INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Název školy	Střední škola, Lomnice nad Popelkou, Antala Staška 213, příspěvková organizace
Adresa školy	Antala Staška 32, Lomnice nad Popelkou 512 51
IČ	15043151
Název operačního programu	OP VK 1.5.
Registrační číslo	CZ.1.07/1.5.00/34.0705
Označení vzdělávacího materiálu	VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_10
Název tematické oblasti (sady)	Slavnostní stolování
Název vzdělávacího materiálu	Příprava slavnostní tabule – Banket i jiné slavnostní tabule
Druh učebního materiálu	Prezentace-doplnění výkladu pomocí schématického nákresu,
Anotace	Použití při výkladu v hodině „Příprava slavnostní tabule podle menu“, žáci vidí schématické založení pro jednu osobu (couvert). Lépe pochopí systém u zakládaní inventáře slavnostních hostin, obrázek je doplněn popisem a je součástí výkladu hodiny. Na závěr je položena motivační otázka, která slouží k procvičení banketní obsluhy.
Klíčová slova	menu, druh inventáře na servis menu, organizace práce, couvert, založení,
Vzdělávací obor, pro který je materiál určen	kuchař – číšník
Ročník	3.
Typická věková skupina	17-18
Speciální vzdělávací potřeby	
Autor	Mgr. Dita Bratršovská
Zhotoveno, (datum/období)	31.7. 2013

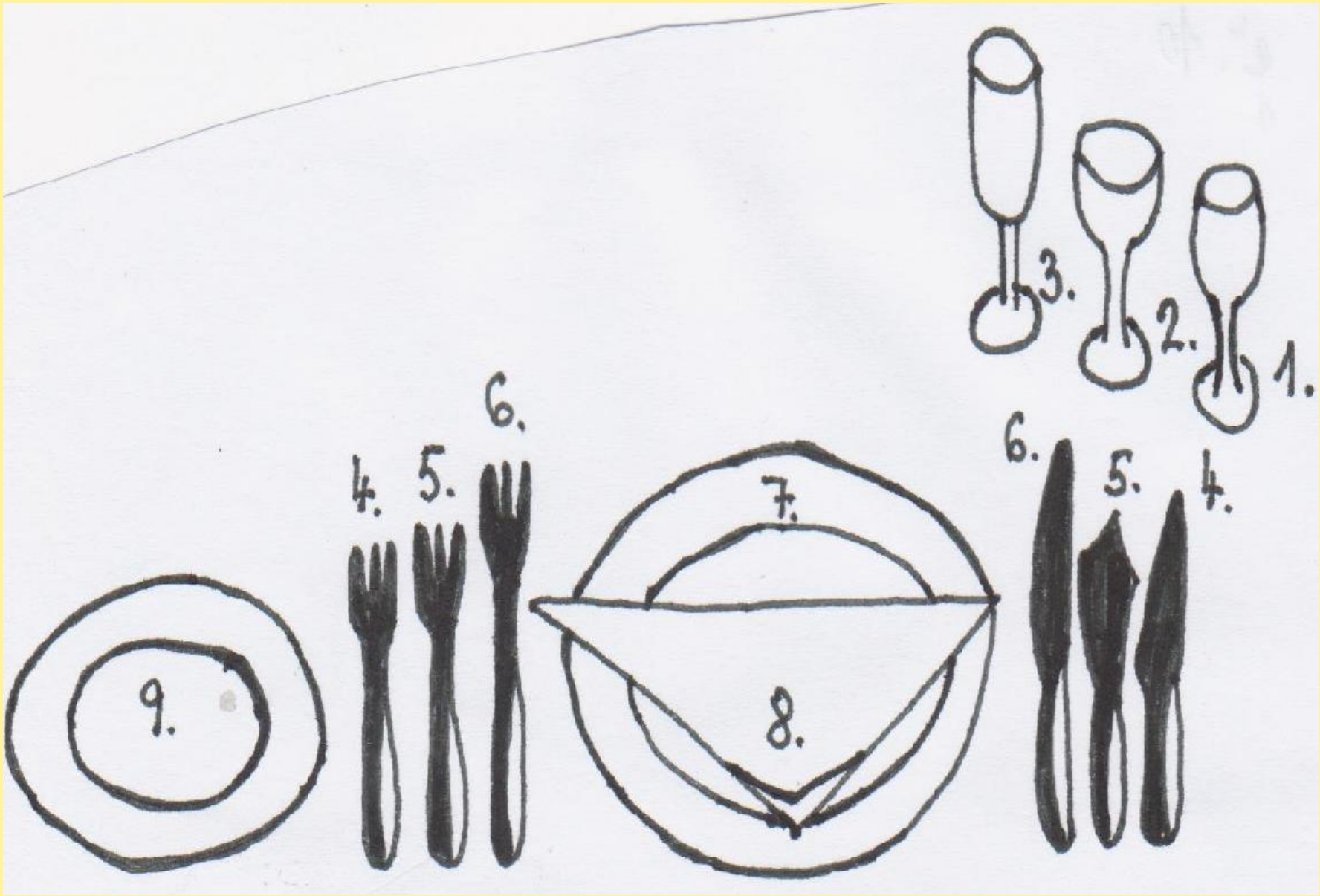
Ukázka založení inventáře pro jednu osobu dle menu

