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_06
Název tematické oblasti (sady)	Slavnostní stolování
Název vzdělávacího materiálu	Postup podávání chodů podle menu
Druh učebního materiálu	Prezentace- doplnění výkladu pomocí obrázků,
Anotace	Při výkladu v hodině „Postup podávání chodů podle menu“, žáci vidí znázorněný servis předkrmu, polévky a hlavního chodu pomocí obrázku. Lépe pochopí systém a způsob banketní obsluhy, obrázky jsou doplněny popisem a jsou součástí výkladu hodiny. Na závěr jsou umístěny motivační otázky, které slouží k procvičení nového učiva.
Klíčová slova	menu, servis ze stříbra, druhy talířů na servis menu, organizace práce,
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)	31.5. 2013

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Podávání jednotlivých chodů podle menu, banketní obsluhou

Autor Mgr. Dita Bratršovská

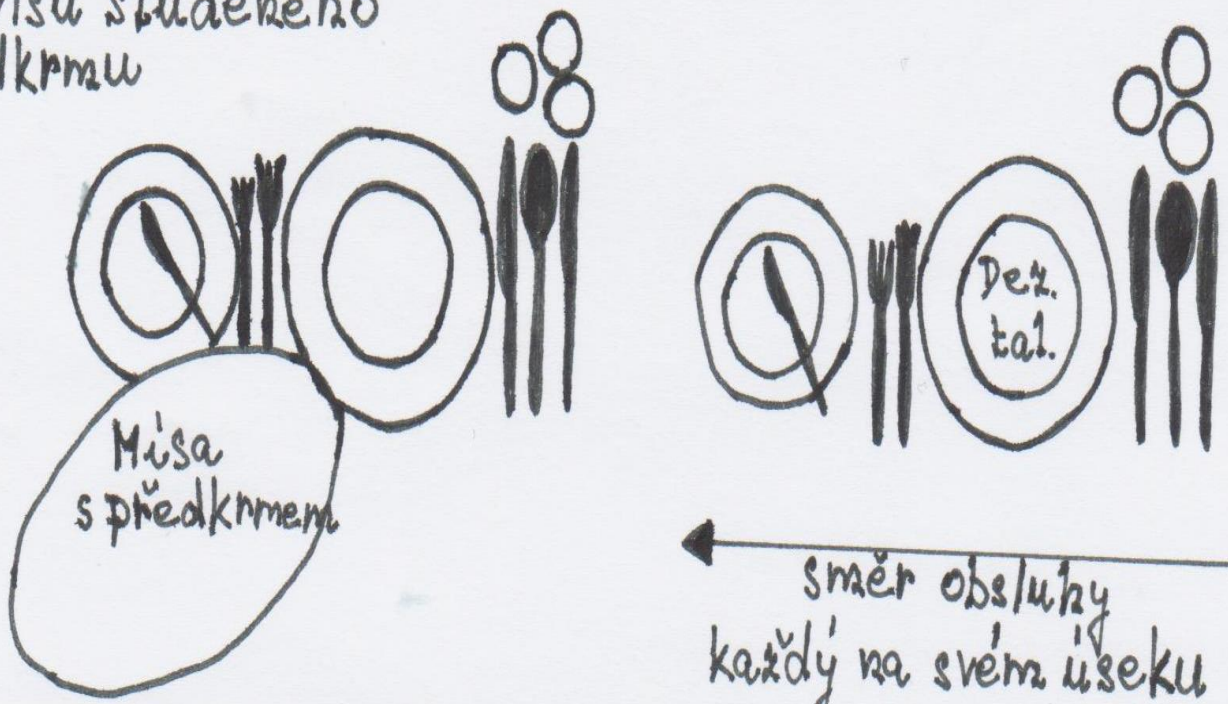
M

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

Servis studeného předkrmu

- Studený předkrm má být jednoduchý, aby šel co nejlépe přeložit najednou
- Máslo, není-li součástí předkrmu, podáváme zaledované v míse a překládáme vidličkou na máslový talířek
- Pečivo (toasty, banketky) překládáme těsně před servisem na pečivový talířek

