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