

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.

Odpovězte na následující otázky. Odpověď uveďte dle typů otázek (napište podotázku, doplňte do vynechané řádky, zakroužkujte vhodnou odpověď, popř. se řiďte pokyny u jednotlivých otázek).

1. Jaký můžeme vést s hostem rozhovor?

- a) Obecný, vtipný, univerzální, o počasí
- b) Obchodní, zábavní, společenský, informační

2. Jaké rozlišujeme způsoby držení překládacího příboru?

- a) Univerzální, základní, normální
- b) Běžný, na plocho, klešťové

3. Doplňte vhodné slovo

Při složité obsluze servírujeme celé menu od _____ až po _____.

4. Popište oblečení číšníka.

5. Popište pomůcky obsluhujících.

6. Uveďte doporučení při složité obsluze

7. Co například překládáme tzv. běžným držením překládacího příboru.

8. Jaké držení překládacího příboru je na obrázku?



Foto: zdroj vlastní

9. Jaké držení překládacího příboru je na obrázku?



Foto: zdroj vlastní

10. Popište přípravu servírovacího stolku

Řešení



1. B

2. B

3. Aperitivu, digestiv

4.

- Černé společenské uzavřené boty
- Černé ponožky
- Černé společenské kalhoty
- Tmavý společenský pásek
- Bílá společenská košile (popř. firemní košile)
- Černý motýlek
- Černá vesta
- Popř. pracovní zástěra

5.

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

6.

- Pokrmy, které se upravují u stolu hosta nabízíme menším společnostem hostů
- Doporučujeme, aby hosté měli stejný pokrm, pro snazší a rychlejší obsluhu
- Vše si důkladně připravíme

- Dopředu si promyslíme dostup a servis

7. Běžně věci – plátky, palačinky

8. Naplocho

9. Klešťové

10.

- 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 práci mísy, prkénka, nahřívací plotny, pánvičky apod.

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