

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_74
----------	--------	---------------	------------------

Jméno autora:	Jana Grošková
Třída/ročník:	SUS 2
Datum vytvoření:	13.3.2013

Vzdělávací oblast:	Stravovací a ubytovací služby
Tematická oblast:	Systemy obsluhy
Předmět:	Stolničení
Výstižný popis způsobu využití nebo metodické pokyny:	Žáci jsou seznámeni s jednotlivými systémy obsluhy používanými v provozovnách společného stravování.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

SYSTÉMY OBSLUHY

Pro různé druhy středisek s různou velikostí, způsobem obsluhy a vybavením jsou vhodné různé systémy obsluhy. Systémem obsluhy rozumíme vnitřní dělbu práce mezi číšníky při obsluze.

Způsoby obsluhy

- 1. Systém rajónový (obvodový)** – používá se v menších střediscích. Je založen na samostatné práci obsluhujícího v určeném obvodu (úseku, rajonu), do kterého patří většinou 4 až 6 stolů. Obsluhující zde provádějí veškeré práce od uvítání hosta až po jeho odchod. Předpokládá dobré organizační schopnosti číšníka.
- 2. Systém vrchního číšníka** – je založen na spolupráci kolektivu pracovníků, jejich práce je přesně rozdělena pod vedením vrchního číšníka. Využívá se ve větších restauračních provozech.
 - ✓ vrchní číšník – odpovídá za chod celé restaurace, provádí vyúčtování
 - ✓ jídlonoš – odpovídá za servis pokrmů, je schopen zastoupit vrchního číšníka
 - ✓ nápojář – odpovídá za servis nápojů, příprava pracoviště, úklid
 - ✓ polévkář – podává polévky, spolupracuje s ostatními
 - ✓
- 3. Francouzský systém obsluhy** – používá se pouze při složité obsluze. Je založen na kolektivní práci zkušených pracovníků. Jde o systém vrchního číšníka s použitím původních francouzských označení pracovníků.
- 4. Systém table d'hôte (tábl dot)** – jde o volný výběr pokrmů za stejnou cenu = švédský stůl. Hosté se sami obsluhují podle vlastního výběru v libovolném množství.





evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

TEST

- 1. Vrchní číšník:** a) servíruje polévky
b) účtuje
c) podává nápoje
- 2. Jídlonoš:** a) účtuje
b) odpovídá za servis pokrmů
c) podává nápoje
- 3. Polévkař:** a) odpovídá za servis polévek
b) účtuje
c) servíruje nápoje
- 4. Nápojář:** a) odpovídá za servis nápojů
b) odpovídá za servis polévek
c) odpovídá za servis pokrmů

Co je to rajonový systém:

.....

.....

.....

Co je to systém table d'hôte:

.....

.....

.....

Co je to systém vrchního číšníka:

.....

.....

.....

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

TEST - řešení

- 1. Vrchní číšník:** a) servíruje polévky
b) účtuje
c) podává nápoje
- 2. Jídlonoš:** a) účtuje
b) odpovídá za servis pokrmů
c) podává nápoje
- 3. Polévkař:** a) odpovídá za servis polévek
b) účtuje
c) servíruje nápoje
- 4. Nápojář:** a) odpovídá za servis nápojů
b) odpovídá za servis polévek
c) odpovídá za servis pokrmů

Co je to rajonový systém:

Používá se v menších střediscích. Je založen na samostatné práci obsluhujícího v určeném obvodu (úseku, rajonu), do kterého patří většinou 4 až 6 stolů. Obsluhující zde provádějí veškeré práce od uvítání hosta až po jeho odchod. Předpokládá dobré organizační schopnosti číšníka.

Co je to systém table d'hôte:

Jde o volný výběr pokrmů za stejnou cenu = švédský stůl. Hosté se sami obsluhují podle vlastního výběru v libovolném množství.

Co je to systém vrchního číšníka:

Je založen na spolupráci kolektivu pracovníků, jejich práce je přesně rozdělena pod vedením vrchního číšníka. Využívá se větších restauračních provozech



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.hotelhorizont.cz/gallery/bufet-3.jpg>