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.2,3/02/03/11
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP kuchař číšník; Odborný výcvik; 3. ročník
Tematická oblast	Slavnostní hostiny
Tematický okruh	BANKET – banketní obsluha
Datum tvorby	3.10. 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

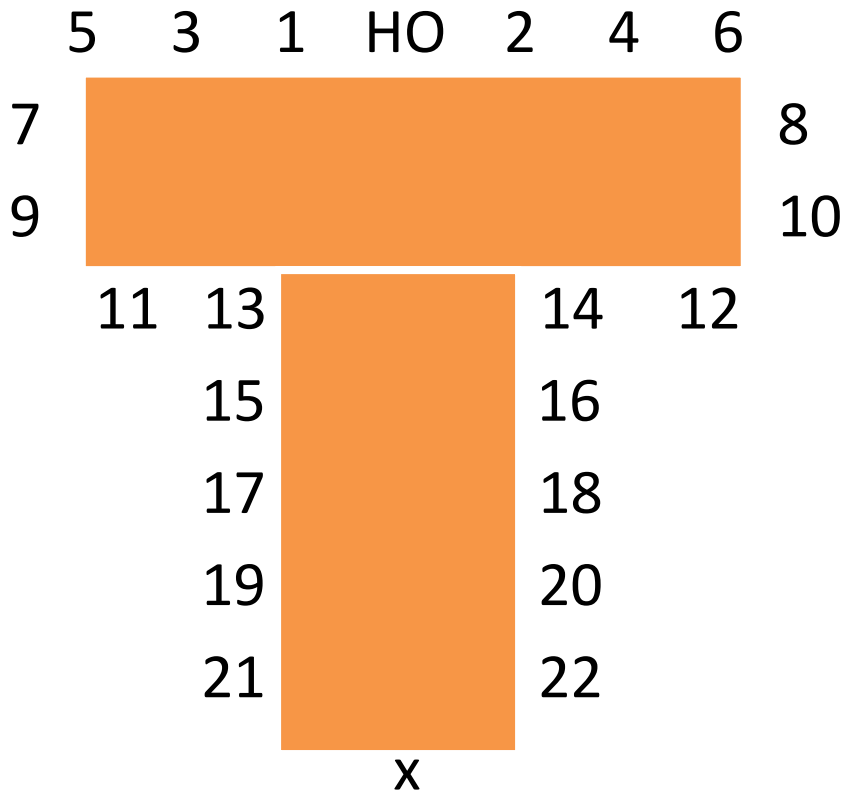
Banketní obsluha

Charakteristika banketu

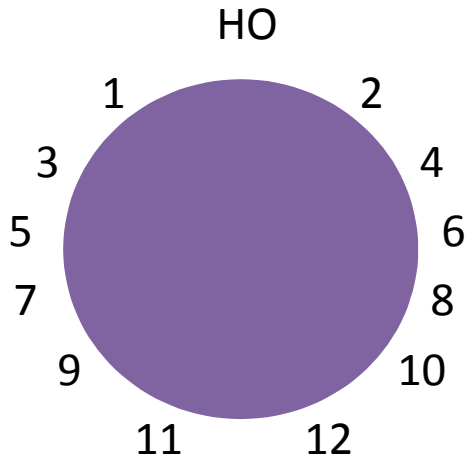
- podává se předem dohodnuté menu
  - jednotné pro všechny hosty
  - výjimku tvoří děti, případně hosté s dietou
- pokrmy se expedují na společných mísách a překládají se zleva na předem připravené talíře
  - obsluhující personál společně přichází i odchází
  - množství personálu se odvíjí podle počtu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

