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_17
Název tematické oblasti (sady)	Slavnostní stolování
Název vzdělávacího materiálu	Obsluha při rautu – teplý a nápojový stůl
Druh učebního materiálu	Prezentace- doplnění výkladu pomocí schématického nákresu,
Anotace	Při výkladu v hodině „Obsluha při rautu-teplý a nápojový stůl“, žáci vidí schématickou úpravu teplého a nápojového stolu, lépe si představí rozložení sortimentu, co má být založeno na teplém a nápojovém stole. Obrázek je doplněn popisem a výpisky. Na závěr je položena motivační otázka, která slouží k osvojení založení sortimentu, inventáře na teplý a nápojový stůl a obsluhy při rautu.
Klíčová slova	teplý a nápojový stůl, založení inventáře, sortiment, obsluha,
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

evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Obsluha při rautu – teplý a nápojový stůl

Autor Mgr. Dita Bratršovská

M

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

Obsluha při rautu

- **Organizace práce** – 3 skupiny číšníků, 1 skupina – nabídkové stoly, 2 skupina – servis nápojů, 3 skupina – úklid použitého inventáře
- **Aperitivy a chuťovky** – při příchodu z plat přímo u dveří, ve špalíru nebo přímo u dveří
- **Studené pokrmy** – hosté si u studeného stolu vybírají a překládají sami, obsluhující mohou pomoci
- **Teplé pokrmy** – připravuje, upravuje, pečuje o udržení teploty, expeduje kuchař nebo kvalifikovaný číšník
- **Nápoje** – nabízíme ze středních plat volně mezi hosty, vlastní výběr přímo u nápojového stolu
- **Káva, popř. digestiv** – nabízí se z plat mezi hosty, (cukr, mléko, smetana, čokoláda)

