INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Název školy	Střední škola, Lomnice nad Popelkou, Antala Staška 213, příspěvková organizace
Adresa školy	Antala Staška 213, 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_18
Název tematické oblasti (sady)	Slavnostní hostiny
Název vzdělávacího materiálu	Raut – obsluha, příprava studeného, teplého a nápojového stolu
Druh učebního materiálu	Pracovní list
Anotace	Pracovní list je tvořen testem, kdy žák vybírá jednu správnou odpověď tří možností, odpovídá na danou otázku, řadí věty ve správném pořadí. Te je zaměřen na kontrolu znalostí žáků, pochopení pojmu nabídkový stůl jeho zařazení do slavnostních hostin, obsluhy při rautu. Součástí je následná kontrola správných odpovědí.
Klíčová slova	Překládání, nabídkové stoly, obsluha při rautu, nabídka
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)	Srpen 2013

ZADÁNÍ

Zakroužkujte, seřaďte správnou odpověď u následujících otázek:

1) Do kolika skupin je rozdělena organizace obsluhy při rautu?

a) Do 5

b) Do 3

c) Do 4

2) Co nabízíme hostům při příchodu z plat přímo u dveří nebo volně v místnosti?

a) Aperitivy a kávu

b) Kávu a digestiv

c) Aperitivy a chuťovky

3) Teplé pokrmy připravuje, udržuje teplotu, upravuje a expeduje:

a) číšník

b) kuchař nebo kvalifikovaný číšník

c) pomocný kuchař

4) Zakroužkujte správné odpovědi:

Pokrmy si hosté u studeného stolu vybírají a překládají sami?

ANO NE

5) Káva, popř. digestiv, se zpravidla nabízí z plat mezi hosty a sedícím hostům u stolů?

ANO NE

6) Teplý stůl umísťujeme do rohu nebo ke stěně místnosti?

ANO NE

7) K veškerému založenému sortimentu dáváme odpovídající překládací příbor?

ANO NE

8) Co nepatří do základního vybavení teplého stolu?

a) ohřívače
b) flambovací vozíky
c) tubus

9) Který nabídkový stůl má mít dominantní postavení?

a) studený stůl
b) teplý stůl
c) nápojový stůl

10) Nabízené pokrmy a nápoje se připravují:

a) na slavnostní tabuli s určeným zasedacím pořádkem
b) do vitrín rozmístěných po místnostech
c) na nabídkové stoly (studené, teplé, nápojové)

11) Seřaďte jak jdou správně za sebou přípravné práce při rautu:

a) Osobní příprava
b) Příprava nabídkových stolů
c) Založení pokrmů a nápojů na nabídkové stoly, příprava na provoz
d) Kontrola místnosti, příprava inventáře
e) Příprava pomocných stolků a míst k sezení
f) Úprava místnosti a konečná kontrola místnosti včetně WC

12) Napište 5 základních inventářů, kterým by měl být vybaven teplý stůl:

1)……

2)……

3)……

4)……

5)……

ŘEŠENÍ

1) Do kolika skupin je rozdělena organizace obsluhy při rautu?

b) Do 3

2) Co nabízíme hostům při příchodu z plat přímo u dveří nebo volně v místnosti?

c) Aperitivy a chuťovky

3) Teplé pokrmy připravuje, udržuje teplotu, upravuje a expeduje:

b) Kuchař nebo kvalifikovaný číšník

4) Zakroužkujte správné odpovědi:

Pokrmy si hosté u studeného stolu vybírají a překládají sami?

ANO

5) Káva, popř. digestiv, se zpravidla nabízí z plat mezi hosty a sedícím hostům u stolů?

ANO

6) Teplý stůl umísťujeme do rohu nebo ke stěně místnosti?

ANO

7) K veškerému založenému sortimentu dáváme odpovídající překládací příbor?

ANO

8) Co nepatří do základního vybavení teplého stolu?

c) tubus

9) Který nabídkový stůl má mít dominantní postavení?

a) studený stůl

10) Nabízené pokrmy a nápoje se připravují:

c) na nabídkové stoly (studené, teplé, nápojové)

11) Seřaďte jak jdou správně za sebou přípravné práce při rautu:

a) Kontrola místnosti, příprava inventáře

b) Příprava nabídkových stolů

c) Příprava pomocných stolků a míst k sezení

d) Úprava místnosti a konečná kontrola místností včetně WC

e) Založení pokrmů a nápojů na nabídkové stoly, příprava na provoz

f) Osobní příprava

12) Napište 5 základních inventářů, kterým by měl být vybaven teplý stůl:

1)…ohřívače

2)…termonádoby

3)…teplé a flambovací vozíky

4)…naběračky, pánvičky

5)…překládací a dranžírovací příbory

LITERATURA

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

„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