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.2,3/02/03/10
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP kuchař číšník; Odborný výcvik; 3. ročník
Tematická oblast	Slavnostní hostiny
Tematický okruh	BANKET – příprava tabule - založení inventáře
Datum tvorby	2.10. 2013
Anotace	Výklad nové látky, opakování
Metodický pokyn <	Prezentace je určena jako fixace po výkladu před samotným výkladem, nebo při opakování. Možnost využití: promítání ve třídě při výkladu na interaktivní tabuli

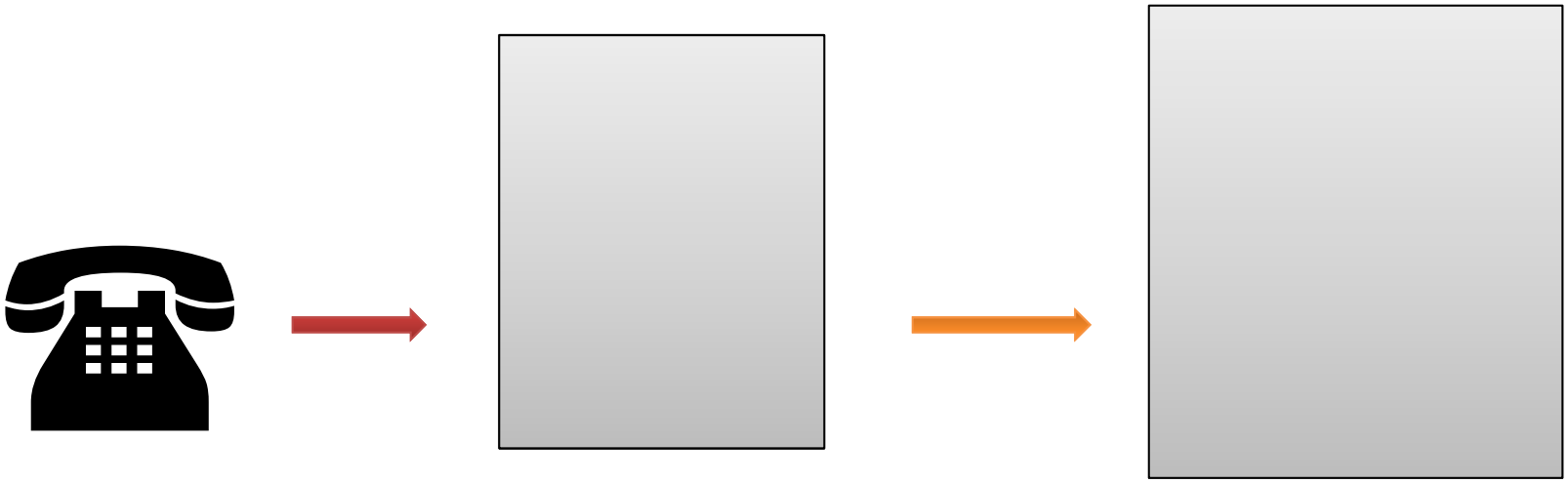
Slavnostní hostiny
BANKET

Příprava tabule - založení inventáře

Charakteristika banketu

- podává se předem dohodnuté menu
  - jednotné pro všechny hosty
  - výjimku tvoří děti, případně hosté s dietou
- pokrmy se expedují na společných mísách a překládají se zleva na předem připravené talíře
  - obsluhující personál společně přichází i odchází
  - množství personálu se odvíjí podle počtu hostů
- na začátku i během banketu se pronášejí přípitky

Schéma objednávání hostiny



Telefonický dotaz

Písemná objednávka (dopis)

Pracovní příkaz (formulář)

