

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_72
----------	--------	---------------	------------------

Jméno autora:	Jana Grošková
Třída/ročník:	SUS 2
Datum vytvoření:	10.3.2013

Vzdělávací oblast:	Stravovací a ubytovací služby
Tematická oblast:	Základní pravidla obsluhy
Předmět:	Stolničení
Výstižný popis způsobu využití nebo metodické pokyny:	Žáci se seznámí s hygienickými předpisy, s pravidly a zásadami obsluhy v provozovnách společného stravování.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

ZÁKLADNÍ PRAVIDLA OBSLUHY

Povinnosti obsluhujících.

K základním povinnostem obsluhujících patří:

1. Dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů:

- Zdravotní průkaz – je doklad o zdravotní způsobilosti
- Péče o osobní hygienu – péče o ruce, vlasy, nehty
- Hygiena práce obsluhujících – čistota pracovního oděvu, používání čistého inventáře,
- Dodržovat bezpečnostní předpisy – předcházet úrazům

2. Dodržování zásad a pravidel obsluhy:

Zásady – dodržují se vždy a za všech okolností

- Rychlost
- Přesnost
- Nehlučnost obsluhy
- Poctivost
- Klid při obsluze

Pravidla – jsou odborné zvyklosti, používají se podle podmínek střediska

- Rezervace stolů
- Přijetí a usazení hostů
- Doporučení, nabídka pokrmů
- Převzetí objednávky
- Vyúčtování a hostem
- Rozloučení s hostem





evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

TEST

Jaké jsou povinnosti obsluhujícího:

.....

.....

.....

Co je to zdravotní průkaz:

.....

.....

Co jsou to zásady při obsluze:

.....

.....

Co jsou to pravidla při obsluze:

.....

.....





INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

TEST - řešení

Jaké jsou povinnosti obsluhujícího:

Dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů, dodržování zásad a pravidel obsluhy

Co je to zdravotní průkaz:

Zdravotní průkaz – je doklad o zdravotní způsobilosti

Co jsou to zásady při obsluze:

Dodržují se vždy a za všech okolností - rychlost, přesnost, nehluknost obsluhy, poctivost

Co jsou to pravidla při obsluze:

Jsou to odborné zvyklosti, používají se podle podmínek střediska - rezervace stolů, přijetí a usazení hostů, doporučení, nabídka pokrmů, převzetí objednávky, vyúčtování a hostem, rozloučení s hostem





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://www.hybo.cz/zdenda/eshop/21-1-ODEVY/275-3-Odevy-pro-cisniky-a-servirky>

<http://www.eshop-pracovniodevy.cz/pracovni-odevy/bile-odevy-a-gastronomie/?page=3>

<http://life.ihned.cz/c1-53433380-pravni-minimum-pro-hosty-restauraci-7-pribehu-o-presolene-polevce-a-pivu-s-pravnim-vykladem>