmy na talíř. Pokud se host z mísy obsluhuje sám, je rovněž jídlo servírováno z levé strany.

Nápoje jsou podávány vždy **z pravé strany,** přinášeny na tácku nebo platě. Sklenice se staví logem a lahve etiketou před hosta. Při servisu točených nápojů používáme podtácek a dno sklenice otíráme. Nápoje podávané v originální lahvi naléváme do 1/3 sklenice.

Poznámky

13. **PRACOVNÍ LIST**



ZPŮSOBY A SYSTÉMY OBSLUHY

Systém obsluhy znamená dělbu práce mezi číšníky. Který systém se uplatní v restauracích s větším počtem míst? _____

K malé nápovědě připiš, jaké povinnosti zastávají zaměstnanci jednotlivých pracovních pozic v tomto systému, a připiš název funkce.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Poznámky

Doplňte systémy obsluhy:

	Pracují zde vysoce kvalifikovaní číšníci a používá se původní franc. označení funkcí.
	Pracovníci jsou vedoucím číšníkem rozděleni do 2 – 3 členných brigád.
	Pod vedením vrchního číšníka zde pracují baristé.
	Místa k sezení jsou v restauraci rozdělena na části, které obsluhují číšníci.
	Číšníci zajišťují obsluhu na hotelových pokojích.
	Skupina číšníků pod vedením vrchního číšníka obsluhuje dle dohodnutých pravidel.
	Číšníci pracují pod vedením vedoucího banketu.

Prostření stolu úzce souvisí se skladbou menu, které bude podáváno.

Zakresli mise en place pro navrhované menu.

Zakresli a popiš mise en place na uvedené pokrmy při restauračním způsobu obsluhy.

druh pokrmu	inventář na podávání (porcelán, sklo)	inventář pro konzumaci (příbor)
studený předkrm: Koktejl z matjesa, toast a máslo		
studený předkrm: Broskev plněná kuřecím salátem		
teplý předkrm: Špenátové ravioly s kousky uzeného lososa		

Poznámky

polévka: Bramborová krémová		
polévka: Dvojitý slepičí vývar s játrovými knedlíčky		
hlavní chod: Zapečené křemenáče s houskovými noky		
studený pokrm: Mořský ďas na estragonové omáčce, chřest, celozrnný toast		
teplý pokrm: Závitek z hovězího masa, dušená rýže		
teplý pokrm: Plněná vepřová kotletka, dušený špenát, šťouchané brambory s cibulkou		
dezert: Čokoládový pudink s karamelovou hruškou a oříškovou šlehačkou		
dezert: Vanilková a malinová zmrzlina s lesními plody		

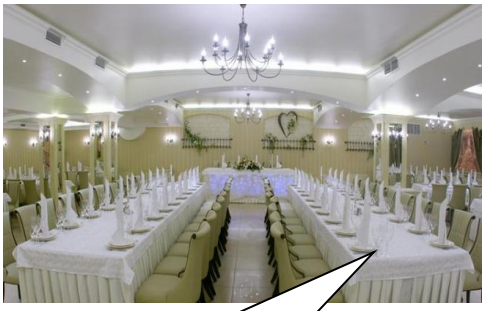
Host v restauraci vysloví přání: „… a jako dezert bych si objednal *oříškové crepés se sabayon, hrozny, a grapou*“. Máš představu o hostovu přání? V případě, že nevíš, vyhledej si a popiš tento pokrm česky.

_____

_____

Jaký **systém obsluhy** se patrně uplatňuje v odbytových střediscích na obrázcích?

Poznámky

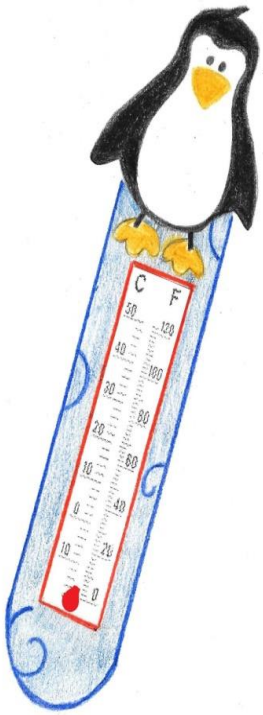


Tímto jsem spolu, milí budoucí číšníci, vyplnili poslední pracovní list. První část výukových materiálů se týkala zejména inventáře používaného na úseku odbytu. Naším cílem bylo získat co nejvíce poznatků jak používat, nakládat a zacházet s inventářem v praxi.

Nyní bude tvým úkolem ohodnotit červenou barvou tyto učební materiály na stupnici od -10 do 50.

A na úplný závěr si můžeme zahrát připravený AZ kvíz. ☺

Mnoho úspěchů do dalšího studia!!

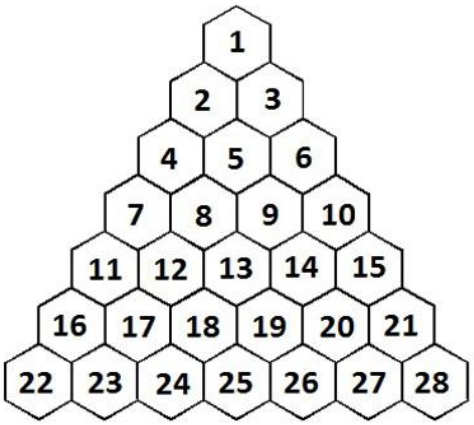


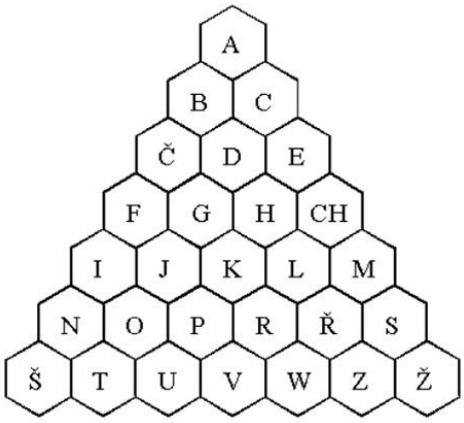
Winston Churchill řekl: ***„Člověk musí tělu činit dobře, aby duše měla chuť v něm zůstat.“*** Nejsou tato slova námětem k zamyšlení právě pro pracovníky v gastronomii?