Autor Mgr. Dita Bratršovská

Tento výukový materiál byl zpracován v rámci akce EU peníze středním školám - OP VK 1.5.

Pravidla založení inventáře pro jednu osobu

- Slepé talíře (klubové nebo masové) slouží k přesnému založení veškerého inventáře.
- Za maximální počet založených příborů považujeme vlevo 3 vidličky, vpravo 3 nože.
- Nad talíř zakládáme jako první vidličku, držadla příboru směřují k té ruce, do které ji hosté budou brát.
- Vzdálenost mezi založenými příbory má být asi 3 až 5 mm.
- 1 cm nad špičku základního nože (nůž k hlavnímu chodu) zakládáme sklenku k hlavnímu chodu.
- Ostatní sklenky (maximálně 4 celkem) zakládáme podle pořadí do trojúhelníku nebo do řady.


3.
2.
1.
6.
4.
5.
7.
6.
5.
4.
9.
8.

Popis založení pro jednu osobu

1) Sklenka na bílé víno
2) Sklenka na červené víno
3) Sklenka na šumivé víno
4) Dezertní příbor na studený předkrm
5) Rybí příbor na mezichod z ryb
6) Masový příbor na hlavní chod
7) Klubový talíř (sklízíme před servisem kávy)
8) plátěný ubrousek (složený na klubové dečce)
9) Pečivový talířek (nad hroty vidliček nebo nad tento talířek zakládáme menu)

Motivační úkol

Podle ukázky založení pro jednu osobu, vytvořte harmonogram obsluhy, jak budete postupovat při servisu jednotlivých chodů, (nápoj – pokrm).

Správné řešení:

1)Aperitiv + studený předkrm, aperitiv naléváme v místnosti a zakládáme na tabuli po usednutí hostů vpravo od první sklenky v sestavě, předkrm přinášíme z pravé strany na dezertním talíři, dokládáme pečivo

2)Bílé víno + ryba, dokládáme talíř na rybu a překládáme z levé strany + obloha, příloha, omáčník

3)Servírujeme hlavní chod banketní obsluhou + červené víno

4)Variace sýrů - překládáme z mís na dezertní talíř, víno zůstává stejné, dezertní příbor s talířem dokládáme

5)Čokoládová kostka se šlehačkou + šumivé víno, moučníkovou vidličku zakládáme až před příslušným chodem, moučník servírujeme na moučníkovém talíři z pravé strany

6)Před podáváním moučníků sklízíme pečivové talířky a dochucovací prostředky, před podáváním kávy sklízíme klubové talíře

7)Tečkou v menu je podávání digestivu, většinou nalévaného v místnosti a založeného na tabuli před hosta vpravo nahoru

POUŽITÁ LITERATURA

SALAČ,Gustav. Stolničení. druhé. Jungmanova 7, 110 00 Praha 1: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-752-9.

Autorem fotografií a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Mgr. Dita Bratršovská

„Materiály jsou určeny pro bezplatné používání pro potřeby výuky a vzdělávání na všech typech škol a školských zařízení. Jakékoliv další využití podléhá autorskému zákonu.“

Mgr. Dita Bratršovská, bratrsovskad@skola-lomnice.cz