Schéma zajištění hostiny

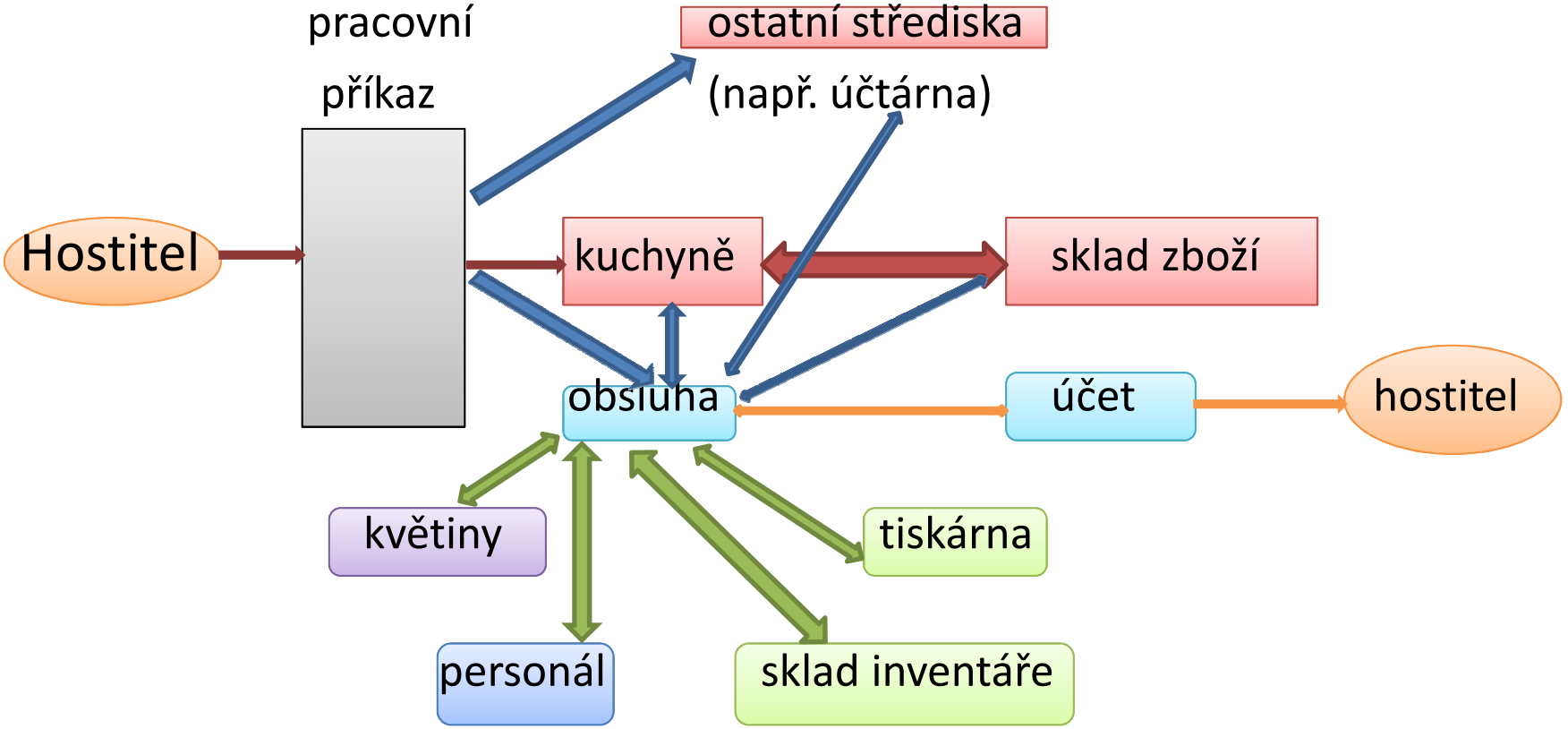