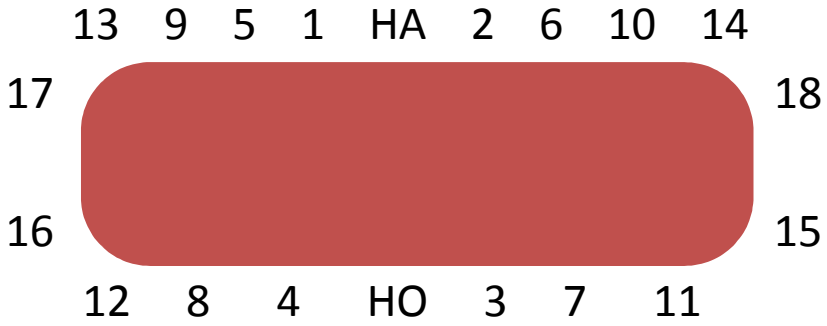
Schéma zasedacího pořádku

Tabule ve tvaru „T“



Tabule kulatá, oválná





Základní znaky banketní obsluhy

- Při hostinách pro větší počet osob
  - Expedice na společných mísách
  - Maso na oválných
  - Přílohy na kulatých
  - Polévky v terinách
  - Šťávy a omáčky v omáčnících
- Obsluhují převážně muži, jednotně oblečeni
- Příchody a odchody číšníků jsou společné
- Podává se jednotné menu
- Překládá a nabízí se zleva
- Převládají lahvové nápoje
- Káva se nalévá z konvic

Pravidla servisu pokrmů

- Pokrmy s teplými přílohami podáváme ve 2 – 3 členných skupinách
  - 1 číšník překládá maso a ozdobu
  - 2 číšník překládá přílohu
  - 3 číšník omáčku nebo šťávu
- 1 skupina číšníků obslouží cca 30 hostů
- Pro ulehčení můžeme omáčníky s naběračkami založit na stoly a hosté se obsluhují sami
- Stejně tak můžeme zakládat kompoty a saláty k hlavnímu chodu těsně před podáváním
- Studený předkrm překládáme najednou, nejvýše nadvakrát

- Průběžně doplňujeme pečivo a chléb
- Sýry nabízíme, popřípadě překládáme
- Poháry a různé speciality podáváme restauračním způsobem
- Ovoce nabízíme zleva, popř. zakládáme k volnému výběru
- Před podáváním moučníku sklidíme pečivové talířky a dochucovadla
- Před podáváním kávy sklidíme klubové talíře
- Dbáme na estetickou stránku servisu

Pravidla servisu nápojů

- Aperitiv přinášíme na platech a podáváme zprava
  - Vermuty je možné nalévat do předem založeného skla
- Dlouhé nápoje (pivo a nealko) nabízíme v úvodu hostiny
- Všechny nápoje podáváme vždy před chodem, ke kterému jsou určeny
- Lahvové víno přinášíme otevřené a naléváme bez degustace do 2/3 sklenky
- Před přípitkem doléváme
- Šumivé víno musí být vytemperované, naléváme u příručního stolu
  - 1 lahev pro 7 - 8 hostů
  - Se servisem pomáhají jídlonosiči
- Před naléváním dalšího nápoje sklízíme skleničky od nápoje předešlého

- Černou a moka kávu naléváme z konvic do předem založených šálků
  - Mléko a cukr zakládáme předem ve společném inventáři
  - Šálky plníme do cca 4/5 a ve vhodnou chvíli provedeme nachservis
- Kuřivo nabízíme pouze na přání hostitele
  - Při servisu kávy mimo tabuli připravíme kuřácký stolek
  - Mimo tabuli nabízíme připravenou kávu z plat, nebo provádíme servis kávy ve dvojici
- Digestivy podáváme stejně jako aperitivy
  - Sortiment jsou kvalitní lihoviny
  - Podává se 0,05 l na osobu
  - Sodu podáváme pouze na přání

Zakončení banketu

- Způsob rozloučení je dán protokolem a pokyny vedoucího banketu
  - Hostitelé se loučí s hosty osobně u východu z místnosti
  - Čestné hosty vyprovází ředitel hotelu až k východu
- Vyúčtování se provádí zásadně mimo tabuli
  - Účet připraví vedoucí banketu předem
  - Ve vhodnou chvíli jej předloží hostiteli
  - Musí být přehledný, čitelný,, přesný
  - Jednotlivé položky s hostem odsouhlasíme, aby později nedošlo k nedorozuměním
- Práce po skončení hostiny probíhají podle předem připraveného plánu

POUŽITÉ ZDROJE

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

Zdroje obrázků:

- http://www.durancatering.cz/archive_files/banket1.jpg
- http://www.durancatering.cz/archive_files/banket4.jpg
- http://www.durancatering.cz/archive_files/banket2.jpg