

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. Jak slangově nazýváme překládací příbor?

- a) Překládák
- b) Klips

2. Z čeho se obvykle skládá překládací příbor?

- a) Dranžírovací nůž a dvouzubá vidlička
- b) Masová vidlička a polévková lžíce

3. Doplňte vhodné slovo

Jaký máme výraz v obličejí při obsluze hostů_____.

4. Popište oblečení servírky.

5. Jaké další pomůcky mimo překládacího příboru lze použít pro překládání pokrmů?

6. Jaký je obvyklý postup při složité obsluze?

7. Napište příklady pokrmů, které se běžně překládají a dohotovují.

8. Jaké držení překládacího příboru je na obrázku?



Foto: zdroj vlastní

9. Co např. překládáme tzv. klešťovým překládacího příboru?

10. Co např. překládáme tzv. držním překládacího příboru na plocho?

Řešení



1. B

2. B

3. Příjemný – usmíváme se

4.

- Černé společenské boty na nízkém podpatku
- Sílony tělové barvy
- Černá sukně ke kolenům
- Bílá halenka
- Černá vesta
- Popř. pracovní zástěra

5. kleště, lopatky, naběračky

6.

- 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

7.

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

8. Běžné

9. velké kusy např. brambory

10. sypké věci např. strouhaný sýr

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