



Vyšší forma složité obsluhy

(charakteristika a použití v praxi)



65-51-H/01

Tento učební materiál k závěrečným zkouškám pro studenty středních odborných škol vznikl v rámci projektu Odborné vzdělávání – Cesta k úspěšné budoucnosti, který je realizovaný Nadací rozvoje občanské společnosti (NROS) a dánskou The VELUX Foundations.



Složitá obsluha



- Složitá obsluha má dvě formy
- A) Základní forma složité obsluhy – zahrnuje především překládání pokrmů u stolu hosta
- B) Vyšší forma složité obsluhy – zahrnuje další úkony číšníka, jedná se například o:
 - míchání pokrmů,
 - dochucování pokrmů,
 - flambování pokrmů, ,
 - dranžírování pokrmů.
 - BBQ,
 - fondue.



Základní forma složité obsluhy



- Při překládání pokrmů na talíř hosta postupujeme v následujícím pořadí:
 - Jako první překládáme maso na talíř směrem k hostovi,
 - Následně překládáme přílohu,
 - Poté zeleninovou oblohu,
 - Pokrm přelejeme nebo podlijeme šťávou nebo omáčkou,
 - Na konec naaranžujeme na pokrm ozdobu,
 - Pokud je na používaném inventáři logo, musí při servisu směřovat směrem k hostovi a být čitelné,
 - Ozdoba nesmí přesahovat mimo talíř.



Inventář pro překládání pokrmů



- Servírovací stolek (keridon)
- Překládací příbor
- Ubrus
- Kapsa s předkládacími příbory
- Dezertní talířek na odkládání překládacího příboru
- Příručník



Míchání pokrmů



- Při míchání pokrmů jde především o promíchání určité směsi surovin, tak aby se výsledný pokrm důkladně pomíchal.
- Jedná se o postupné přidávání surovin a jejich míchání, tak aby ve výsledku i na talíři působil skvělým dojmem.
- Host číšníka během práce sleduje a odnáší si tak i zážitek.
- Číšník zde hraje velmi důležitou roli.
- Před zraky hostů se míchá například (tatarský biftek, saláty, těstoviny).



Dochucování pokrmů



- Při dochucování pokrmů jde především o úpravu výsledné chuti pokrmů dle přání hostů,
- Zde je důležité aby číšník zjistil případné požadavky hostů na chuť pokrmu,
- Není vhodné, aby číšník během své práce pokrm ochutnával,
- Avšak nemělo by dojít například k přesolení pokrmu a tím k jeho znehodnocení,
- Dochucují se například šťávy, bílé a hnědé omáčky



Dochucování pokrmů



- Pro dochucování se používají běžně dostupné dochucovací prostředky například: sůl, pepř, worcester, hořčice
- Pro zjemnění používáme: máslo, šlehačka, smetana,
- Pro zvýraznění používáme: kečup, bílé a červené víno, destiláty.



Flambování pokrmů



- Při flambování pokrmů jde o změnu výsledné chuti pomocí hořícího alkoholu,
- Vše probíhá před zrskem hostů a host si tak z návštěvy stravovacího zařízení odnáší zážitek,
- Při flambování je důležité pracovat obezřetně, aby nedošlo k nehodě (například popálení, nebo požáru),
- Pro flambování se používají destiláty, které lze zapálit aby hořeli,
- Destilát použitý pro flambování musí být zvolen, tak aby dobře doplnil chuť flambovaného pokrmu,
- Nevhodně použitý destilát může znehodnotit pokrm,



Dranžírování pokrmů



- Dranžírování je souhrnný výraz pro:
 - Plátkování
 - Krájení
 - Vykostňování
 - Porcování
- Jedná se o činnost, která vyžaduje odborné znalosti a zkušenosti (např.: musí probíhat rychle aby pokrm nevychladl)
- Dranžírování probíhá před zraky hostů (práce číšníka a dranžírovaný pokrm musí působit úhledně)
- Dranžíruje se například: Pstruh, Kuře, Chateaubriand, Sele, Kýta



BBQ



- BBQ je charakteristické atraktivním způsobem zapojení hostů do samotné přípravy pokrmu,
- Hosté mají k dispozici zdroj tepla – plotnu, kde si sami připravují plátky masa,
- Plotna bývá umístěna uprostřed stolu, tak aby byla snadno přístupná všem hostům,
- Současně mají hosté k dispozici řadu dochucovacích prostředků, přílohy, zeleninu,
- Dále mají hosté založený inventář potřebný pro konzumaci a přípravu svého pokrmu,



Fondue



- Fondue je oblíbená specialita, kterou hosté sedící u stolu mohou sami velmi atraktivní formou konzumovat a sami si i upravovat
- Mezi nejčastější fondue patří:
 - Čokoládové fondue
 - Sýrové fondue
 - Masové fondue – rozlišujeme dva druhy s vývarem a s olejem
- Pro fondue se používají fondue sety, které se skládají ze zdroje tepla, nádoby se základní surovinou, dlouhými dvouzubými vidličkami s barevným odlišením a miskami s doplňky.



Fondue (kotlík)



Foto: zdroj vlastní



Role číšníka při složité obsluze



- Složitá obsluha je hodná pro zkušené číšníky
- Pracuje se ve dvojici
- Je nutná precizní příprava
- S hosty je nutné vhodně komunikovat (například zjistit přání hostů, hosté se mají při servisu bavit a odnést si ze střediska zážitek)
- S hosty se sestaví celé menu
- Je vhodné menu sestavit, tak aby bylo možné obsloužit celou skupinu (jednotné pro všechny hosty)



Role číšníka při složité obsluze



- Postupně hostům menu servírujeme
- Doporučuje se menší počet hostů
- Při práci udržujeme s hosty oční kontakt
- Pracujeme adekvátním tempem
- Je potřeba dodržovat pravidla bezpečnosti
- Menu je gastronomicky vhodně sladěné tak, aby se pokrmy a nápoje vhodně snoubily



Role číšníka při složité obsluze



- Pokrmy a suroviny se před úpravou prezentují
- Upravené pokrmy se také prezentují a pak teprve probíhá servis hostům
- Servis hostům provádíme dle pravidel jednoduché obsluhy.



Otázky k opakování:



- 1) Co vše se zahrnuje do složité obsluhy?
- 2) Co jsou fondue?
- 3) Jaké rozlišujeme druhy fondue?
- 4) Co je BBQ?
- 5) jaké úkony označuje výraz dranžírování?



Zdroje:



- SALAČ, Gustav. Stolničení. Vyd. 2. Praha: Fortuna, 2002. ISBN 80-7168-752-9.
- ENDLICHEROVÁ, Zdeňka. Stolničení stručně a přehledně. Slavkov: Rozrazil. 1992 ISBN 80-85382-11-3.
- SRKALA, Antonín a ČERNÝ, Jiří. Práce číšníka u stolu hosta: dranžírování, flambování a dochucování. 2. vyd. Praha: Merkur, 1987. ISBN (Brož.):.
- PINKA, Karel. Jednotné zásady obsluhy. Praha: Merkur

