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_08
Název tematické oblasti (sady)	Slavnostní stolování
Název vzdělávacího materiálu	Podávání jednotlivých chodů podle menu – rozšíření tématu
Druh učebního materiálu	Prezentace-praktické znázornění držení a používání překládacích příborů
Anotace	Použití při výkladu tématu: „Postup podávání chodů podle menu“, žáci vidí na fotografii znázorněné správné držení překládacích příborů. Lépe pochopí správné držení příborů a použití jednotlivých způsobů držení při banketní obsluze, obrázky jsou doplněny popisem a slouží k rozšíření výkladu hodiny. Na závěr jsou umístěny motivační otázky, které slouží k ověření nových znalostí.
Klíčová slova	menu, servis ze stříbra, servis keridon, organizace práce, držení překládacího příborů - naplocho, klešťovité, běžné, obouruč,
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

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

PŘEKLÁDÁNÍ POKRMŮ
-PŘI SLOŽITÉ A BANKETNÍ OBSLUZE
-RAUTECH A RECEPCÍCH

Autor Mgr. Dita Bratršovská

M

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

4 ZPŮSOBY DRŽENÍ PŘEKLÁDACÍHO PŘÍBORU

- Běžný (lžíce vespod, vidlička nahoře)
- Klešťový (vidlička s obrácenými hroty proti lžíci)
- Naplocho (vidlička a lžíce vedle sebe vytvářejí náhradu za lopatku)
- Obouruč (máme-li obě ruce volné, držíme v levé ruce vidličku a v pravé lžíci)

Technicky nejnáročnější při všech způsobech držení je ovládání vidličky palcem a ukazováčkem.

Základní pravidla překládání při slavnostních hostinách:

- Respektujeme společenská pravidla
- Používáme příručník
- Pokud je talíř se znakem, klademe před hosta tak, aby byl čitelný (od hosta směrem nahoru)
- Obsluhujeme zleva(není-li technicky možné-zprava)
- Pokrmy, které si host bude překládat, zakládáme co nejblíže k talíři (přílohy na levou stranu, mísy s masem nad talíř nebo mírně vlevo)
- Při rautu, recepci obsluhující pomáhá hostům s překládáním z nabídkových stolů
- Pořadí při překládání: 1 číšník – maso, ozdoba, 2 číšník- příloha, 3 číšník- omáčka, šťáva(překládáme do 2/3)
- Používáme vhodný překládací příbor (do pokrmů nepícháme pouze vyjímečně)

Základní držení

Klešťové držení

Běžné držení

Držení naplocho

Motivační otázky

1) Jaké znáte způsoby držení překládacího příboru?
2) Do kolika třetin překládáme hlavní pokrm při banketní obsluze?
3) Kdo může překládat pokrmy při rautech a recepcích?
4) Z jaké strany překládáme pokrmy při banketní obsluze?
5) Jaká společenská pravidla musíme respektovat při překládání pokrmů?

Odpovědi:

1) Běžný (lžíce vespod, vidlička nahoře), klešťový (vidlička s obrácenými hroty proti lžíci), naplocho (vidlička a lžíce vedle sebe vytvářejí náhradu z lopatku), obouruč.
2) Při banketní obsluze překládáme hlavní pokrm do 2/3 a zbytek dokládáme později.
3) Při rautech a recepcích si host překládá z nabídkových stolů, z mís, pokrmy sám a nebo mu pomáhá obsluhující, u každé mísy je založen překládací příbor.
4) Pokrmy překládáme při banketní obsluze vždy zleva (není-li to z technických důvodů možné tak zprava).
5) Respektujeme společenská pravidla týkající se pořadí obsluhovaných hostů, nerušíme hosty při jídle, najednou obsluhujeme, najednou sklízíme.

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