AZ KVÍZ

Pravidla

- Soutěží proti sobě dva týmy (zelení a červení).
- Jejich úkolem je volit čísla otázek tak, aby propojily všechny tři strany hracího pole.
- Každý tým si postupně volí čísla otázek a v případě správné odpovědi se pole zbarví v barvě týmu.
- Neodpoví-li tým na soutěžní otázku, má možnost odpovídat druhý tým.
- V případě, že ani druhý tým neodpoví, zabarví se pole světle modrou barvou. V tom případě si toto políčko mohou zvolit znovu oba týmy. Dostanou otázku náhradní, na kterou odpovídají pouze ANO – NE. V případě, že neodpoví správně, políčko připadne druhému týmu.
- Tým, který jako první propojí všechny tři strany hracího pole, vyhrává.





finálové kolo

SOUTĚŽNÍ OTÁZKY PRO PRVNÍ A DRUHÉ KOLO

1.1 (VH)Která dvě vlákna živočišného původu se skrývají pod písmen V a H

1.2 (B) Jak se jmenuje dvoudílný šejkr, kdy jeden z tumbleru může sloužit i jako podávací sklo?

2.1 (PF) Jak jinak jsou označovány smažené bramborové hranolky?

2.2 (E) Jak se nazývá soubor pravidel, který se zabývá společenským chováním?

3.1 (G) Jak se nazývá nauka o kuchařském a labužnickém umění?

3.2 (P) Jak se jmenuje ubytovací zařízení, kde ubytovávají hosty a následně pak poskytují služby pouze ubytovaným hostům? Někdy je označován jako lázeňský dům.

4.1 (ČN) Mezi osobní vybavení číšníka patří pomůcka, která je nezbytná při servisu nápojů v lahvi. Jak se ona zmiňovaná pomůcka jmenuje?

4.2 (ST) Sestavují se z jednotlivých stolů do různých tvarů a jsou prostírány speciálními ubrusy. O čem hovoříme?

5.1 (DP) Který vhodný příbor slouží ke konzumaci studených předkrmů a sýrů?

5.2 (MP) Který příbor založíme před hosta při konzumaci flambovaných palačinek?

6.1 (MV a KL) Ze kterých částí se skládá koktejlový příbor?

6.2 (KP) Který příbor založíme při podávání předkrmového salátu v sklenici typu V shap?

7.1 (ŠV) Jak nazýváme alkoholický nápoj s vysokým obsahem CO_2?

7.2 (TBF) Sklenice na víno rozdělujeme podle tvaru do tří základních skupin. Vyjmenuj je.

8.1 (MnP) Terina je označení pro druh kovového nebo porcelánového inventáře. Který inventář máme na mysli?

8.2 (K) Má tvar zvonu, slouží k udržování teploty hotových pokrmů, ale také chrání jejich aroma. Na který inventář, jež musí být předem nahřátý, aby neměl opačný účinek, se ptáme?

9.1 (DP) Tento doplňkový inventář slouží k porcování masa a drůbeže u hostova stolu a je opatřen drážkou po obvodu. Který inventář jsme popsali?

9.2 (DK) Umožňuje servírování staršího červeného vína v šikmé poloze. Který inventář má tuto funkci?

10.1 (PP) Jak souhrnně nazýváme činnosti, které číšník vykonává před zahájením provozu?

10.2 (DL) Jaký inventář doplníme k polévkám, které podáváme v bujonovém šálku?

11.1 (VČ a VT) Kolik kusů příboru založíme maximálně z obou stran klubového talíře při prostírání pro menu?

11.2 (A) Je jedním z pomocných stolů, který patří ke stálému vybavení restaurace. Jak se nazývá?

12.1 (TdH) Je jedním ze systémů obsluhy. Nejdůležitějším znakem tohoto systému je, že jsou všichni hosté obslouženi v pevně stanovenou dobu a je jim nabídnuto stejné menu.

12.2 (álC) Jak označujeme obsluhu, kdy si host objednává jídlo a nápoje podle jídelního lístku a po objednávce je individuálně obsloužen?

13.1 (KcD) Systémy obsluhy bychom mohli zjednodušeně popsat jako jisté výkony obsluhujících. Doplňte požadované slovní spojení.

13.2 (PR a NR) Ruce splňují důležité funkce při správném uchopení, nošení, pokládání a sklízení talířů. Jak označuje pravou a levou ruku?

14.1 (DZN) Při této technice může použít dvě varianty: spodní uchopení nebo horní uchopení. Jak se popsaná technika nazývá?

14.2 (P, SbV, OP, OsL) Na levou stranu hosta servírujeme některý inventář s pokrmy. Vyjmenuj alespoň tři.

15.1 (A) Jak se jmenuje nápoj, který se podává před jídlem pro povzbuzení chuti?

15.2 (D) Jak se jmenuje nápoj, který se podává spolu s kávou na závěr menu a má funkci gastronomickou a společenskou?

16.1 (B) Jak se po celém světě nazývá chod, který se podává v pozdních dopoledních hodinách a nahrazuje snídani a oběd?

16.2 (C) Jak se označuje přestávka v jednání, kdy se podává malé občerstvení?

17.1 (Ch) Tento pomocný inventář se používá uchování teploty podávaných pokrmů při složité obsluze nebo při samoobsluze. Jak se popsaný inventář různých typů a různého provedení jmenuje?

17.2 (WD) Jak se nazývá nápoj podávaný na uvítání?

18.1 (T) Jak označujeme izolační obal na víno?

18.2 (T) Jak je označován pracovní postup, při kterém upravujeme teplotu nápoje?

19.1 (P) Jde o osobní pomůcku obsluhujících, která se používá při podávání pokrmů a nápojů hned několika způsoby. O které pomůcce hovoříme?

19.2 (B) Jak se jmenuje vinný destilát, který se může vyrábět z hroznů vypěstovaných kdekoli na světě?

20.1 (V) Jak jinak můžeme ještě označit nálepku (etiketu) na nápoji s údaji pro spotřebitele?

20.2 (D) Jak můžeme jiným slovem označit úklid použitého inventáře?

21.1 (B) Jak se označuje provozovna rychlého občerstvení?