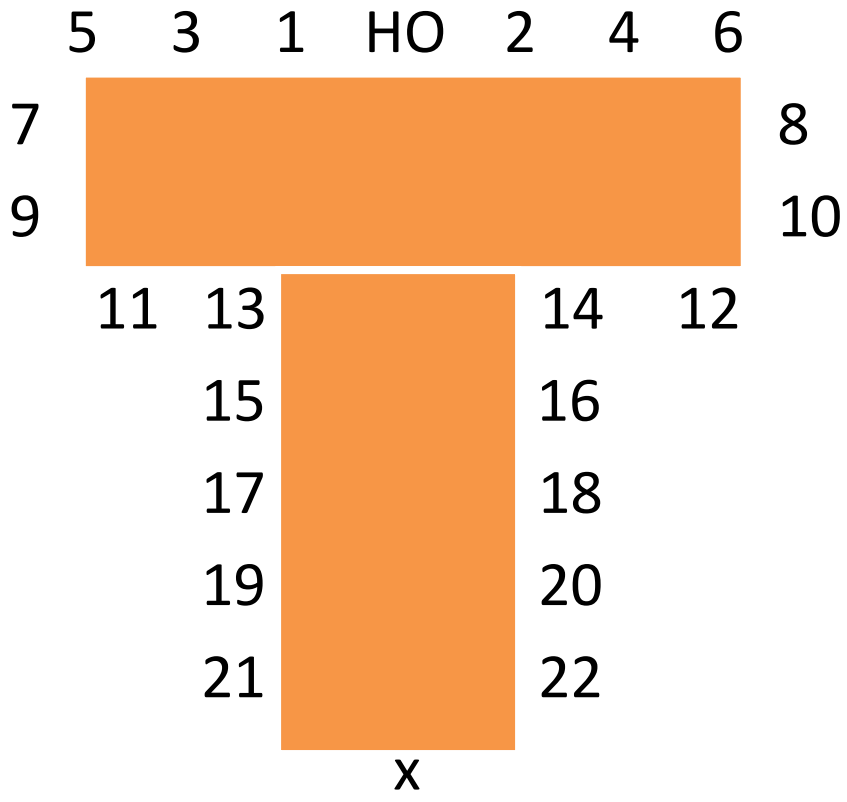
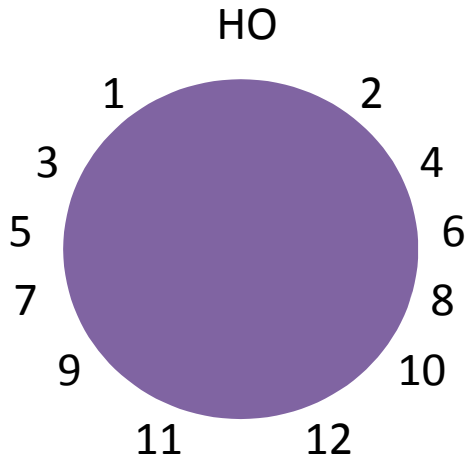


