

Vyšší forma složité obsluhy

(charakteristika a použité v praxi)

K65-51-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.

Vyšší forma složité obsluhy

Složité 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)
- Předkládací příbor
- Ubrus
- Kapsa s předkládacími příbory
- Dezertní talířky (na odkládání překládacího příboru)
- Plátěný ubrousek
- Inventář na servis

Míchání pokrmů

Mícháním pokrmů rozumíme především promíchání určité směsi surovin, tak aby se výsledný pokrm důkladně pomíchal a veškeré suroviny se spojily. Jedná se o postupné přidávání surovin a jejich míchání, tak aby se ve výsledku docílilo chuti chuť požadované hostem a na talíři pokrm působil skvělým dojmem. Host může číšníka při práci sledovat a odnáší si tak i zážitek. Číšník zde hraje velmi důležitou roli. Působí na hosta, komunikuje s ním, vede s ním rozhovor a zjišťuje jeho přání např. na suroviny a chuť. Číšník může hostu doporučovat a provádět up-selling (zvětšovat prodej pomocí dodatečné nabídky). Před zraky hostů se míchá a dochucuje 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. Tuto činnost by měl provádět zkušenější číšník, nemělo by dojít například k přesolení pokrmu a tím k jeho znehodnocení. Dochucují se například šťávy, bílé a hnědé omáčky. Pro dochucování se používají běžně dostupné dochucovací prostředky například: sůl, pepř, worcester, hořčice. Pro zjemnění používáme: máslo, šlehačka, smetana. Naopak 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 zraky hostů a host si tak z návštěvy stravovacího zařízení odnáší zážitek „z předvedené show“. 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 a ten tak bude neprodejný.

Dranžírování pokrmů

Dranžírování je souhrnný výraz pro:

- Plátkování
- Krájení
- Vykostňování
- Porcování

Jedná se o činnost, která vyžaduje odborné znalosti a zkušenosti (např.: číšník musí probíhat rychle aby pokrm nevychladl, měl by mít základní anatomické znalosti například umístění kloubů a umístění masa. 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 a další inventář, a sami si připravují plátky masa. Plotna bývá umístěna uprostřed stolu, tak aby byla snadno přístupná pro všechny hosty. Současně mají hosté k dispozici řadu dochucovacích prostředků, přílohy, zeleninu a další dochucovací prostředky. Dále mají hosté založený inventář potřebný pro konzumaci 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, nádobou se základní surovinou, dlouhými dvouzubými vidličkami s barevným odlišením a miskami s doplňky.

Role číšníka při složité obsluze

Složité obsluha je hodná pro zkušené číšníky. Pracuje se ve dvojici jeden provádí úkony a druhý pomáhá. Při složité obsluze nutná precizní příprava. S hosty je nutné vhodně komunikovat (například zjistit přání hostů, hosté se mají při servisu bavit a odnést si ze střediska zážitky). Při práci udržujeme s hosty oční kontakt. Číšník s hosty se sestaví celé menu od aperitivu a digestiv. Je vhodné menu sestavit, tak aby bylo možné obsloužit v krátké době celou skupinu (jednotné pro všechny hosty). Postupně hostům menu servírujeme dle pravidel obsluhy. Složitá obsluha se doporučuje pro menší počet hostů. Pracujeme adekvátním tempem (například aby pokrm nechládl). Je potřeba dodržovat pravidla bezpečnosti, při složité obsluze může dojít k nehodám. Menu by mělo být gastronomicky vhodně sladěné tak, aby se pokrmy a nápoje vhodně snoubily a vyzvedly chuť. Pokrmy a suroviny se před úpravou prezentují hostům a pak teprve probíhá servis hostům.

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