



Základní pravidla při práci u stolu hosta

(s přihlédnutím k aktuálním požadavkům restauračního provozu)



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.



Postup práce při složité obsluze



- Hosty nejdříve pozdravíme a přivítáme
- Usadíme hosty ke stolu
- Provedeme nabídku a doporučení
- Sestavíme menu
- Menu postupně servírujeme od aperitivu až po digestiv
- Dodržujeme gastronomická i společenská pravidla
- Například digestiv může být odlišný pro ženy a muže, osobu společensky nejvýznamnější obsluhujeme jako první
- Na závěr provedeme vyúčtování a rozloučení s hosty



Doporučení při složité obsluze



- Pokrmy které se upravují u stolu hosta nabízíme menším společností hostů,
- Doporučujeme aby hosté měli stejný pokrm, pro snazší a rychlejší obsluhu
- Vše si důkladně připravíme,
- Dopředu si promyslíme postup a servis.



Inventář pro překládání pokrmů



- Servírovací stolek (keridon)
- Předkládací příbory
- Ubrus
- Kapsa s předkládacími příbory
- Dezertní talířky (na odkládání překládacího příboru)
- Plátěný ubrousek
- Inventář na servis



Překládací příbor



Foto: zdroj vlastní



Příprava servírovacího stolku



- Servírovací stolek prostřeme ubrusem
- Připravíme si kapsu s předkládacími příbory
- Překládací příbor se skládá z masové vidličky a masového nože
- Připravíme si dezertní talířky (např. na odkládání překládacího příboru)
- Dále dle charakteru práce mísy, prkénka, nahřívací plotny, pánvičky apod.



Příprava servírovacího stolku



Foto: zdroj vlastní



Pomůcky obsluhy



- Příručník,
- Psací potřeby
- Účtenky
- Notýsek na poznámky
- Firemní jmenovka (umístěná jednotně na stejné straně)
- Zápalky
- Popř. Zapalovač



Pomůcky obsluhy



Foto: zdroj vlastní



Oblečení obsluhy



- Černé společenské uzavřené boty (ženy společenské boty)
- Černé ponožky (ženy silonky tělové barvy)
- Černé společenské kalhoty (ženy černá sukně ke kolenům)
- Tmavý společenský pásek
- Bílá společenská košile (popř. firemní košile), ženy bílá halenka
- Černý motýlek
- Černá vesta
- Popř. pracovní zástěra



Komunikace s hosty



- Během práci s hosty komunikujeme a vedeme rozhovor:
 - Informační (např. informace o složení pokrmu)
 - Obchodní (hostům provedeme doporučení – vyšší obrat)
 - Zábavní (hosté se musí bavit)
 - Společenský (respektujeme společenská pravidla)
- Důležité je vytvořit pozitivní první dojem
- Během práce se tváříme příjemně – usmíváme se
- V případě mimořádné události je nutné zachovat klid



Práce s překládacím příborem



- Překládací příbor se skládá z masové vidličky a polévkové lžíce
- Slangově se pro překládací příbor používají výrazy klips, forleg, bajlák
- Používáme ho pro manipulaci s pokrmu jejich překládání, míchání apod.
- Při překládání rozlišujeme 3 způsoby držení podle překládaných pokrmů
 - Běžným způsobem – na překládání běžných věcí (plátků, palačinek apod.)
 - Na plocho – na sypké věci (např. na strouhaný sýr)
 - Klešťové držení – na velké kusy (např. brambory)
- Dále rozlišujeme např. také velký překládací příbor, překládací příbor na ryby, kleště, lopatky, naběračky různých tvarů a velikostí



Běžné držení překládacího příboru



Foto: zdroj vlastní



Držení překládacího příboru – na plocho



Foto: zdroj vlastní



Klešťové držení překládacího příboru



Foto: zdroj vlastní



Příklady překládaných a dohotovovaných pokrmů



- Studené předkrmy
- Polévky
- Teplé předkrmy
- Hlavní chody
- Saláty
- Moučníky
- Dezerty
- Ovoce



Otázky k opakování:



- 1) Popište obvyklý postup při složité obsluze?
- 2) Popište přípravu servírovacího vozíku?
- 3) Jaké jsou základní zásady komunikace s hosty?
- 4) Z čeho se skládá překládací příbor?
- 5) Jaké rozlišujeme způsoby držení překládacího příboru?



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