21.2 (C) Jak se jmenuje káva doplněná zpěněným mlékem, jež nese jméno po jednom mnišském řádu?

22.1 (C) Jak označujeme hromadné stravování, které probíhá mimo domovskou restauraci?

22.2 (E) Jak se nazývá káva, připravovaná ve speciálním přístroji pod tlakem 15 – 19 barů?

23.1 (KT) Nazývá se též slepý nebo podložní a jeho průměr je asi 30 cm. O jakém, zpravidla porcelánovém, inventáři hovoříme?

23.2 (PnH) Jaký inventář se skládá z kleštiček a malé dvouzubé vidličky?

24.1 (BM) Jedná se o vlákno živočišného původu, které se získává ze zámotků nočního motýla z čeledi Bombycidae. Jak se motýl jmenuje?

24.2 (RP) Pro konzumaci humra se jako pomocný příbor zakládá špička na humra. Který příbor bude doložený jako jídelní?

25.1 (G) Propůjčuje porcelánu hladký, zatvrdlý povrch, který chrání před vlhkem a podstatně zjednodušuje jeho čištění. Co máme na mysli?

25.2 (D) Jak jinak je možné označit sklízení použitého inventáře?

26.1 (z PS)Ze které strany jsou při jednoduché obsluze servírovány pokrmy a nápoje?

26.2 (KZO) Který způsob obsluhy je používán, pokud nápoje servírujeme před hosty na tácku? (kavárenský způsob obsluhy)

27.1 (DK) Jak se nazývá nádoba, do které se za účelem provzdušnění přelévá víno?

27.2 (SVČ) Jak se nazývá systém obsluhy, kdy každý z obsluhujících zastává pouze určitou funkci?

28.1 (RPČ) Které zásady vždy platí při přípravných pracích?

28.2 (n ŠMN) Kam zakládáme sklenici na nápoj podávaný k hlavnímu chodu?

SOUTĚŽNÍ OTÁZKY PRO FINÁLOVÉ KOLO

A Získává se kvasnými pochody a v potravinářství se využívá pouze jeho jedna skupina, skupina etanolů.

B Jak se jmenuje přírodní vlákno získávané pro výrobu textilií? Mezi jeho dobré vlastnosti patří, pevnost v taku, savost a možnost vyváření.

C Sklenice určené na podávání točených nebo rozlévaných nápojů musí být opatřeny dobře viditelnou vodorovnou ryskou s údajem jmenovitého objemu a logem firmy, která za tento údaj odpovídá. Jak se toto označení jmenuje?

Č O dobrých vlastnostech piva velmi často rozhoduje číšník, který vykoná poslední úkon před prodejem. Jak se jmenuje poslední úkon?

D Tento pracovní úkon se zpravidla provádí u vín s usazeninou nebo u vín, která mají být obohacena o kyslík. Jde o opatrné přelití vína do karafy. Jaký úkon jsme popsali?

E Jak se nazývá příbor v kombinaci lžíce a vidličky používaný na klasické dezerty?

F Patří mezi vhodné sklenice pro podávání šumivých vín.

G Jak se jmenuje ubytovací zařízení, které v rámci stravování nabízí jen snídani?

H Doplňte větu: „Hosty do restaurace často přivede…“

Ch Jak se jmenuje oblast ve Francii, kde se pěstuje hroznové víno určené pro výrobu specifického vína?

I Jak se nazývá úprava textilií, při níž jsou tkaniny potaženy tak, aby jejich povrch zůstal hladký a lesklý, nepropouštěl vodu a odpuzoval špínu.

J Které ovoce je výchozí surovinou pro výrobu calvadosu?

K Jak jinak můžeme pojmenovat servírovací stůl?

L Jak se jmenuje způsob, kterým se zamezí korozi ušlechtilé oceli?

M V restauracích je používán k několika účelům. Jedním z nich je, že chrání povrch stolu před působením horka a vlhkosti. O jaký inventář se jedná?

N Má rozměry 80 x 80 cm a prostírá se diagonálně. O jaký inventář se jedná?

O Jak se jmenuje nasládlá lihovina obsahující anýz, která se vyrábí v Řecku?

P Kruhovitý plát světlého chlebového těsta nahoře s náplní vyrobenou nejčastěji z rajčat a sýra. Který pokrm, původem z Itálie, jsme popsali?

R Jak se jmenuje destilát vyráběný z cukrové třtiny?

Ř Jak se jmenuje zaměstnanec, který je pověřený vedením a zodpovědný za výsledky hospodaření v hotelu?

S Je součástí každé menážky a při jejím plnění vkládáme navíc zrnka rýže. Jaký je název popsaného inventáře?

Š Jak se nazývá pozvolné oteplování nápojů, např. vín a koňaků?

T Jak se obecně nazývají sklenice bez stopky se zesíleným dnem?

U Může být bílý, v pastelových barvách, ale i barevný, provozní nebo banketový, vždy však perfektně čistý. O čem ve vztahu ke stolničení mluvíme?

V Jak se jmenuje poukázka na služby, kterou hosté používají jako platidlo?

W Bohatý buket a výrazná kouřová příchuť, která vznikla sušením sladu nad rašelinou. Který destilát jsme charakterizovali?

Z Mléčný mražený výrobek ze směsi smetany nebo mléka, cukru, vajec a přísad, např. ovoce, čokoláda, vanilka aj. Který výrobek jsme popsali?

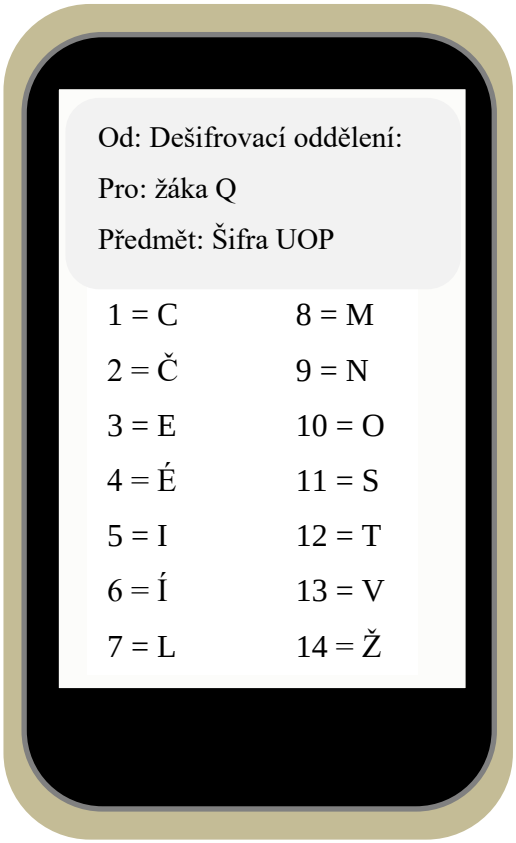
Ž Pánský denní formální oděv se šikmo ustřiženými šosy, zapínání na jeden knoflík a špičatými klopami. Bývá doplněn šedou vestou a šedými kalhotami s proužkem nebo jiným vzorem. Který oděv jsme právě popsali?

