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_03
Název tematické oblasti (sady)	Slavnostní stolování
Název vzdělávacího materiálu	Charakteristika slavnostních hostin
Druh učebního materiálu	Pracovní list
Anotace	Pracovní list je tvořen kartičkami, na které žák vybírá správn charakteristiku dané slavnostní hostiny ze zadaných popisných vět. Pracovní list je zaměřen na osvojení znalostí žáků základních charakterist slavnostních hostin. Součástí jsou motivační otázky i následná kontro správných odpovědí. Důležité pro pochopení rozdílů u jednotlivých ty slavnostních hostin.
Klíčová slova	Banket, raut, slavnostní oběd, společný oběd
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

Banket

Raut

Slavnostní oběd

Společný oběd

Doplň do políček správnou charakteristiku k dané hostině:

- obsluhující mají společné nástupy a odchody,
- nepřipravuje se jednotné menu, ale seznam nabízených pokrmů,
- způsob obsluhy může být zjednodušen na jednoduchou restaurační obsluhu,
- hostina nemá pouze gastronomický charakter, respektuje určité zvyklosti,
- stanovený pořad,
- nemusí být místo k sezení,
- zajišťujeme občerstvení během celého dne (cateringové služby)
- hosté sedí u společné tabule dle zasedacího pořádku,
- hosté si pokrmy sami vybírají a překládají,
- hlavní chod podáváme na klubovém talíři s použitím slavnostních glošů,
- sortiment volíme podle doby, příležitosti konání, způsobu konzumace,
- předem dohodnuté menu,
- servis některého chodu na stříbře,
- obsluhují převážně muži, jednotně oblečeni,

ŘEŠENÍ

Banket **Raut**

- předem dohodnuté menu
- hosté sedí u společné tabule dle zasedacího pořádku
- obsluhující mají společné nástupy a odchody
- stanovený pořad
- obsluhují převážně muži, jednotně oblečeni

Slavnostní oběd

- nemusí být místo k sezení
- nepřipravuje se jednotné menu, ale seznam pokrmů a nápojů
- hosté si pokrmy sami vybírají a překládají
- sortiment volíme – podle doby, příležitosti konání, způsobu konzumace

Společný oběd

- způsob obsluhy může být zjednodušen na jednoduchou restaurační obsluhu
- hlavní chod podáváme na klubovém talíři s použitím slavnostních glošů
- servis některého chodu na stříbře

- hostina nemá pouze gastronomický charakter, ale respektuje určité zvyklosti-podle doby, příležitosti konání a způsobu konzumace,
- zajišťujeme i občerstvení během celého dne (cateringové služby)

LITERATURA

AUTOREM MATERIÁLU 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