

Projekt: CZ. 1. 07/1. 5. 00/34. 0587 **Moderní škola**

Příjemce: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště
Beroun - Hlinky, Okružní 1404

Šablona: III/2 **Inovace a zkvalitnění výuky prostřednictvím ICT**

Číslo DUM: VY_32_INOVACE_STO_SOU_09_20 *podávání jednotlivých
druhů jídel*

Autor materiálu: Bc. Vlasta Soukupová

Datum (období) tvorby: *září 2012*

Ročník: 1.

Tematická oblast: *Jednoduchá obsluha*

Předmět: *Stolničení*

Metodický popis: **Prezentace v Power – Pointu je určena k expoziční hodině, kdy si žáci osvojí nové učivo v předmětu Stolničení.**

PODÁVÁNÍ JEDNOTLIVÝCH DRUHŮ JÍDEL

SNÍDANĚ
PŘESNÍDÁVKY
OBĚDY
SVAČINY
VEČEŘE

SNÍDANĚ

- NEJDŮLEŽITĚJŠÍ JÍDLO DNE
- PODÁVÁME OD 6 DO 10 HOD.
- NEJČASTĚJI PODÁVÁME FORMOU ŠVÉDSKÝCH STOLŮ
- NEBO SNÍDAŇOVÝ JI.
- VELKÉ MNOŽSTVÍ POUŽÍVANÉHO INVENTÁŘE (NEVÝHODA)
- **Otázka: V kterých typech provozoven podáváme snídani?**

DRUHY SNÍDANÍ

- **JEDNODUCHÁ** – KONTINENTÁLNÍ – OBSAHUJE TEPLÝ NÁPOJ, PEČIVO, MÁSLA, DŽEM, MED (SÝR, SALÁM)
- **SLOŽITÁ** – JEDNODUCHÁ S. DOPLNĚNÁ VYDATNÝM POKRMEM A OVOCEM A ZELENINOU. NĚKOLIK DRUHŮ TEPLÉHO NÁPOJE A NĚKOLIK DRUHŮ STUDENÉHO NÁPOJE

DRUHY SNÍDANÍ

- **CIZINECKÁ** – SLOŽITÁ S. PODLE ZVYKLOSTÍ URČITÝCH NÁRODŮ NAPŘ:
- FRANCOUZSKÁ
- ANGLICKÁ
- AMERICKÁ
- RUSKÁ



- [GLU2b67fd_snidane.jpg](#)

PŘESNÍDÁVKY

- **PODÁVÁME OD 9 DO 11 HOD.**
- **RYCHLÉ OBČERSTVENÍ**
- **PODÁVÁNY PŘEVÁŽNĚ V HOTELOVÉM PROVOZU FORMOU COFFÉ BREAKU**
- **NEBO DOPLŇUJE OBĚD – BRUNCH**
- **SORTIMENT – PŘESNÍDÁVKOVÉ POLÉVKY, STUDENÉ POKRMY, TEPLÉ POKRMY, MLÉČNÉ VÝROBKY, ZELENINA, OVOCE**

OBĚDY

- **PODÁVÁME MEZI 11 A 15 HOD.
PROSTŘENÍ STOLŮ: UBRUS, MALÝ
STOL.INV. PEVNÝ PŘÍBOR, UBROUSEK**
- **PODÁVÁNÍ POLÉVEK – V ŠÁLCÍCH
SPODŠÁLKEM.**
- **V KOVOVÝCH ŠÁLCÍCH – SERVIS Z PRAVA**
- **SERVIS V HLUBOKÉM TALÍŘI**
- **SERVIS Z TERIN**
- **Otázka: Kolik polévky podáváme hostu na
jednu porci?**

OBĚDY

- **HLAVNÍ JÍDLO – PODÁVÁME NA MĚLKÝCH TALÍŘÍCH**
- **NIŽŠÍ NEBO VYŠŠÍ FORMOU JEDNODUCHÉ OBSLUHY**
- **PŘINÁŠÍME V LEVÉ RUCI , SERVÍRUJEME Z PRAVA**
- **K DRŮBEŽI – TALÍŘEK NA KOSTI**
- **K RYBÁM – RYBÍ PŘÍBOR**
- [zdravy-dietni-obed.jpg](#)



OBĚDY

- **MOUČNÍKY – TEPLÉ – NA MOUČNÍKOVÝCH TALÍŘCÍCH S DEZERTNÍM NEBO MOUČNÍKOVÝM PŘÍBOREM**
- **KRÉMY A PUDINKY – SERVIS S KÁVOVOU LŽIČKOU**
- **STUDENÉ MOUČNÍKY – NA MOUČNÍKOVÉM NEBO DEZERTNÍM TALÍŘI S MOUČNÍKOVOU VIDLIČKOU**
- **KOBLIHY A KOLÁČE – MŮŽEME RUKAMA**
- **ZMRZLINY – V POHÁRECH S DEZ TAL. A ZMRZLINOVOU LŽIČKOU**

VEČEŘE

- **PODÁVÁME OD 18 DO 22 HOD.**
- **VÍCE JÍDEL NA OBJEDNÁVKU BEZ POLÉVEK**
- **HOSTÉ MAJÍ NA JÍDLO VÍCE ČASU**
- **VEČEŘE SE PODÁVÁ V KLIDNĚJŠÍ ATMOSFÉŘE**

- [rychla_vecere.jpg](#)



Seznam použité literatury

- ALENA ŠINDELKOVÁ. *Stolničení: učebnice pro odborná učiliště*. parta 2001. ekon jihlava: parta, 2001. ISBN 80-7320-051-1.
- REINHOLD METZ. *Restaurace a host: restaurace-hotel-kuchyně*. ekon, 2008. ISBN 978-80-86706-18-4.