Otázky Ano – ne (pro všechna tři kola)

1. Používají se naprony k tomu, aby zakrývaly silně znečištěné ubrusy?
2. Je velikost restauračního stolu obdélníkového tvaru 80 x 140 cm?
3. Je ke konzumaci špaget vhodný příbor složený z polévkové lžíce a jídelní vidličky?
4. Je pro podávání sektu vhodná sklenice typu miska?
5. Je brunch odpolední svačina podávaná systémem table d´hôte?
6. Zakládají se omáčníky bez lžičky na pravou stranu?
7. Skládá se moučníkový příbor z moučníkové vidličky a kávové lžičky?
8. Znamená označení „mise en place“ postavený na místo?
9. Je stolničení souhrn společenských pravidel při konzumaci pokrmů a nápojů?
10. Systém obsluhy znamená dělbu práce mezi číšníky. Je to pravda?

13 Přílohy

Příloha 1


Od: Dešifrovací oddělení:

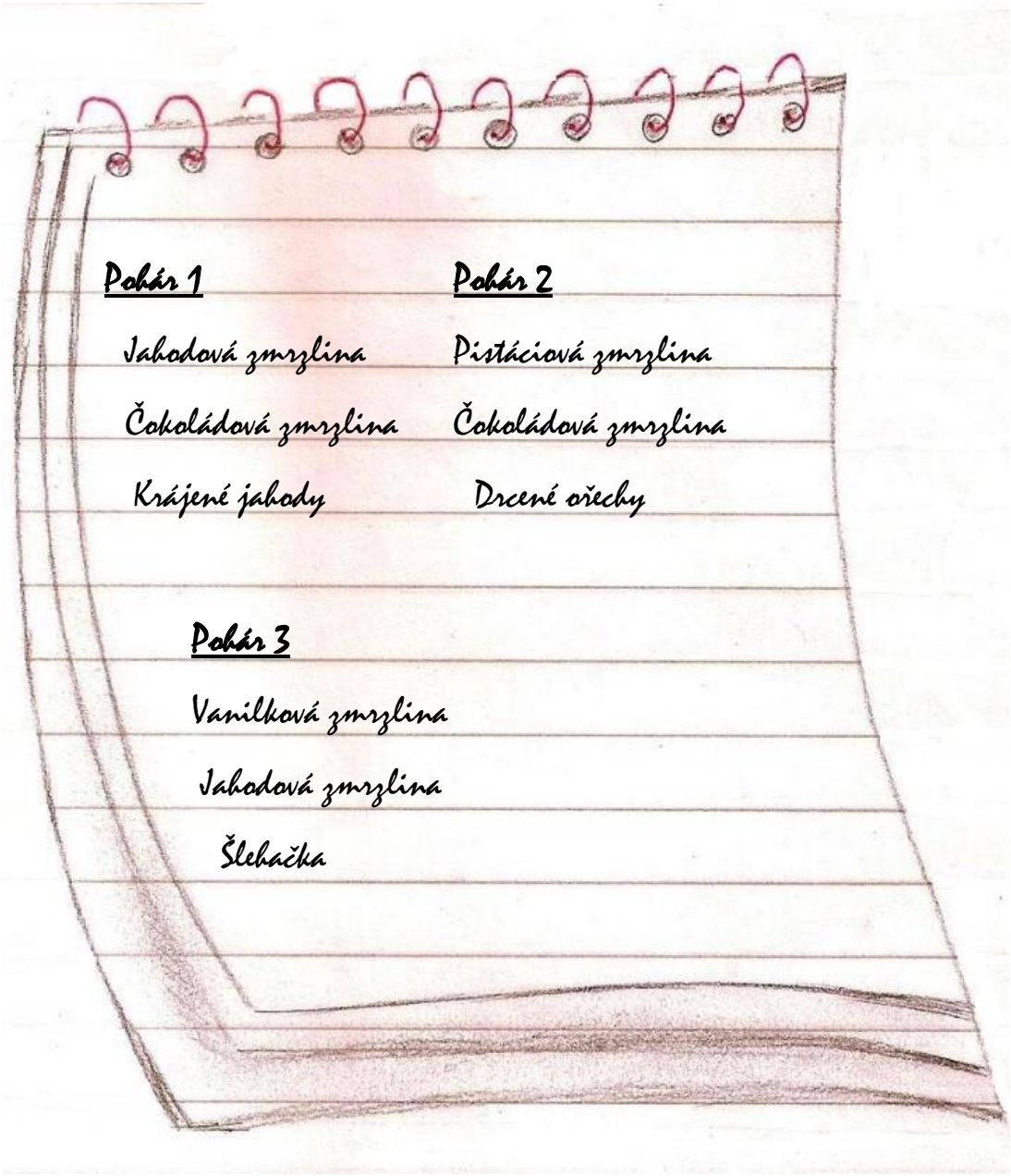
Pro: žáka Q

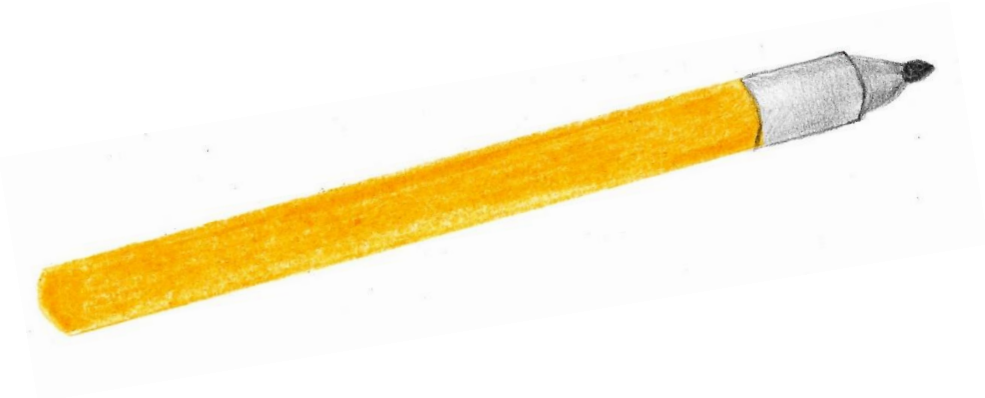
Předmět: Šifra UOP

1 = C	8 = M
2 = Č	9 = N
3 = E	10 = O
4 = É	11 = S
5 = I	12 = T
6 = Í	13 = V
7 = L	14 = Ž

Příloha 2

Hosté si objednali zmrzlinové poháry a číšník si jejich objednávku zapsal následně:





14 Seznam obrázků

Úvod

Obrázek 1 Výjev z hostiny. Malba na vápenné omítce. Freska z hrobu Neb-Amúna, západní Théby, kolem roku 1400 př. K. (Britské Muzeum, Londýn in Tapper, H., 1994) 5

Společenská výchova

Obrázek 1 Žena [online].http://www.prokrasnetelo.cz/clanky/zaklady-satniku/ 9

Obrázek 2 Starší muž[online]. http://www.modnipomoc.cz/magazin/nejnovejsi/127/velky-vekovy-rozdil-mezi-partnery-neni-pro-kazdeho 9

Obrázek 3 Nadřízený[online]. http://www.jdipracovat.cz/u-pohovoru-rozhoduje-i-faktor-chemie 9

Obrázek 4 Zlaté pravidlo přednosti – postavy [online]. http://www.etiketavse.estranky.cz/clanky/etiketa/4.-oslovovani-a-spolecenska-vyznamnost.html 11

Obrázek 5 Žáci oboru kuchař - číšník *(foto vlastní)* 13

Obrázek 6 Způsoby neverbální komunikace 15

Pracovní list 1

Obrázek 1 Eliška Hašková Coolidge https://www.vse.cz/zprava/10930 18

Obrázek 2 Vodáci [online]. http://www.pedmal.cz/www-pedmal-cz/eshop/4-1-SPORT/0/5/89-Samolepka-dite-v-aute-Kluci-vodaci 18

