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_09
Název tematické oblasti (sady)	Slavnostní stolování
Název vzdělávacího materiálu	Slavnostní hostiny – gastronomická terminologie
Druh učebního materiálu	Pracovní list
Anotace	Pracovní list má dvě části, první část slouží k vysvětlení gastronomický pojmů, které je nezbytné znát při banketu, rautu a ostatních slavnostní hostinách. Žáci dostanou ofocené slovníčky do lavice. Druhá část je formě testu pro osvojení gastronomických slovíček. Ověření probíha př interaktivní tabuli frontálně nebo individuálně. Použití pro prohloube učiva v tematické oblasti „Slavnostní stolování.“
Klíčová slova	á la menu, á la carte, molton, napron, nachservis, couvér, filírování, dranžírování, - odborná terminologie slavnostních hostin
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)	Červen 2013

ZADÁNÍ:

Odborná terminologie z oblasti gastronomie:

á la carte (alakart) – prodej podle lístků

á la menu (alameny)- prodej celé sestavy pokrmů

coffeebreak (kofibrejk) – přestávka s občerstvením

cocktail party (koktejl párty) – společenské setkání

commis (komi) – pomocník vrchního číšníka

couvert (kuvér) – přirážka, prostření pro jednu osobu

debaras – sklízení použitého inventáře

digestiv – (dyžestyf) – nápoj po jídle podporující trávení

dranžírování – souhrnný výraz pro práci s nožem

džezva – kovová nádobka s držákem na převáření turecké kávy

filírování – krájení na plátky

frapování – rychlé ochlazování nápojů

fondue (fondý) – restaurační specialita, kterou si host připravuje sám

garden party (gádn párty) – zahradní slavnost

gloš – slavnostní poklice na talíře, pro udržení teplého pokrmu,

gourmet (gurme) **lžíce** – plochá lžíce se zbroušenou levou stranou – na omáčky

gratinka, kokotka – misky na zapékání, jednoporcové i víceporcové

chafing (šefing) – ohřívač na pokrmy

keridon – servírovací stolek

komando – písemná objednávka nebo příkaz

menážka – soubor dochucovacích prostředků

odborná terminologie z oblasti gastronomie (pokračování)

molton – podložka pod ubrus

nachservis – opakovaná nabídka části pokrmu při banketu a složité obsluze

naperon – menší ubrus (velký ubrousek)

office (ofis) – přípravna číšníků, pokojských

piknik – pohoštění v přírodě

prezentace – předvedení zboží, zjištění účasti

překládání – přemístění pokrmů na talíř při složité a banketní obsluze

recepce – způsob pohoštění, část hotelové haly

režon- ohřívací stůl, ohřívač

river party (rivr párty) – výlet po řece, jezeře

rondon – uzavřená blůza na dvojí zapínání, pracovní oblečení číšníka, kuchaře

servírování – podávání pokrmů a nápojů

sommelier (somelijé) – nápojař

sosír – omáčník

stahování – přemístění příborů při banketu

steak (stejk) **nůž** – jídelní nůž masivní konstrukce s pilkou

terina – polévková mísa, nerez, porcelán

timbál – kulatá nádobka se šikmou stěnou a pokličkou

trancheur (tranšér) – specialista na krájení u stolu

tubus – termoizolační obal či pouzdro na servis lahvových vín

zakládání – příprava stolů pro provoz

ZADÁNÍ

Doplňte správnou charakteristiku k uvedeným pojmům:

Coffebreak	nápoj po jídle podporující trávení.
Couvert	ohřívač na pokrmy.
Digestiv	písemná objednávka nebo příkaz.
Filírování	předvedení zboží, zjištění účasti.
Gloš	přirážka, prostření pro jednu osobu.
Chafing	soubor dochucovacích prostředků.
Komando	přestávka s občerstvením.
Menážka	omáčník.
Nachservis	výlet po řece, jezeře.
Prezentace	opakovaná nabídka části pokrmu.
Režon	krájení na plátky.
River party	přemístění příborů při banketu.
Sosír	slavnostní poklice na talíře, pro udržení tepla.
Stahování	termoizolační obal či pouzdro na servis vín.
Trancheur	specialista na krájení u stolu.
Tubus	ohřívací stůl, ohřívač.

Coffebreak	
Couvert	
Digestiv	
Filírování	
Gloš	
Chafing	
Komando	
Menážka	
Nachservis	
Prezentace	
Režon	
River party	
Sosír	
Stahování	
Trancheur	
Tubus	

ŘEŠENÍ

Coffebreak	-	přestávka s občerstvením.
Couvert	-	přirážka, prostření pro jednu osobu.
Digestiv	-	nápoj po jídle podporující trávení.
Filírování	-	krájení na plátky.
Gloš	-	slavnostní poklice na talíře, pro udržení tepla.
Chafing	-	ohřívač na pokrmy.
Komando	-	písemná objednávka nebo příkaz.
Menážka	-	soubor dochucovacích prostředků.
Nachservis	-	opakovaná nabídka části pokrmu.
Prezentace	-	předvedení zboží, zjištění účasti.
Režon	-	ohřívací stůl, ohřívač.
River party	-	výlet po řece, jezeře.
Sosír	-	omáčník.
Stahování	-	přemístění příborů při banketu.
Trancheur	-	specialista na krájení u stolu.
Tubus	-	termoizolační obal či pouzdro na servis vín.

LITERATURA

SALAČ,Gustav. Stolničení. druhé. Jungmanova 7, 110 00 Praha 1: Fortuna, 2001. 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