ODBYT A OBSLUHA

Odbyt a obsluha - 1. ročník:

Členění a kategorizace odbytových středisek

Zásady hygieny osobní a pracovního prostředí

Zásady bezpečnosti

Společenské chování a vystupování obsluhujících

Rozdělení inventáře

Drobný stolní inventář

Stolový a sedací inventář, restaurační prádlo

Inventář na pokrmy

Inventář na nápoje

Pomocný inventář

Zařízení na úseku obsluhy

Základní pravidla a technika obsluhy

Příprava pracoviště před zahájením provozu

Gastronomická pravidla

Jídelní lístek - význam, druhy

Náležitosti jídelního lístku

Pořadí pokrmů na jídelním lístku

Nápojový lístek

Náležitosti nápojového lístku

Pořadí nápojů na nápojovém lístku

Menu - význam, druhy

Hlediska pro sestavování menu

Pravidla pro sestavování menu

Pořadí nápojů a pokrmů v MENU

Pravidla výběru nápojů k určitým pokrmům

Obvodový systém obsluhy

Systém vrchního číšníka

Francouzský systém obsluhy

Restaurační způsob obsluhy

Kavárenský způsob obsluhy

Slavnostní způsob obsluhy

Obsluha skupin

Podávání snídaní

Podávání přesnídávek

Podávání obědů

Podávání aperitivů

Podávání studených předkrmů

Podávání polévek

Podávání teplých předkrmů

Podávání hlavních chodů

Podávání dezertů

Podávání večeří

Práce po skončení provozu

Odbyt a obsluha – 2. ročník:

Požadavky na sklad nápojů

Základní pravidla servisu nápojů

Servis studených nealkoholických nápojů

Servis teplých nealkoholických nápojů

Servis studených alkoholických nápojů – pivo, víno, lihoviny

Servis teplých alkoholických nápojů

Zásady při složité obsluze

Podávání snídaní

Podávání speciálních studených předkrmů – kaviár, ústřice

Podávání speciálních teplých předkrmů – hlemýždi, raci

Podávání hlavních chodů

Základní zásady přípravy pokrmů před hostem:

Míchání, zjemňování, ochucování pokrmů

Flambování pokrmů - palačinky

Dranžírování pokrmů – vykosťování pstruha

Odbyt a obsluha – 3. ročník:

Kavárna a kavárenská herna - druhy a zařízení

Příprava kavárny na provoz

Kavárenský lístek, obsluha v kavárně

Kavárenská herna

Vinárny- druhy a zařízení

Příprava vinárny na provoz

Obsluha ve vinárně, vinný sklep

Společenská a zábavní střediska - varieté a kabarety

Společenská a zábavní střediska - koliby a salaše

Bary - druhy a zařízení

Příprava baru na provoz

Barový lístek, obsluha v baru

Míšené nápoje - rozdělení

Barový inventář

Suroviny na přípravu míšených nápojů

Druhy míšených nápojů

Příprava míšených nápojů

Servis míšených nápojů

Hostiny s nabídkovým stolem - raut

Charakteristika a příprava rautu

Obsluha při rautu

Společenská setkání - koktejl, číše vína

Společenská setkání - piknik, zahradní slavnost

Společenská setkání - výlet na lodi, společenské akce

Slavnostní hostiny - význam a druhy hostin

Zajištění slavnostních hostin, objednávka

Příprava a organizační zajištění hostiny

Sestava slavnostního menu

Příprava slavnostní tabule

Způsoby slavnostní obsluhy

Podávání jednotlivých chodů při hostině

Podávání jednotlivých nápojů při hostině

Práce po skončení hostiny

Rozdělení ubytovacích zařízení

Druhy ubytovacích zařízení

Pracovní střediska v ubytovacím zařízení

Zaměstnanci v ubytovacím zařízení

Etážový servis

Placené a neplacené služby v hotelu

Obsluha ve vlaku a na lodi

Obsluha v letadle a autobusu

Učivo:

<http://www.souhorky.cz/ftp/ucebnice/st/sthlavni.htm>

**Učebnice:**

Stolničení – Gustav Salač