Obrázek 2 Horníci [online]. http://cz.clipartlogo.com/image/coal-miner-pushing-cart-clip-art_400721.html 18

Obrázek 3 Sokolové[online]. http://www.akpool.co.uk/categories/33355-postcards-national-costumes-czech-republic 18

Oblečení pro číšníky

Obrázek 1 Oblečení číšníka – muže [online]. http://www.fomi.cz/e-shop/recepce-a-manazeri/panske-obleceni1/vesta-s-klopou.htm 20

Obrázek 2 Oblečení číšníka – ženy[online]. http://www.fomi.cz/e-shop/recepce-a-manazeri/damske-obleceni1/vesta123/cisnicka-vesta-damska-s-klopou-ves-98691.htm 20

Obrázek 3 Bezpečnost práce (ilustrační)[online]. 22

Obrázek 4 Příručník[online].http://www.ochrannepomuckycz.cz/prirucnik-p-807.html 24

Obrázek 5 Číšnický nůž.*(SAHM Gastro Katalog 2014)* 24

Obrázek 6 Ukázka zápisu objednávky. 24

Obrázek 7 PDA (mobilní telefon) [online]. http://www.finta.cz/mobilni-cisnik/ 26

Obrázek 8 Schéma propojení softwarového systému [online].http://www.finta.cz/mobilni-cisnik/ 26

Obrázek 9 Číšnická peněženka *(SAHMGastro Katalog 2014)* 26

Obrázek 10 Zápalky [online]. http://matches.webnode.cz/druhy-zapalek/ 26

Obrázek 11 Zapalovač[online]. http://eshop.mechanikapv97.cz/k/000D1020 26

Pracovní list 2

Obrázek 1 Piktogramy BP[online].http://www.bezpecnost-prace.com/tabulky.php 30

Pohostinské provozovny

Obrázek 1 Schéma rozdělení hotelu na střediska (pro SmartArt použito foto hotelu Valeč) [online]. http://hotel-valec.cz/ 34

Obrázek 10 Restaurace Gondola v Plzni [online]. http://www.ceske-hospudky.cz/restaurace/plzen/restaurace-gondola-11987 36

Obrázek 11 Kavárna Al Cafetero[online].http://alcafetero.cz/ 36

Obrázek 12 Vinárna penzionu Rendez Vous, Valtice.[online] *Zdroj:* http://www.rendezvous.cz/vinarna.html 38

Obrázek 13 Bar La Casa de la Havana vieja, Praha. [online] *Zdroj:* http://www.casahavana.cz/ 38

Pracovní list 3

Obrázek 1 Kavárna [online] http://mimi-virtual-mimi.blog.cz/0903/kavarna 40

Obrázek 2 Restaurace[online]http://www.zekia.cz/restaurace-hotely.php 40

Obrázek 3 Bufet[online]http://www.portalolomouc.cz/rychle-obcerstveni-fast-food/ 40

