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.2,3/02/03/12
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP kuchař číšník; Odborný výcvik; 3. ročník
Tematická oblast	Slavnostní hostiny
Tematický okruh	RAUT – pravidla organizace, příprava rautu
Datum tvorby	6.10. 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
RAUT

Pravidla organizace, příprava rautu

RAUT – VOLNĚJŠÍ FORMA POHOŠTĚNÍ

Rozdělení:

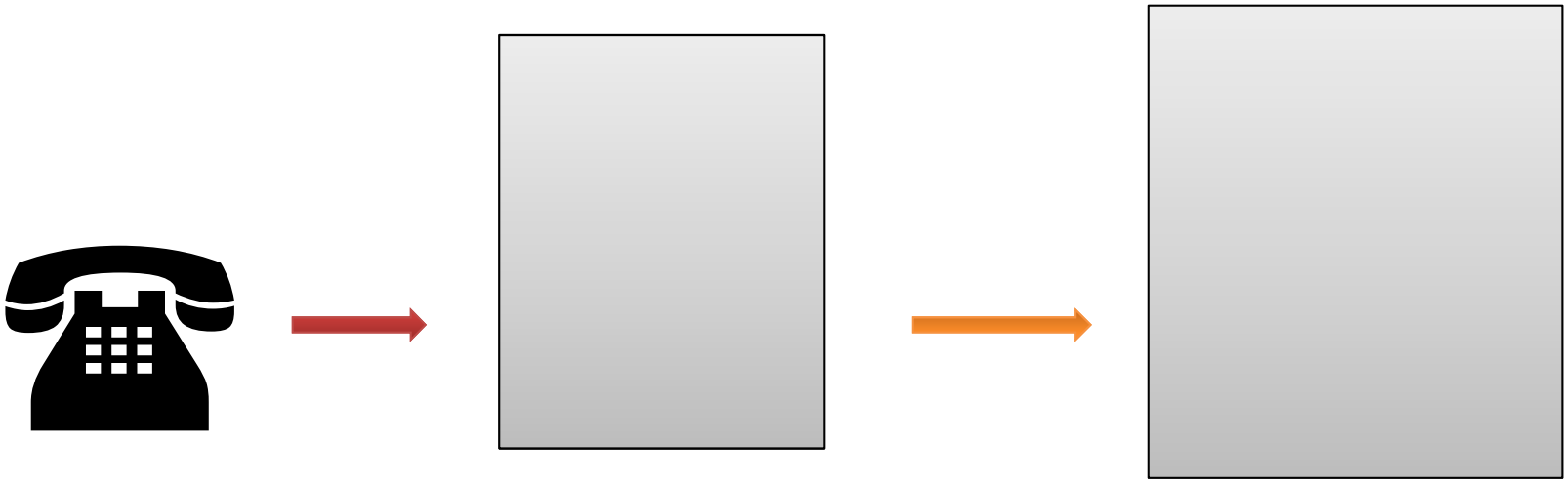
- klasické
  - pouhé pohoštění pro zvané hosty, např. přátele
- obchodní, či reklamní
  - pohoštění v atraktivním prostředí, s nezvyklým sortimentem
- recepce
  - slavnostní forma rautu pořádaná v politických a diplomatických kruzích

