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_02
Název tematické oblasti (sady)	Slavnostní stolování
Název vzdělávacího materiálu	Banket – příprava slavnostní hostiny
Druh učebního materiálu	Pracovní list
Anotace	Pracovní list je tvořen testem, kdy žák vybírá jednu správnou odpověď tří možností. Je zaměřen na kontrolu znalostí žáků písemností při banketu přípravy tabule. Součástí je i následná kontrola správných odpovědí vyhodnocení testu.
Klíčová slova	Objednávka, založení inventáře, zasedací pořádek
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)	Květen 2013

ZADÁNÍ

Zakroužkujte správnou odpověď u následujících otázek:

1) Písemná objednávka banketu obsahuje:

a) pracovní příkaz

b) datum, čas akce, účel, počet hostů, finanční limit, razítko, podpis

c) popis servisu jednotlivých chodů

2) Pracovní příkaz dostává jako doklad:

a) vedoucí kuchyně, vedoucí obsluhy

b) hostitel

c) provozní oddělení, kuchyně, obsluha, sklad, ekonom, technické oddělení

3) Co patří do nutných písemností při velkých hostinách:

a) plánek tabule se zasedacím pořádkem

b) postup přípravných prací

c) založení květinové výzdoby a dekorace

4) Čestná místa v pravidlech zasedacího pořádku jsou:

a) v čele tabule, směrem ke vchodu pro hosty

b) uprostřed tabule, tak jak tomu tvar dovolí

c) vedle cizinců

5) U svatební tabule sedí nevěsta:

a) po pravé ruce ženicha, vedle nevěsty, otec nevěsty

b) po levé ruce ženicha, vedle nevěsty, matka ženicha

c) po pravé ruce ženicha, vedle nevěsty, otec ženicha

6) Na 1 hosta počítáme:

a) 40 - 55 cm místa u stolu

b) 65 - 80 cm místa u stolu

c) 85 - 90 cm místa u stolu

7) Klubový talíř zůstává na tabuli:

a) až po servis kávy

b) před servisem ryb či hlavního chodu

c) po servisu ryb či hlavního chodu

8) Nad klubový talíř zakládáme:

a) příbor na studený předkrm

b) příbor na teplý či studený moučník

c) nesmí tam být žádný příbor

9) 1cm nad špičku základního nože zakládáme:

a) sklenku na aperitiv

b) sklenku na pivo

c) sklenku k hlavnímu chodu

10) Pečivové talířky zakládáme:

a) nad klubový talíř

b) vždy vlevo

c) vždy vpravo

11) Nejblíže ke klubovému talíři je založen:

a) příbor na studený předkrm

b) příbor na moučník

c) příbor na hlavní chod

12) Jídelníčky – menu zakládáme:

a) vlevo nad hroty vidliček nebo nad pečivový talířek

b) položením na pečivový talířek

c) vpravo do prostoru skleniček

ŘEŠENÍ

Správné řešení:

1) Písemná objednávka banketu obsahuje:
b)datum, čas akce, účel, počet hostů, finanční limit, razítko, podpis,

2) Pracovní příkaz dostává jako doklad:
c)provozní oddělení, kuchyně, obsluha, sklad, ekonom, tech. odděl.,

3) Co patří do nutných písemností při velkých hostinách:
a)plánek tabule se zasedacím pořádkem,

4) Čestná místa v pravidlech zasedacího pořádku jsou:
a)v čele tabule, směrem ke vchodu pro hosty,

5) U svatební tabule sedí nevěsta:
c)po pravé ruce ženicha, vedle nevěsty otec ženicha,

6) Na 1 hosta počítáme:
b)65-80 cm místa u stolu,

7) Klubový talíř zůstává na tabuli:
a)až po servis kávy,

8) Nad klubový talíř zakládáme:
b)příbor na teplý či studený moučník,

9) 1cm nad špičku základního nože zakládáme:
c)sklenku k hlavnímu chodu,

10) Pečivové talířky zakládáme:
b)vždy vlevo,

11) Nejblíže ke klubovému talíři je založen:
c)příbor na hlavní chod,

12) Jídelníčky – menu zakládáme:
a)vlevo nad hroty vidliček nebo nad pečivový talířek,

Vyhodnocení testu: 12 - 10 bodů - výborně
9 - 8 bodů - chvalitebně
7 - 5 bodů - dobře
4 - 2 body - dostatečně
1 - 0 bodů - nedostatečně

1 bod – 1 správná odpověď

LITERATURA

SALAČ,Gustav. Stolničení.Praha:Fortuna, 2002. 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