

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_71
----------	--------	---------------	------------------

Jméno autora:	Jana Grošková
Třída/ročník:	SUS 2
Datum vytvoření:	3.3.2013

Vzdělávací oblast:	Stravovací a ubytovací služby
Tematická oblast:	Menu
Předmět:	Stolničení
Výstižný popis způsobu využití nebo metodické pokyny:	Žák je seznámen s různými formami pohoštění, s jejich účelem, přípravou slavnostních tabulí.



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### MENU

Menu je pevná sestava pokrmů a nápojů. Používá se v restauračním provozu a při slavnostním stolování k určitým příležitostem.

#### *Dělení podle počtu chodů*

- 1. Jednoduché restaurační menu** – většinou tři chody (polévka, hlavní pokrm, moučník)
- 2. Složitě restaurační menu** – čtyři až pět chodů (předkrm, polévka, hlavní pokrm, moučník)
- 3. Slavnostní menu** – šest a více chodů (předkrm, polévka, hlavní pokrm, moučník, sýr), doplněno vhodnými nápoji

#### *Hlediska pro sestavování menu*

- požadavky a představy hostitele
- finanční možnosti hostitele
- počet osob
- složení hostů
- doba podávání
- příležitost konání akce
- možnosti provozu

#### *Pravidla pro sestavování menu*

- nápadité, pestré, originální
- čerstvá zelenina, ovoce
- jeden hlavní chod (maso, dvě přílohy)
- před hlavním chodem nezařazujeme sladké pokrmy
- nestřídat teploty podávaných pokrmů
- neopakovat základní suroviny, tepelné úpravy, přílohy
- jednotné pro celou společnost

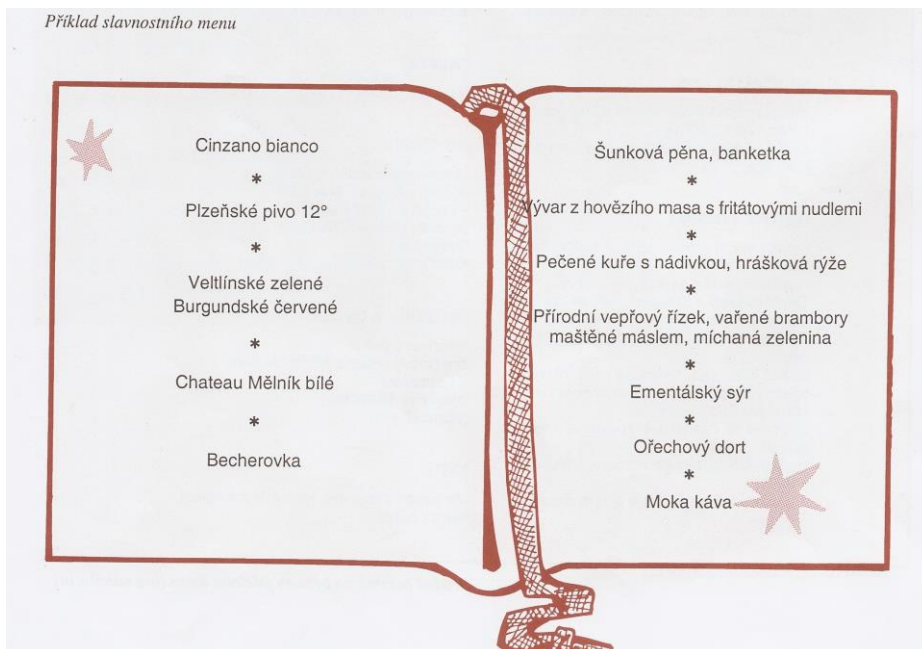
#### *Pořadí chodů*

- studený předkrm
- polévka
- teplý předkrm
- hlavní chod
- sýr
- teplý moučník
- studený moučník
- zmrzlina
- ovoce

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- *Pořadí nápojů*
- aperitiv
- pivo (malé)
- víno v pořadí - bílé, růžové, červené, dezertní, šumivé
- káva
- digestiv

*Příklad slavnostního menu*



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### TEST

Co je to menu a kde se používá:

.....

Dělení menu:

.....  
.....  
.....

Vyjmenuj pravidla pro sestavování menu:

.....  
.....  
.....

Napiš pořadí chodů při sestavování menu:

.....  
.....

- 1. Jednoduché restaurační menu má:**
  - a) 2 chody
  - b) 3 chody
  - c) 5 chodů
- 2. Složitě restaurační menu má:**
  - a) 2 chody
  - b) 4 -5 chodů
  - c) 2 – 4 chody
- 3. Slavnostní menu má:**
  - a) 1 chod
  - b) 3 chody
  - c) ž a více chodů





evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### TEST - řešení

Co je to menu a kde se používá:

Menu je pevná sestava pokrmů a nápojů. Používá se v restauračním provozu a při slavnostním stolování k určitým příležitostem.

Dělení menu:

Jednoduché restaurační menu, složité restaurační menu, slavnostní menu

Vyjmenuj pravidla pro sestavování menu:

Nápadité, pestré, originální  
čerstvá zelenina, ovoce  
jeden hlavní chod  
před hlavním chodem nezařazujeme sladké pokrmy  
nestřídat teploty podávaných pokrmů  
neopakovat základní suroviny, tepelné úpravy, přílohy  
jednotné pro celou společnost

Napiš pořadí chodů při sestavování menu:

studený předkrm, polévka, teplý předkrm, hlavní chod, sýr, teplý moučník, studený moučník,  
zmrzlina, zmrzlina  
ovoce

1. Jednoduché restaurační menu má: a) 2 chody  
b) 3 chody  
c) 5 chodů
2. Složité restaurační menu má: a) 2 chody  
b) 4 -5 chodů  
c) 2 – 4 chody
3. Slavnostní menu má: a) 1 chod  
b) 3 chody  
c) 6 a více chod





## 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.onlineomalovanky.cz/Omalov%C3%A1nky-caillou.html>

<http://www.living.cz/inspirace/kvetinove-dekorace-slavnostni-tabule.html>