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_14
Název tematické oblasti (sady)	Slavnostní stolování
Název vzdělávacího materiálu	Raut – definice, charakteristika
Druh učebního materiálu	Prezentace - doplněk ýkladu pomocí schématického nákresu a fotografie
Anotace	Při výkladu v hodině „Raut – definice, charakteristika“, žáci vidí schématické uspořádání místnosti při organizování rautu, doplněné fotografii rautového stolu a výpisky hodinového výkladu. Lépe pochopí samotný druh pohoštění. Obrázek je doplněn popisem. Na závěr jsou položeny motivační otázky, které slouží k osvojení tématu hodiny.
Klíčová slova	Raut, recepce, charakteristika, definice, nabídkové stoly, překládání,
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

RAUT – DEFINICE, CHARAKTERISTIKA

Autor Mgr. Dita Bratršovská

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

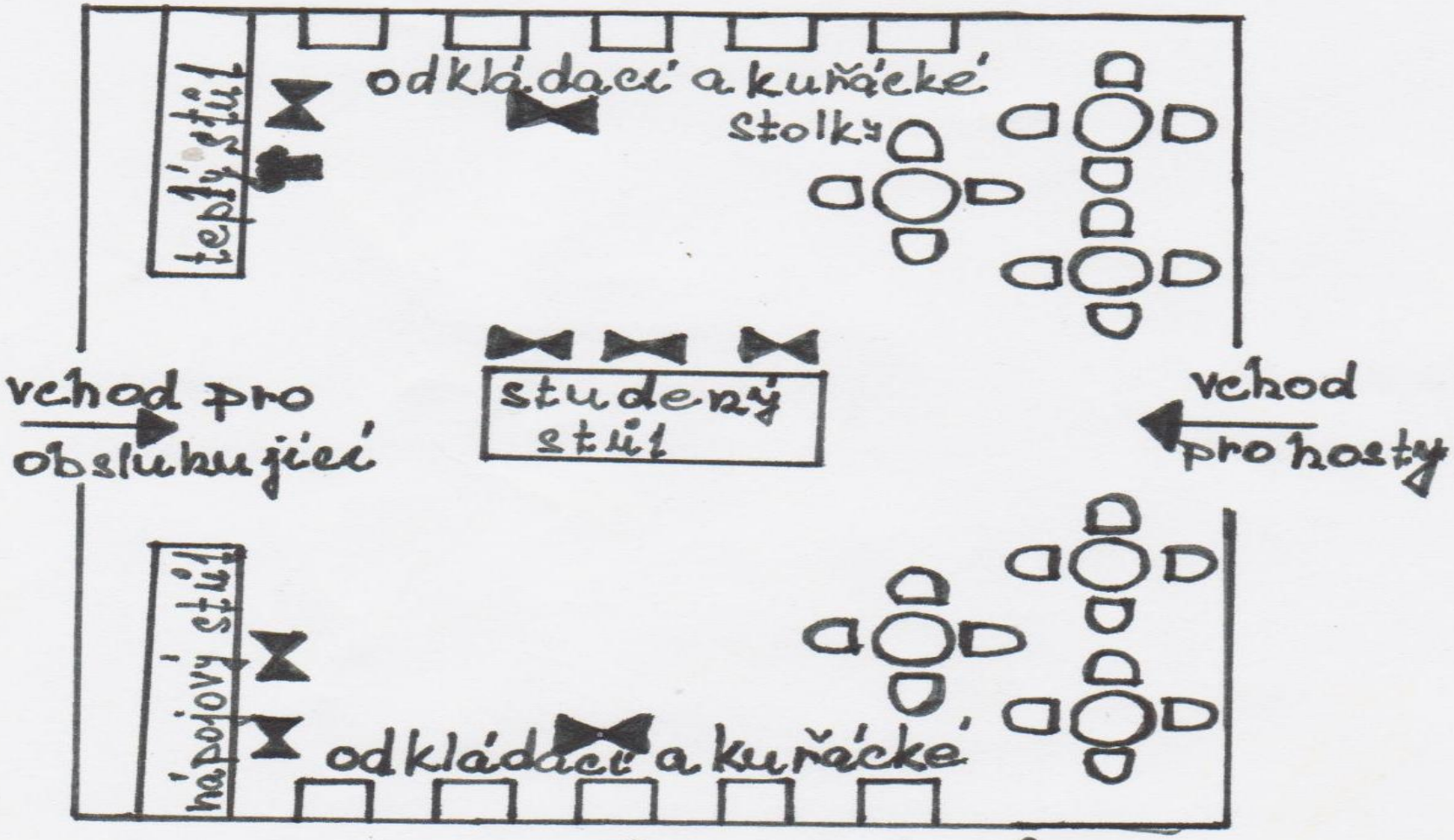
Raut - definice

- Je volnější forma pohoštění, dopoledne až po pozdní večer
- Klasické
- Obchodní, reklamní – pohoštění v atraktivním prostředí, nezvyklý sotiment
- Slavnostní formou rautu používaná v politických a diplomatických kruzích je recepce
- Průběh je určen protkolem
- Hostitel vítá a loučí se s hosty
- Toleruje se pozdější příchod a dřívější odchod (o 15 min.)
- Vhodný pro kratší setkání, při nedostatku místa, personálu

Charakteristika rautu

- Pro všechny hosty nemusí být místo k sezení
- Stačí pouze seznam hostů, nemusí být zasedací pořádek
- Nepřipravuje se jednotné menu, ale seznam pokrmů a nápojů
- Nabízené pokrmy a nápoje se připravují na nabídkové stoly
- Snižuje se potřeba kvalifikovaného personálu
- Raut je vhodné pořádat pro společnost s více než 30 osobami
- Pravidla objednávání a rozpočtu jsou relativně stejná jako u banketu

Schéma rautové místnosti



- servis pokrmů a nápojů při bufetovém uspořádání

Ukázka studeného stolu

Motivační otázky

1) Co je to raut?

2) Čím se liší recepce od rautu?

3) V jakých případech volíme typ pohoštění – raut?

4) Jaké jsou zásadní rozdíly u banketu a rautu (jsou 4)?

Odpovědi:

1) Raut je volnější forma pohoštění, dopoledne až po pozdní večer.
2) Recepce je slavnostní forma rautu, používaná v politických a diplomatických kruzích.
3) Při nedostatku místa, kvalifikovaného personálu, pro kratší setkání, pro společnost s více než 30 osobami.
4) Rozdíly banket – raut

   a) pro všechny hosty nemusí být místo k sezení

   b) stačí seznam hostů, nemusí být zasedací pořádek

   c) nepřipravuje se jednotné menu, ale seznam pokrmů a nápojů

   d) hosté si pokrmy sami vybírají a překládají, obsluha pouze pomáhá

POUŽITÁ LITERATURA

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

AUTOREM MATERIÁLU (fotografie, nákresy)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