

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Výukový materiál zpracován v rámci projektu EU peníze školám

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0767

Šablona:	III/21	č. materiálu:	VY_32_INOVACE_76
----------	--------	---------------	------------------

Jméno autora:	Jana Grošková
Třída/ročník:	SUS 2
Datum vytvoření:	2.4.2013

Vzdělávací oblast:	Stravovací a ubytovací služby
Tematická oblast:	Podávání oběda
Předmět:	Stolníčení
Výstižný popis způsobu využití nebo metodické pokyny:	Žák se seznámí s prostřením stolu, s podáváním oběda (pořadí jednotlivých chodů).

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

PODÁVÁNÍ OBĚDA

Podávání obědů představuje v restauracích provozní špičku. Oběd se většinou podává mezi 11. a 15. hodinou, čas se přizpůsobuje potřebám hostů. Všechny práce obsluhujících na sebe musí navazovat, obsluha musí být dostatečně rychlá. V běžných restauracích se běžně podává jednoduché menu (polévka, hlavní chod, nápoj).

Prostření stolu – ubrus, vázička, kořenky, příbor

Podávání polévek – v porcelánových šálcích (kovových), v hlubokém talíři, z terin (polévková mísa)

Hlavní jídlo – na mělkém talíři

Moučníky – teplé – na moučnickových talířích s dezertním příborem

studené – na moučnickovém nebo dezertním talíři s moučnickovou vidličkou

Studené předkrmy – na moučnickových talířích s dezertním příborem



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

TEST

V čem můžeme podávat polévku:

.....
.....

Jak podáváme studené moučníky:

.....
.....

Jak podáváme teplé moučníky:

.....
.....

Jak podáváme studené předkrmy:

.....
.....

Od kolika do kolika hodin se běžně podávají obědy:

.....
.....

Z jakých pokrmů se skládá jednoduché menu:

.....
.....



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

TEST - řešení

V čem můžeme podávat polévku:

V porcelánových šálcích (kovových), v hlubokém talíři, v terinách

Jak podáváme studené moučníky:

Na moučnickovém nebo dezertním talíři s moučnickovou vidličkou

Jak podáváme teplé moučníky:

Na moučnickových talířích s dezertním příborem

Jak podáváme studené předkrmy:

Na moučnickových talířích s dezertním příborem

Od kolika do kolika hodin se běžně podávají obědy:

Od 11 do 15 hodin

Z jakých pokrmů se skládá jednoduché menu:

Polévka, hlavní pokrm, nápoj





INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Použité zdroje

Autorka Alena Šindelková, Stolničení učebnice pro odborná učiliště obor kuchařské práce, nakladatelství PARTA, vydáno 2001

Gustav Salač, Stolničení, nakladatelství FORTUNA, vydáno 1996

Miloslava Tuláčková, PeaDR. Karel Štěpánek STOLNIČEÍ v kostce, nakladatelství RATIO

Internet

http://img.fotoalba.centrum.cz/img3/3520/13183520_4_6hdvng7iha.jpg

http://www.oahshb.cz/phprs/storage/Image/projekty/2009/opvk/IMG_9249.JPG

<http://www.polyglot.cz/images/Image/restaurace.jpg>