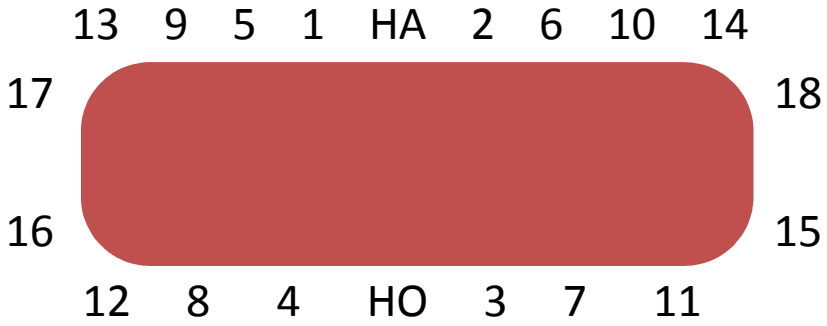
Schéma zasedacího pořádku

Tabule ve tvaru „T“



Tabule kulatá, oválná





Příprava inventáře

- 100% stav inventáře
- Jednotný inventář
- Vhodný k dané příležitosti
- Příbory ukládáme na plata
- Z nich zakládáme na stoly
- Sklo ukládáme na plata
- Z nich zakládáme na stoly

Význam slepého talíře

- Slouží k přesnému založení veškerého inventáře
- Zabráníme tím „utopení příborů“
- Jako slepý používáme
  - Klubový talíř - zůstává na stole až po servis kávy
  - Masový talíř - sklízíme před servisem chodu na stejně velkém talíři
- Na založený slepý talíř klademe dečku, popř. dezertní talířek na předkrm
- Vzdálenost slepého talíře je 1-2 cm od okraje stolu a příborů
- Po založení příborů můžeme slepý talíř uklidit
  - Na stůl zakládáme ubrousek

Zakládání příborů

- Základní příbor - příbor k hlavnímu chodu, tedy masový
  - Vidlička vlevo, nůž vpravo, ostřím k talíři
- Nejvyšší počet zakládaných příborů
  - Vlevo 3 vidličky
  - Vpravo 3 nože + polévkovou či dezertní lžíci
  - Nad talíř příbor dezertní k sýru či moučníkový příbor
  - Malé příbory - moučníkovou vidličku, kávovou nebo moka lžičku zakládáme před, nebo se servisem chodu
  - Speciální (kaviárový nůž, humrovou vidličku) šikmo k pravé ruce před podáváním chodu
- Vhodná sestava:
  - masový
  - rybí
  - dezertní

Ve směru od slepého talíře

- Nad talíř jako první vidličku, držadlo směřuje k ruce, která ji uchopuje
- Vzdálenost mezi příbory je 3 – 5 mm, nesmí se vzájemně dotýkat
- Osy protilehlých příborů se protínají
- Příbory, které nemůžeme založit, připravíme na tácky s ubrousky a na tabuli dokládáme ve vhodnou dobu
- Založené příbory musí být v bezvadném stavu, stejný typ

Zakládání skla

- Sklenku k hlavnímu chodu zakládáme 1 cm nad špičku základního nože
- Ostatní - max. 4 - zakládáme podle pořadí do trojúhelníku nebo do řady
- Sklenici na dlouhé nápoje (univerzální nebo pivní) zakládáme vpravo
  - vždy je to sklo stejného typu
- Sklenice na aperitiv se zpravidla nezakládá
  - zakládá se nalitá po usednutí hostů vpravo od první skleničky
- Vzdálenosti jsou přiměřené celkovému řešení tabule
  - Nemají být příliš velké
  - Nesmí se vzájemně dotýkat

Ostatní inventář

Pečivové talířky:

- Zakládáme vždy vlevo několika způsoby
- Neklademe na ně ubrousky, pečivo také nebalíme

Máslový nůž:

- Pouze při samostatném servisu másla na máslové talířky

Jídelníčky:

- Vlevo nad hroty vidliček
- Při nedostatku místa např. zasuneme do ubrousku či stojánku

Jmenovky:

- Umisťujeme nad talíř (stojánky)
- Opíráme o hlavní sklenku či ubrousek (kartičky)
- Na jmenovce je jméno a příjmení hosta i s titulem
- Po zasednutí hostů se jmenovky uklízí

Ubrousky:

- Do vyšších, jednodušších tvarů
- Při bohatší úpravě (vějíř) mají mít hosté další ubrousek

Dochucovací prostředky:

- Sůl a pepř - snadno dosažitelné a v dostatečném množství
- Ostatní - na příručním stole, vhodné k podávaným pokrmům

Banketky:

- Zakládáme těsně před příchodem hostů
- K dispozici má být i chléb a tousty - ty nabízíme při servisu

Židle:

- Různé uspořádání (šikmo ke stolu, okrajem k ubrusu, …)

Příruční stoly:

- Umisťujeme je ke stěnám a do rohů místností
- Na nich dokládací inventář, pomocný inventář, náhradní sklo
- Má sloužit k ulehčení práce

Slavnostní tabule

Založení inventáře

Úprava slavnostní tabule

Ostatní prostory:

- Oddělený servis některých nápojů
- Možno využít terasy, vyhlídky
- Hosté se zde mohou postupně shromažďovat a rozcházet

Konečná kontrola

- Poslední fáze přípravy hostiny
- Kontrola tabule
- Stav místnosti, podlah a komunikací
- Připravenost šaten, stav WC

POUŽITÉ ZDROJE

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