INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0763
Název školy	SOUpotravinářské, Jílové u Prahy, Šenflukova 220
Název materiálu	VY_32_INOVACE_OvKč.2,3/02/03/01
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP kuchař číšník; Odborný výcvik; 3. ročník
Tematická oblast	Rauty, bankety, slavnostní hostiny a obědy
Tematický okruh	RAUT - charakteristika
Datum tvorby	8.9. 2013
Anotace	Výklad nové látky, opakování
Metodický pokyn <	Prezentace je určena jako fixace po výkladu před samotným nácvikem, nebo při opakování. Možnost využití: promítání ve třídě při výkladu na interaktivní tabuli

Rauty, bankety, slavnostní hostiny a obědy

RAUT - charakteristika

RAUT – VOLNĚJŠÍ FORMA POHOŠTĚNÍ

Rozdělení:

- klasické
  - pouhé pohoštění pro zvané hosty, např. přátele
- obchodní, či reklamní
  - pohoštění v atraktivním prostředí, s nezvyklým sortimentem
- recepce
  - slavnostní forma rautu pořádaná v politických a diplomatických kruzích

Doba pořádání rautů:

- neomezená
  - od dopoledních až po pozdní večerní hostiny

Průběh pořádání rautů:

- určen protokolem
  - slavnostní zahájení
  - přípitky
  - zakončení
- role hostitele
  - vítá hosty a loučí se s nimi
- kratší setkání
  - při nedostatku místa či kvalifikovaného personálu

Charakteristika rautu

- pohoštění „ve stoje“, stačí na něj pouze seznam hostů
- místa k sezení pro starší hosty
- menu není nutné, stačí seznam pokrmů a nápojů
  - ty se připravují na nabídkové - bufetové stoly
- hosté si pokrmy vybírají a sami překládají, obsluha jen pomáhá
  - atraktivní forma nabídky je např. krájením z celého kusu
  - snižuje se potřeba kvalifikovaného personálu
- sortiment volíme podle doby a příležitosti konání
- sortiment volíme podle způsobu konzumace
  - převládají „kusovky“, které není třeba krájet

- je možné využít další místnost pro prominentní hosty
  - neměli by být odděleni od ostatní společnosti po celou dobu setkání
- rautová společnost je vhodná pro více než 30 hostů

POUŽITÉ ZDROJE

- SALAČ, Gustav. Stolničení. Praha, nakladatelství učebnic Fortuna, 2006, ISBN 80-7168-333-7, vydání první.

Zdroj obrázku:

- http://www.catering-rauty.cz/admin/files/page_photos/70/full_src_28.JPG