Schéma servisu studeného předkrmu



Servis na stříbře PODÁVÁNÍ z ruky

směr obsluhy

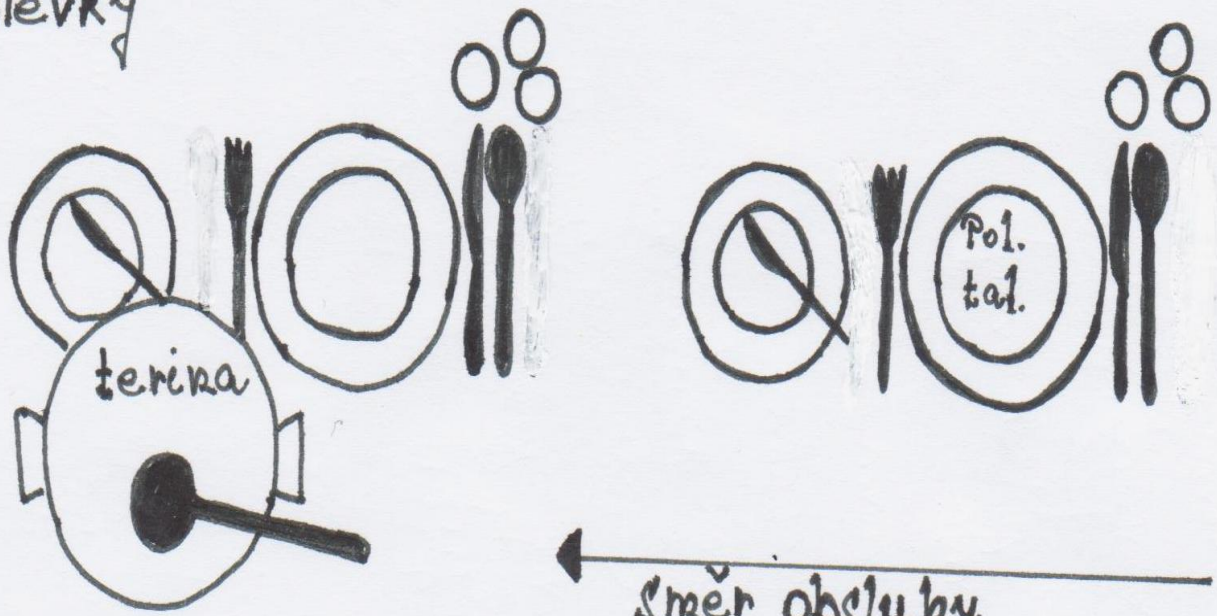
každý na svém úseku až 10 hostů

Servis polévek

- Polévku servírujeme z teriny (polévková mísa)
- Terinu podkládáme dezertním talířem s papírovým ubrouskem
- Překládáme 0,2 l na porci, případně dokládáme
- Polévkové šálky, bujon šálky servírujeme podložené podšálkem s ubrouskem z pravé strany
- Zakládáme pečivo - během servisu, případně doplňujeme

