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.2,3/02/03/13
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP kuchař číšník; Odborný výcvik; 3. ročník
Tematická oblast	Slavnostní hostiny
Tematický okruh	RAUT – obsluha
Datum tvorby	8.10. 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

Obsluha

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

Organizace práce

- Číšníci jsou rozděleni do tří skupin
  - 1. skupina - má na starost nabídkové stoly
  - 2. skupina - servis nápojů
  - 3. skupina - úklid použitého inventáře
- Debaras na plato s nabízenými nápoji není vhodný
- Přípravné a zakončovací práce jsou předem určeny
- Povinnosti vedoucího rautu jsou totožné s povinostmi vedoucího banketu

Aperitivy, chuťovky, ostatní pokrmy

- Aperitivy a chuťovky nabízíme při příchodu
  - Z plat přímo u dveří
  - Volně procházíme mezi hosty v místnosti
  - Na odložení napichovátek máme zvlášť připravený talířek
- Pokrmy ze studeného stolu si hosté překládají sami
- Teplé pokrmy připravuje, nabízí a expeduje kuchař
  - Udržuje teplotu a kvalitu nabízeného sortimentu

Nápoje, káva

- Nápoje nabízí zpravidla číšníci mezi hosty
- Nabídku na nápojovém stole doplňuje určený číšník podle poptávky
- Nápojové stoly jsou vhodné při nedostatku prostoru a menším počtu hostů
- Číšníci se věnují především úklidu inventáře
- Káva, popř. digestiv je nabízena mezi hosty, nebo sedícím hostům u stolů
- Kromě cukru je k dispozici také mléko

POUŽITÉ ZDROJE

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