Obrázek 4 Bar[online]http://feelgrafix.com/975451-bar.html 40

Obrázek 5 Vinárna[online]http://www.restu.cz/vinarna-u-palecka/ 40

Obrázek 6 Casino[online]http://www.nemacolin.com/casino/ 40

Obrázek 7 Hotel Zámek Valeč, Valeč. *(foto vlastní)* 42

Zařízení odbytových středisek

Obrázek 1 Stůl se židlemi *(Gastronabytek24.cz: katalog produktů)* 44

Obrázek 2 Tabule ve tvaru písmen I, T, U, E 44

Obrázek 3	Tvary tabulí: s propadlištěm, kulatá	46
Obrázek 4	Ukázka slavnostní tabule svatební *(foto vlastní)*	46
Obrázek 5	Stoly používané v odbytových střediscích. *(Gastronabytek24.cz: katalog produktů)*	46
Obrázek 4	Sedací inventář používaný v odbytových střediscích. *(Gastronabytek24.cz: katalog produktů)*	46
Obrázek 5	Příruční stůl *(SAHM Gastro Katalog 2008)*	48
Obrázek 6	Servírovací stůl. *(Gastronabytek24.cz: katalog produktů)*	48
Obrázek 7	Ohřívací stůl [online].*http://www.ekolab-cz.cz/nerezovy-nabytek/vyhrivany-stul-rezon.htm* *http://www.ekolab-cz.cz/nerezovy-nabytek/vyhrivany-stul-rezon.htm*	48
Obrázek 7	Nabídkový stůl [online]. *http://www.gastronom98.cz/produkt/teply-bufetovy-stul-shbm-6*	48
Obrázek 8	Odkládací stůl [online].*http://www.duni.cz/*	48
Pracovní list 4		
Obrázek 1	Půdorys kavárny	50
Obrázek 2	Ohřívací stůl[online].*http://www.ekolab-cz.cz/nerezovy-nabytek/vyhrivany-stul-rezon.htm*	52
Obrázek 2	Servírovací stůl *(foto vlastní)*	52
Obrázek 3	Nabídkový stůl[online].*http://www.gastronom98.cz/produkt/teply-bufetovy-stul-shbm-6*	52
Obrázek 4	Příruční stůl *(Metz, R. a kol., 2008)*	52
Inventář používaný při obsluze - MSI		
Obrázek 1	Malý stolní inventář *(SAHM Gastro Katalog 2014)*	56
Obrázek 2 - 9	MSI s gastronomickou funkcí *(SAHM Gastro Katalog 2014)*	58
Obrázek 10–12	MSI s hygienickou funkcí *(SAHM Gastro, Katalog 2014)*	60
Obrázek 13-15	Výměna popelníku před hostem *(Brown, G., Hepnerová, K. 1996)*	60
Obrázek 16	Oplachovač prstů *(foto vlastní)*	60
Obrázek 17	Ubrousky papírové *http://www.duni.cz/dekorace-stolu/*	60
Obrázek 18-20	MSI s funkcí estetickou *(SAHM Gastro, Katalog 2014)*	62
Obrázek 21	Výška květinové výzdoby na stole.	62
Obrázek 22-25	MSI s funkcí informační *(SAHM Gastro, Katalog 2014)*	64
Obrázek 26-28	Jednorázový pomocný materiál *(SAHM Gastro, Katalog 2014)*	64
Pracovní list 5		
Obrázek 1-10	MSI *(SAHM Gastro, Katalog 2014)*	66
VSI – textilní		
Obrázek 1	Prostřený stůl (ilustrační foto)[online]. *https://www.prozeny.cz/magazin/bydleni-a-zahrada/interier-a-nabytek/38123-jak-prostrit-vanocni-stul-inspirujte-se*	70
Obrázek 2	Ubrusy. *(SAHM Gastro, Katalog 2014)*	72
Obrázek 3	Molton *(foto vlastní)*	72
Obrázek 4	Napron[online]. *http://www.duni.cz/*	72
Obrázek 5	Ubrousek jídelní *(foto vlastní)*	72
Obrázek 6	Anglické prostírání[online]. *http://www.duni.cz/*	72
Obrázek 7	Šerpy[online]. *http://www.duni.cz/*	74
Obrázek 8	Rautová sukně[online]. *http://www.cent-online.cz/Rautova+sukne+i+ubrus+z+jednoho+kusu*	74
Obrázek 9	Potahy na židle[online]. *http://www.plzen-info.cz/salonmiriam/index.php?akce=home&main=galerie&rubrika=453*	74
Obrázek 10	Ložní prádlo[online]. *http://www.textil4hotels.cz/*	74
Obrázek 11	Pracovní oblečení [online].*http://www.oblecenipracovni.cz/*	74
Pracovní list 6		
Obrázek 1	Číšník s příručníkem	78
Obrázek 2	Piktogramy – údržba prádla[online].*http://www.rapidservice.cz/udrzba-odevu_/*	80
Obrázek 3-4	Hledej rozdíly[online].*http://www.ssss.cz/files/kpucebnice/p/st/*	82
Prostírání ubrusů		
Obrázek 1	Sklady na ubrusech *(náčrt)*	84
Obrázek 2–5	Fáze prostírání ubrusu *(foto vlastní)*	84
Obrázek 6–9	Fáze výměny ubrusu za provozu *(foto vlastní)*	86
Obrázek 10–25	Typy tvarů složených ubrousků *(foto vlastní)*	88
VSI – kovový		
Obrázek 1-2	Kovový inventář *(foto vlastní)*	90
Obrázek 3	Mísa hluboká *(SAHMGastro, Katalog 2014)*	92
Obrázek 4	Omáčník víceporcové *(SAHM Gastro, Katalog 2014)*	92
Obrázek 4-5	Servis studené omáčky *(foto vlastní)*	92

Obrázek 6 Mísa na polévku - terina (*SAHMGastro, Katalog 2014)* 92
Obrázek 7 Polévkový šálek *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 92
Obrázek 8 Podávání polévky ze šálku *(foto vlastní)* 94
Obrázek 9 Podávání polévky z teriny *(foto vlastní)* 94
Obrázek 10 Zmrzlinové poháry *(SAHMGastro, Katalog 2014)* 94
Obrázek 11 Kloš*(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 94
Obrázek 12 Kalíšek na vejce *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 94
Obrázek 13 Lis na citron *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 94
Obrázek 14 Mísa na hlemýždě *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 94
Obrázek 15 Servis hlemýžďů 96
Obrázek 16 Konvice na kávu *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 96
Obrázek 17-18 Konvice na čaj *(SAHMGastro, Katalog 2014)* 96
Obrázek 19 Konvička na mléko *(SAHMGastro, Katalog 2014)* 96
Obrázek 20 Džezva *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 96
Obrázek 21 Příprava turecké kávy [online].*http://www.gourmetkava.cz/dzezva-a-turecka-kava-114* 98
Obrázek 22 Beduíni [online]. 98
http://www.tyden.cz/rubriky/zahranici/afrika/beduini-nesmeji-do-skol-a-k-doktorovi-kaslou-totiz-na-doklady_241406.html