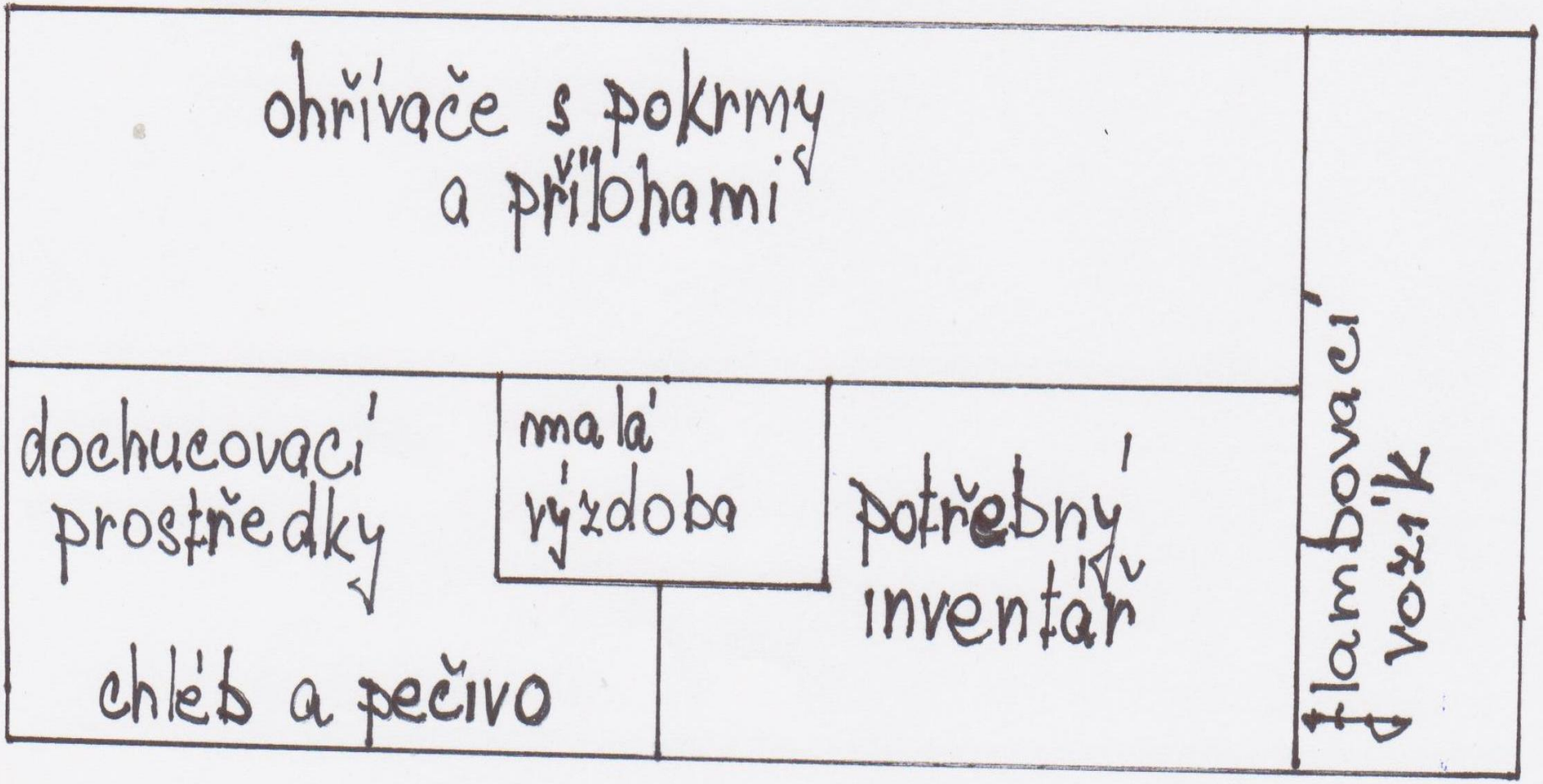
Teplý stůl

- Umísťujeme do rohu nebo ke stěně místnosti, prostíráme na 5 cm od země, šířka je do 120 cm

Základní vybavení teplého stolu:

- Ohřívače,
- termonádoby,
- teplé a flambovací vozíky,
- naběračky, pánvičky,
- překládací a dranžírovací příbory,
- inventář na konzumaci pokrmů – talíře, příbory, ubrousky, dochucovací prostředky, pečivo, chléb

TEPLÝ STŮL - NABÍDKOVÝ



Nápojový stůl

- Umísťujeme do rohu nebo ke stěně místnosti, šířka 120 cm
- V místě výzdoby stolu je vhodná vkusně upravená výstavka nabízených druhů nápojů
- Vybavení nápojového stolu má odpovídat nabízenému sortimentu, podobně jako u aperitivního nebo nápojového vozíku
- Sklo rovnáme podle potřebných druhů do určitých obrazců
- Celý sortiment nápojů a led ukládáme zpravidla pod desku stolu a postupně dozásobujeme

NÁPOJOVÝ STŮL - NABÍDKOVÝ

pomůcky

výzdoba

manipulační prostor

výstavka sortimentu

potřebné sklo podle druhů

Motivační otázky

1) Do kolika skupin jsou rozděleni číšníci a co mají na starost?
2) Jak nabízíme aperitivy a nápoje?
3) Co je důležité při nabízení teplých pokrmů?
4) Popište základní vybavení teplého stolu?
5) Co slouží pro lepší orientaci hostů i personálu na nápojovém stole?

Odpovědi:

1) Číšníci jsou rozděleni do 3 skupin, 1 skupina má na starost nabídkové stoly, 2 skupina servis nápojů a 3 skupina úklid použitého inventáře
2) Při příchodu ze středních plat, volně mezi hosty, vlastní výběr
3) Péče o udržení správné teploty pokrmů
4) Ohřívače, termonádoby, teplé a flambovací vozíky, naběračky, pánvičky, překládací a dranžírovací příbory, inventář na konzumaci pokrmů
5) Výstavka nabízených druhů nápojů

POUŽITÁ LITERATURA

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

Autorem nákresů 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