Schéma servisu polévky v terině

servis na stříbře
Nackservis

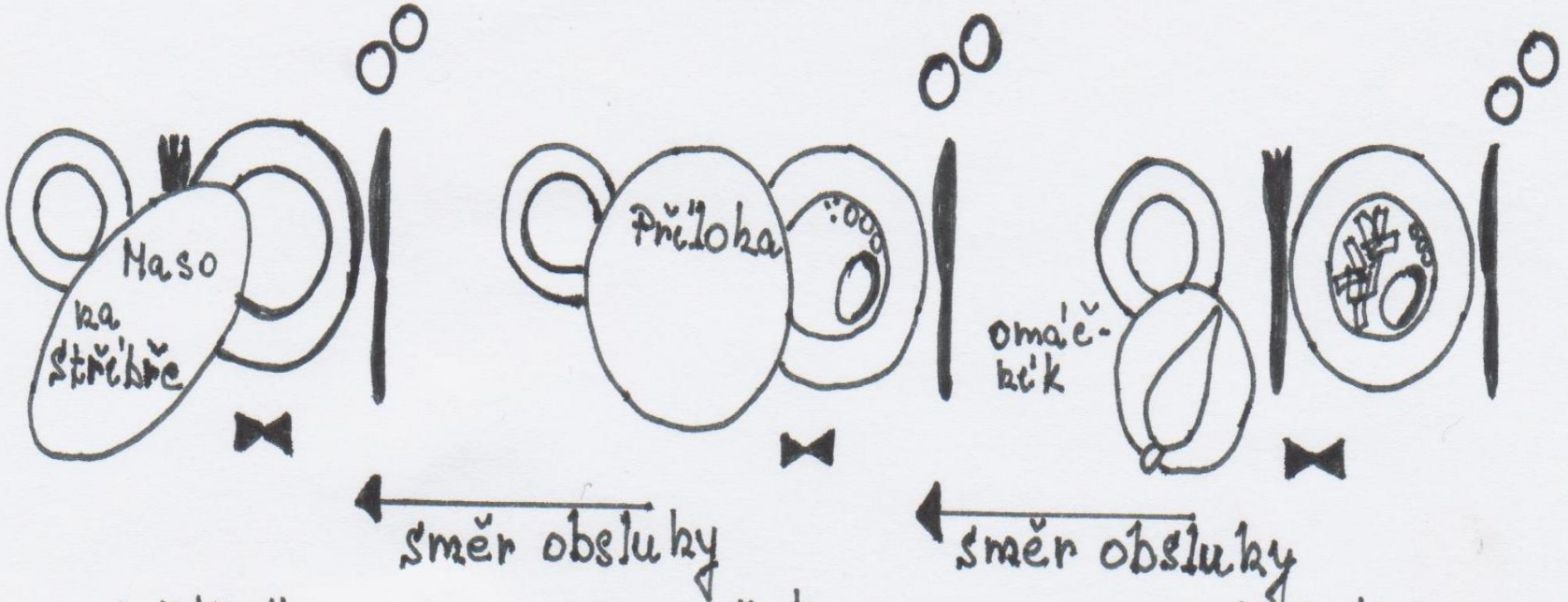


směr obsluhy
každý na svém úseku až 10 hostů

Servis hlavního chodu

- Pokrmy s teplými přílohami podáváme ve dvou nebo tříčlenných brigádách
- U omáčky se hosté mohou obsloužit sami ze založených omáčníků
- Úprava pokrmu na talíři je stejná jako u J.O.
- Překládáme $^{2}/_{3}$ masa a příloh, zbytek přihříváme a nabízíme déle
- Vybrané druhy ryb podáváme vykoštěné, naporcované
- Zakládáme talířek na kosti

Schéma servisu hlavního chodu



1. číšník (maso)

2. číšník (příloha)

3. číšník (omáčka, šťáva)

Servis ostatních chodů

- Při servisu ostatních chodů můžeme používat „servis z ruky“
- Při konzumaci rukama zakládáme oplachovač prstů
- Sýry servírujeme z mís, doložíme ml. papriku, černý, celozrnný chléb
- Teplé moučníky (pouze při malých hostinách), doložíme práškový cukr
- Ovoce (servis ze stříbra) nebo založíme mísu na tabuli
- Před servisem moučníků sklízíme pečivové talířky a dochucovací prostředky
- Před podáváním kávy sklízíme klubové talíře, očistíme ubrusy

Motivační otázky

1) Popište jak servírujeme studený předkrm banketní obsluhou?

2) Popište jak servírujeme polévku banketní obsluhou?

3) V jakém pořadí překládáme části hlavního chodu na založený masový talíř?

4) Jak servírujeme sýry a ovoce banketní obsluhou?

Odpovědi:

1) Musí být jednoduchý, aby šel co nejlépe přeložit najednou, zakládáme těsně před servisem pečivo na pečivový talířek. Máslo není-li součástí předkrmu, překládáme vidličkou z mísy s ledem na máslový či pečivový talířek.
2) Zleva, z teriny (polévkové mísy), pečivo, dochucovací prostředky, množství 0,2l. Zprava – bujon šálky
3) 1. číšník maso, 2. číšník příloha, 3. číšník omáčka, obloha.
4) Servis z mís, dokládáme dochucovací prostředky nebo zakládáme přímo na tabuli.

POUŽITÁ LITERATURA

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

Autorem schématu 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