Pracovní list 7
Obrázek 1 Hosté v restauraci 102

VSI – porcelánový
Obrázek 1 Porcelánový inventář *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 104
Obrázek 2 Talíř klubový *(foto vlastní)* 106
Obrázek 3 Talíř masový *(foto vlastní)* 106
Obrázek 4 Talíř hluboký *(foto vlastní)* 106
Obrázek 5 Talíř dezertní *(foto vlastní)* 106
Obrázek 6 Talíř moučníkový *(foto vlastní)* 106
Obrázek 7 Talíř pečivový *(foto vlastní)* 106
Obrázek 8 Talíř máslový *(foto vlastní)* 106
Obrázek 9 Talíř na pizzu [online].
http://shop.entrada.cz/Kuchyn-C10/Pizza-talir-Italian-Tomatoes-P6312/
Obrázek 10 Porcelánový inventář *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 108
Obrázek 11 Bujonový šálek s podšálkem *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 108
Obrázek 12 Mísa na polévku porcelánová *(SAHM Gastro, Katalog 2014)*
Obrázek 13 Miska na salát *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 95
Obrázek 14 Miska na kompot*(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 96
Obrázek 15 Omáčník jednoporcové porcelánový *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 96
Obrázek 16 Houbová gratinka [online].*http://www.labuznik.cz/recept/houbova-gratinka/* 96
Obrázek 17 Houbová kokotka s parmazánem
http://olivovakucharka.webgarden.cz/rubriky/seznam-receptu/mix/co-cech-francouz-to-houbar 96
Obrázek 18 Kalíšek na vejce *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 96
Obrázek 19 Technika nošení jednoho talíře *(foto vlastní)* 97
Obrázek 20-22 Dvoutalířový způsob nošení *(foto vlastní)* 97
Obrázek 23-24 Třítalířový způsob nošení *(foto vlastní)* 98
Obrázek 25-27 Sklízení inventáře *(foto vlastní)* 98
Obrázek 28-31 Konvice a konvičky porcelánové *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 99
Obrázek 32-34 Šálky a podšálky porcelánové *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 99
Obrázek 35 Pohár na mléko *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 99

Pracovní list 8
Obrázek 1 Marco Polo *https://www.tes.com/lessons/gwxkn5-TrWwlLw/marco-polo* 100

VSI – skleněný
Obrázek 1 Skleněný inventář [online].*http://www.crystalporcelan.cz/pece-o-sklo* 102
Obrázek 2 Skleněné poháry a misky *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 103
Obrázek 3 Skleněný etažér *(foto vlastní)* 103
Obrázek 4 Sklenice na pivo, vodu a limo *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 103
Obrázek 5 Sklenice na víno *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 104
Obrázek 6 Objem sklenic na víno [online].*http://www.kulina.cz/eva-solo-sklenice-na-vino/* 105
Obrázek 7 Karafa dekantační *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 105
Obrázek 8 Džbán na víno, vodu *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 105
Obrázek 9 Sklenice na víno a lihoviny *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 106
Obrázek 10 Cognac [online]. *http://www.brandy.cz/clanky/co-je-to-brandy-co-je-to-konak.html* 106

Obrázek 11 Sklenice na lihoviny *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 107
Obrázek 12-16 sklenice na míšené nápoje – tumblery *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 108
Obrázek 17-21 Sklenice na míšené nápoje – stopka *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 108
Obrázek 22-26 Sklenice na horké nápoje *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 108
Obrázek 27 Káva vídeňská *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 108
Obrázek 28 Čaj *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 108
Obrázek 29 Servis espressa kavárenským způsobem *(foto vlastní)* 108
Obrázek 30 Kde uchopit sklenice 109
Pracovní list 9
Obrázek 1 Český křišťál [online]. 110
Obrázek 2 Sklenice k určování [online].*http://www.nakupvakci.cz/userfiles/sklenice.jpg* 111
Obrázek 3-12 Alkoholické nápoje [online].*http://eshop.flveknapoje.cz/* 112
Obrázek 13 Skleněný pohár na zmrzlinu *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 113
Obrázek 14 Kopečky zmrzliny *http://www.algida.cz/cs_cz/Brand/BrandAlgidaKopeckovaZmrzlina.aspx* 113
VSI – příbory
Obrázek 1 Příbory nerezové [online]. *http://tescoma.heureka.cz/pribory/* 114
Obrázek 2 Příbory stříbrné [online].*http://novamedia.rs/data/imgs/5000/i4611_39.jpg* 114
Obrázek 3 Příbory postříbřené a pozlacené [online]. 114
http://www.mulex.cz/mulex/eshop/1-1-PRIBORY/0/5/19-luxusni-sada-priboru-Mulex-Rococo72-dilu
Obrázek 4 Ilustrační foto [online].*http://obrazky.4ever.sk/jedla-a-napoje/spagety-171410* 115
Obrázek 5 Příbory jídelní základní *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 115
Obrázek 6 Lžíce – druhy *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 116
Obrázek 7 Lžíce *(foto vlastní)* 117
Obrázek 8 Základní jídelní příbory *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 118
Obrázek 9 Čínské nudle [online]. 118
Obrázek 10 Jídelní hůlky [online].*http://www.maxilevne.cz/obchod/cinske-hulky/* 118
Obrázek 11 Příbor na hlemýždě *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 119
Obrázek 12 Špička a kleště na humra *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 119
Obrázek 13 Lžička a nůž na kaviár [online].*http://www.toppotraviny.cz/specialni-noze-vidlicky-lzice/* 119
Obrázek 14 Příbor na raky *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 119
Obrázek 15 Příbor na ústřice *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 119
Obrázek 16 Překládací příbory *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 120
Obrázek 17 Pomocné příbory *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 121
Obrázek 18 Nákres založení pro menu [online]. 121
http://www.cookoncept.cz/cookzine/blog/vite-jak-spravne-zalozit-slavnostni-tabuli
Obrázek 19 Příbor jídelní komplet *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 121
Obrázek 20 Příbory - ilustrační foto *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 122
Pracovní list 10
Obrázek 1 Anna Rakouská [online]. 123
http://www.instranka.estranky.cz/clanky/historie/anna-rakouska.html
Obrázek 2 Alexandre Dumase starší [online]. 123
http://famouspeopleinfo.com/alexandre-dumas-compelling-stories/
Obrázek 3-10 Pokrmy na talíři 123
Obrázek 11 Příbory (určování) 124
Obrázek 12-14 Způsoby držení překládacího příboru běžného *(foto vlastní)* 125
Obrázek 15 Polévka podávaná v talíři 125
Obrázek16 Polévka podávaná v bujonovém šálku 125
Obrázek 17 Polévka podávaná ve speciálním šálku 125
VSI – doplňkový
Obrázek 1-3 Tácky, plata *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 126
Obrázek 4-5 Chladiče na víno *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 126
Obrázek 6-8 Dekantační košíky a karafy *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 126
Obrázek 9-12 Ohřívače pokrmů*(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 127
Obrázek 13 Termosy na nápoje *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 127
Obrázek 14-15 Ohřívače inventáře *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 127
Obrázek 16 Souprava na fondue [online].*http://fondue.heureka.cz/* 127
Obrázek 17-18 Dranžírovací prkénko *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 128
Obrázek 19 Pánvičky *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 128
Obrázek 20 Stojan na šunku *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 128
Obrázek 21 Ohříváček na pivo *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 128
Obrázek 22 Rychlouzávěr na sekt *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 128