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

Schéma objednávání hostiny

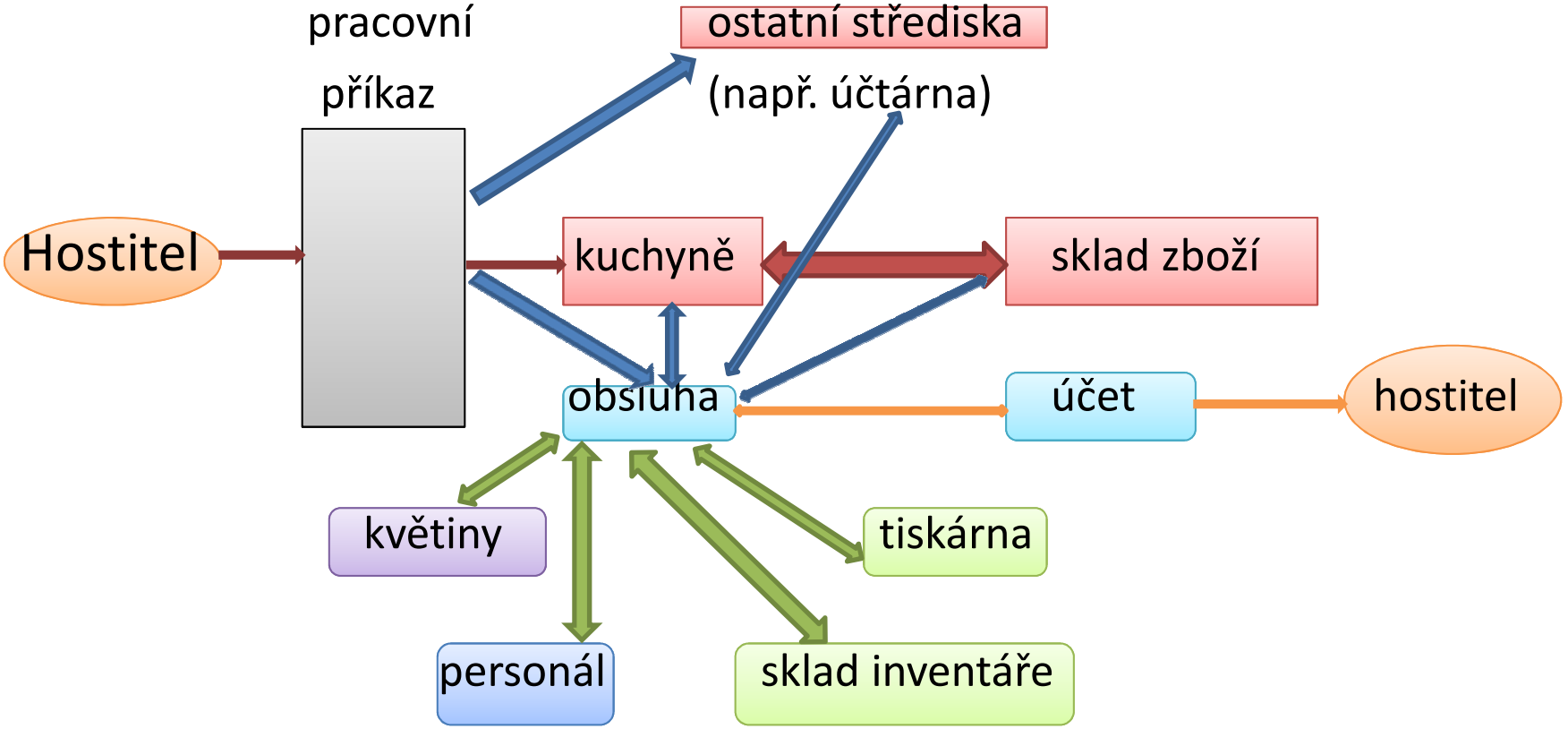


Telefonický dotaz

Písemná objednávka (dopis)

Pracovní příkaz (formulář)

Schéma zajištění hostiny



Základní pravidla organizace rautu

- Nabídka aperitivu a chuťovek při příchodu hostů
- Uvítání hostů a zahájení krátkým projevem
- Nabídka studeného a teplého občerstvení
- Průběžná nabídka nápojů
- Slavnostní přípitky, popřípadě program
- Nabídka dezertů, kávy a digestivu
- Rozloučení, zpravidla bez oficiálního zakončení

Přípravné práce při rautu

- Kontrola místnosti, příprava inventáře
- Příprava nabídkových stolů
- Příprava pomocných stolků a míst k sezení
- Úprava místnosti a konečná kontrola místnosti
- Založení pokrmů a nápojů na nabídkové stoly
- Příprava na provoz
- Osobní příprava

Studený stůl

- Má dominantní postavení, často uprostřed místnosti
- Šíře se mění dle počtu hostů, nejčastěji 160 - 240 cm
- Květinová výzdoba, popř. mísy s ovocem jsou umístěny na vyvýšeném místě uprostřed
- Na rohy stolu, popř. po stranách stolu umístíme potřebný inventář
  - Masové či dezertní talíře, ubrousky
  - Pečivo v košíčcích, dezertní příbory
- Počty založeného inventáře by měly odpovídat 1,5 násobku počtu hostů

- Pokrmy zakládáme podle jejich významu
  - Ke středu mísy s pečeněmi, rybami
  - Pak různé studené předkrmy
  - Nakonec mísy nářezové
  - Saláty zakládáme ve skleněných mísách s naběračkami
- K veškerému sortimentu dáváme překládací příbory
- Zákusky a dorty můžeme servírovat na zvláštním stole
- Zmrzlinu a zmrzlinové výrobky nabízíme až před konzumací

Teplý stůl

- Umisťujeme jej do rohu, nebo ke stěně místnosti
- Výzdoba má pouze symbolický charakter
- Nabízený sortiment může být prezentován atraktivním způsobem

- Základním vybavením teplého stolu jsou:
  - Ohřívače, termonádoby, teplé a flambovací vozíky
  - Naběračky, pánve, překládací a dranžírovací příbory
  - Inventář na konzumaci - talíře, příbory, ubrousky,
  - Pečivo a chléb

Nápojový stůl

- Má podobné umístění, prostření a zdobení jako teplý stůl
- Šíře cca 120 cm, délka závisí na několika faktorech:
  - Na počtu osob
  - Nabízeném sortimentu
  - Velikosti prostor
- Pro lepší orientaci hostů je vhodná výstavka nabízených druhů nápojů
- Inventář odpovídá nabízenému sortimentu
- Rozhodující je sklo - to rovnáme do obrazců
  - Pro zvýraznění estetiky
  - Využití místa

Ostatní prostory

ODKLÁDACÍ STOLKY

- Vhodné jsou keridony či jiné menší stolky
- Prostřeny jako jídelní stoly
- Umístěny podél stěn

KUŘÁCKÉ STOLKY

- Prostření a umístění jako odkládací stolky
- Kuřivo připravíme otevřením krabiček
- Zapalování usnadníme nabídkou zápalek či svícnem na stolku

STOLY A ŽIDLE

- Umístíme do zbývajících prostor podél stěn
- Výjimečně připravujeme místa k sezení pro všechny hosty

POUŽITÉ ZDROJE

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