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.2,3/02/03/03
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP kuchař číšník; Odborný výcvik; 3. ročník
Tematická oblast	Rauty, bankety, slavnostní hostiny a obědy
Tematický okruh	Charakteristika – HOSTINY S NABÍDKOVÝMI STOLY
Datum tvorby	15.9. 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

HOSTINY S NABÍDKOVÝMI STOLY - charakteristika

HOSTINY S NABÍDKOVÝMI STOLY

- Recepce
  - Má přesný organizační řád
    - Slavnostní zahájení
    - Projevy
    - Přípitky
    - Slavnostní zakončení
    - Při dostatku místa sezení pro všechny hosty, v menších prostorách menší počet, alespoň pro starší osoby
    - Místa u stolů se nerezervují, hosté se u stolů střídají
  - Nejprve se nabízí aperitivy a chuťovky
  - Poté studené a teplé pokrmy
  - Následují dezerty, káva a digestivy

❋Raut

- ➢Volnější forma pohoštění, používaná během celého dne i večerních a nočních hodin.
- ➢Hostitel hosty uvítá a zahajuje krátkým projevem
- ➢Rozsah pohoštění se stanoví podle okolností
  - ➢Převažuje studená kuchyně
  - ➢Bývá doplněna většinou jednou teplou specialitou
    - ✓ragů, silná polévka, malé špízy apod.
- ➢Hosté si vybírají sami z nabídkových stolů pokrmy i nápoje
- ➢Personál pomáhá na přání, doplňuje sortiment
- ➢Rozloučení bývá zpravidla bez oficiálního ukončení

POUŽITÉ ZDROJE

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

Zdroje obrázků

- http://www.perfectcatering.cz/plugins/content/jw_sigpro/jw_sigpro/includes/images/transparent.gif
- http://www.raut-servis.cz/data/kategorie/16_129_vtextu.jpg