Obrázek 23 Ohřívač na irskou kávu *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 128
Obrázek 24 Zásobník na led s lopatkou na led *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 128
Obrázek 25 Stolní odpadkové nádoby *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 128
Obrázek 26 Vozíky aperitivní[online].*http://www.gastroservis.sk/katalog-servirovacie_voziky.html* 129
Obrázek 27 Vozík předkrmový [online].*http://www.gastroservis.sk/katalog-servirovacie_voziky.html* 129
Obrázek 28 Vozík flambovací [online].*http://www.gastroservis.sk/katalog-servirovacie_voziky.html* 129
Obrázek 29 Vozík dranžírovací [online].*http://www.gastroservis.sk/katalog-servirovacie_voziky.html* 129
Obrázek 30 Vozík servírovací [online].*http://www.gastroservis.sk/katalog-servirovacie_voziky.html* 129
Obrázek 31 Vozík univerzální s nástavbami [online]. 130
http://www.gastroservis.sk/katalog-servirovacie_voziky.html
Obrázek 32 Vozík na přepravu jídla [online]. 130
http://www.gastroservis.sk/katalog-servirovacie_voziky.html
Obrázek 33 Vozíky servírovací [online].*http://www.gastroservis.sk/katalog-servirovacie_voziky.html* 130

Přípravné práce v obsluze

Obrázek Příklad příručního stolu *(Metz, R. 2008)* 135
Obrázek Označení místa pro hosta *(foto vlastní)* 136
Obrázek Základní prostírání *(foto vlastní)* 136
Obrázek … doložení sklenice na nápoj *(foto vlastní)* 136
Obrázek Založení na hlavní chod s polévkou *(foto vlastní)* 136
Obrázek Založení na hlavní chod s polévkou, dezertem a sklenicí *(foto vlastní)* 136
Obrázek … rozšíření založení. *(foto vlastní)* 136
Obrázek Založení inventáře podle menu. *(foto vlastní)* 137
Obrázek Základní založení *(foto vlastní)* 138
Obrázek Slavnostní prostření podle menu *(foto vlastní)* 138
Obrázek Servírovací stůl s kapsou na překládací příbory *(foto vlastní)* 138

Pracovní list 12

Obrázek 1 Restaurace připravená na provoz (ilustrační foto) 139
Obrázek 2-17 VSI - různé *(SAHM Gastro, Katalog 2014)* 140

Způsoby a systémy obsluhy

Obrázek 1 Číšník (ilustrační foto)
http://www.studentpoint.cz/279-gourmet-hell/8250-jak-kvalitni-je-obsluha-v-nasich-restauracich#.Vu7yKDG2rKM 141
Obrázek 2 Pokrm na talíři 142
Obrázek 3 Pokrm na talíři, příloha na dezertním talíři 142
Obrázek 4 Složitá obsluha – překládání 143
Obrázek 5 Složitá obsluha – dranžírování [online]. 143
http://www.gastroslovnik.sk/gastro-sprievodca/gastro-sprievodca-detail/transirovanie-tranzirovanie/
Obrázek 6 Složitá obsluha – flambování palačinek [online]. 143
http://www.tritonrestaurant.cz/restaurace-praha-jidelni-listek/
Obrázek 7 Kavárenská obsluha [online]. 143
http://www.kavovelisty.cz/laura-coffee-kava-nas-proste-bavi/
Obrázek 8 Banketní obsluha [online].*http://www.hsvos.cz/banket-2-a-2014.html* 144
Obrázek 9 Rautová obsluha *(foto vlastní)* 144
Obrázek 10 Vozík servírovací [online]. 144
http://www.royce-bohemia.cz/voziky/voziky-servirovaci/vozik-servirovaci-carlisle-3-plosiny-1067x521cm
Obrázek 11 Přepravní skříň – etážová obsluha [online]. 144
http://www.tip-ex.cz/cz/gastro/produkt/61/banketove-voziky-rieber/
Obrázek 12 Systém tabled´hôte*(Metz, R. 2008)* 145
Obrázek 13 Založení inventáře – ze které strany podáváme… 146
Obrázek 14-15 Způsoby odložení příboru *(foto vlastní)* 147

Pracovní list 13

Obrázek1 Francouzská restaurace [online]. 150
http://www.restu.cz/ir/restaurant/e91/e91604e45347abfef0e2ea06c3944256.jpg
Obrázek 2 Restaurace [online].*http://www.hotel-agh.cz/restaurace.php* 150
Obrázek 3 Kavárna [online]. *http://www.arch.cz/data/janspacek/slavia8.jpg* 151
Obrázek 4 Restaurace [online].*http://www.zekia.cz/restaurace-hotely.php* 151
Obrázek 5 Banket [online].*http://zeny.tiscali.cz/jak-se-chovat-na-banketu-201526* 151
Obrázek 6 Bar [online].*http://hotelmikado.sk/restauracia* 151