

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_11_20 Nápojové lístky

Autor materiálu: *Bc. Vlasta Soukupová*

Datum (období) tvorby: *červen 2012*

Ročník: *2.*

Tematická oblast: *Nápojové lístky*

Předmět: *Stolničení*

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

NÁPOJE

CHARAKTERISTIKA
ROZDĚLENÍ
TEPLOTY
DRUHY
ZPŮSOB PODÁVÁNÍ



[drinky.png](#)

ROZDĚLENÍ



- 1. **ALKOHOLICKÉ:**
- TEPLÉ
- STUDENÉ
- 2. **NEALKOHOLICKÉ:**
- TEPLÉ
- STUDENÉ

CHARAKTERISTIKA

- **APERITIV – JE NÁPOJ PODÁVANÝ PŘED JÍDLEM**
- **MŮŽE TO BÝT:**
DESTILÁT, MÍCH.NÁPOJ, VERMUTOVÁ VÍNA, SUCHÁ ŠUMIVÁ VÍNA, OVOCNÉ NEBO ZELENINOVÉ ŠTÁVY MALÝ POHÁR PIVA.
- **MA POVZBUDIT NAŠE TRÁVENÍ**
- **SLADKÉ NÁPOJE NEPODÁVÁME PŘED JÍDLEM**
- **K BÍLÉMU MASU – BÍLÉ VÍNO**
- **K TMAVÉMU MASU – ČERVENÉ VÍNO**
- **POSTUP – OD MÉNĚ ALKOHOLICKÝCH K VÍCE ALKOHOLICKÝM**

TEPLOTY NÁPOJŮ

- **SPRÁVNÁ TEPLOTA NÁPOJE – SPRÁVNÉ AROMATICKÉ VLASTNOSTI.**
- **BÍLÁ VÍNA: 10-12 C**
- **ČERVENÁ VÍNA: 16-18 C**
- **ŠUMIVÁ VÍNA: 4-6 C**
- **DEZERTNÍ A VERMUTOVÁ VÍNA: 10-12**
- **DESTILÁTY: 0- 4-6 C**
- **KOŇAKY, LIKÉRY: NECHLADÍME**
- **PIVO: 6-8 C**
- **NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE: 8-10 C**
- **Otázka: Proč je důležité dodržovat správnou teplotu podávaného nápoje?**

DRUHY



- **APERITIV – ZPRAVIDLA KOŘENĚNÉ VÍNO I LIHOVINA. PODÁVÁME 15-20 MIN. PŘED JÍDLEM**
- **DIGESTIV – LIHOVINA (NEJLÉPE KOŇAK). PODÁVÁME NA ZÁVĚR CELÉHO MENU.**
- **PIVA – ČEPOVANÁ, LAHVOVÁ, SVĚTLÁ, TMAVÁ, SPECIÁLNÍ.**
- **VÍNA – ČEPOVANÁ, LAHVOVÁ, BÍLÁ, ČERVENÁ, DEZERTNÍ, ŠUMIVÁ**
- **LIHOVINY – DESTILÁTY, LIKÉRY**

DRUHY

- **MÍŠENÉ NÁPOJE –**
NEALKOHOLICKÉ, ALKOHOLICKÉ
- **NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE –**
VODY, LIMONÁDY, MOŠTY, ŠŤÁVY, MLÉKO
- **TEPLÉ NÁPOJE –**
NEALKOHOLICKÉ, ALKOHOLICKÉ

● [m3.jpg](#)



ZPŮSOBY PODÁVÁNÍ

- **PODÁVÁME Z PRAVA 1 CM NAD ŠPIČKU NOŽE**
- **POKUD NENÍ PŘÍBOR TAK PŘED HOSTA**
- **ZNAKEM PROTI HOSTOVI**
- **SKLENICI UCHOPÍME ZA UCHO, STOPKU NEBO DOLNÍ ČÁST**
- **VŽDY NOSÍME NA TÁCKU**
- **SPODEK SKLENICE JE VŽDY SUCHÝ (OTÍRÁME O PŘÍRUČNÍK)**
- **SERVIS Z LAHVE – SKLENICI PLNÍME DO DVOU TŘETIN**
- **SKLENICE JSOU VŽDY ČISTÉ, VYPULÍROVANÉ A NEPOŠKOZENÉ**
- **NÁPOJ PODÁVÁME PŘED JÍDLEM**

PRÁCE NÁPOJAŘE

- DOBRÝ NÁPOJAŘ MÁ MÍT VEŠKERÉ ODBORNÉ ZNALOSTI O JEDNOTLIVÝCH DRUZÍCH NÁPOJŮ.
- ZNÁ JEJICH PŮVOD, VÝROBU A CHARAKTERISTIKU
- MÁ UMĚT VŠE HOSTOVI VYSVĚTLIT A PORADIT MU PŘI VÝBĚRU
- **Otázka: Je nápojař a someliér stejná pozice při obsluze?**

truffles_sommelier_wines.jpg



Seznam použité literatury

- ALENA ŠINDELKOVÁ. *Stolníčení: 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.