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_16
Název tematické oblasti (sady)	Slavnostní stolování
Název vzdělávacího materiálu	Přípravné práce při rautu – studený stůl
Druh učebního materiálu	Prezentace- doplnění výkladu pomocí schématického nákresu,
Anotace	Při výkladu v hodině „Přípravné práce při rautu-studený stůl“, žáci vidí schématickou úpravu studeného stolu, lépe si představí rozložení sortimentu, co má být dominantou na studeném stole. Obrázek je doplněn popisem a výpisky. Na závěr je položena motivační otázka, která slouží k osvojení založení sortimentu na studený stůl.
Klíčová slova	studený stůl, založení mís, sortiment, inventář, příprava místnosti
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)	13.8. 2013

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

Přípravné práce při rautu – studený stůl

Autor Mgr. Dita Bratršovská

M

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

Přípravné práce při rautu

- Kontrola místnosti, příprava inventáře
- Příprava nabídkových stolů
- Příprava pomocných stolků a míst k sezení
- Úprava místností a konečná kontrola místnosti včetně WC
- Založení pokrmů a nápojů na nabídkové stoly, příprava na provoz
- Osobní příprava

Studený stůl

- Dominantní postavení
- Prostírá se asi na 5 cm od země, šířka 160-240 cm
- Založený inventář = 1,5násobku hostů
- Ke středu zakládáme mísy s pečeněmi, rybami
- Saláty zakládáme ve skleněných mísách s naběračkami
- Doplňky sortimentu nabízíme samostatně nebo jako doplněk pokrmů na mísách
- Zmrzlinu a zmrzlinové výrobky – těsně před konzumací
- K veškerému založenému sortimentu dáváme odpovídající překládací příbor

úprava studeného stolu

směr obsluhy hostů

talíře, příbory, ubrousky

mísy s pokrmy, omáčníky, předkrmové koktejly, ovocné saláty a zeleninové saláty

talíře, příbory, ubrousky

chléb, pečivo, moučníky, sýry

květinová výzdoba mísy s ovocem

moučníky, pečivo, chléb, sýry

talíře, příbory, ubrousky

mísy s pokrmy, omáčníky, předkrmové koktejly, ovocné saláty, zeleninové saláty

talíře, příbory, ubrousky

Motivační otázky

1) V čem spočívají přípravné práce při rautu?
2) Jakou sehrává roli studený stůl při rautu?
3) Jaký počet inventáře zakládáme pro začátek rautu?
4) V čem servírujeme saláty?
5) K jakému sortimentu dáváme překládací příbor?

Odpovědi:

1) Kontrola místnosti, příprava inventáře, příprava nabídkových stolů, pomocných stolků a míst k sezení, úprava místností a konečná kontrola místností včetně WC, založení pokrmů a nápojů na nabídkové stoly, osobní příprava.
2) Má dominantní postavení, většinou je umístěn uprostřed místnosti.
3) Musí odpovídat 1,5násobku počtu hostů.
4) Ve skleněných mísách s naběračkami.
5) K veškerému založenému sortimentu dáváme odpovídající překládací příbor.

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