

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_77
----------	--------	---------------	------------------

Jméno autora:	Jana Grošková
Třída/ročník:	SUS 2
Datum vytvoření:	3.4.2013

Vzdělávací oblast:	Stravovací a ubytovací služby
Tematická oblast:	Podávání nápojů
Předmět:	Stolničení
Výstižný popis způsobu využití nebo metodické pokyny:	Žák se seznámí s pravidly podávání jednotlivých druhů nápojů.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

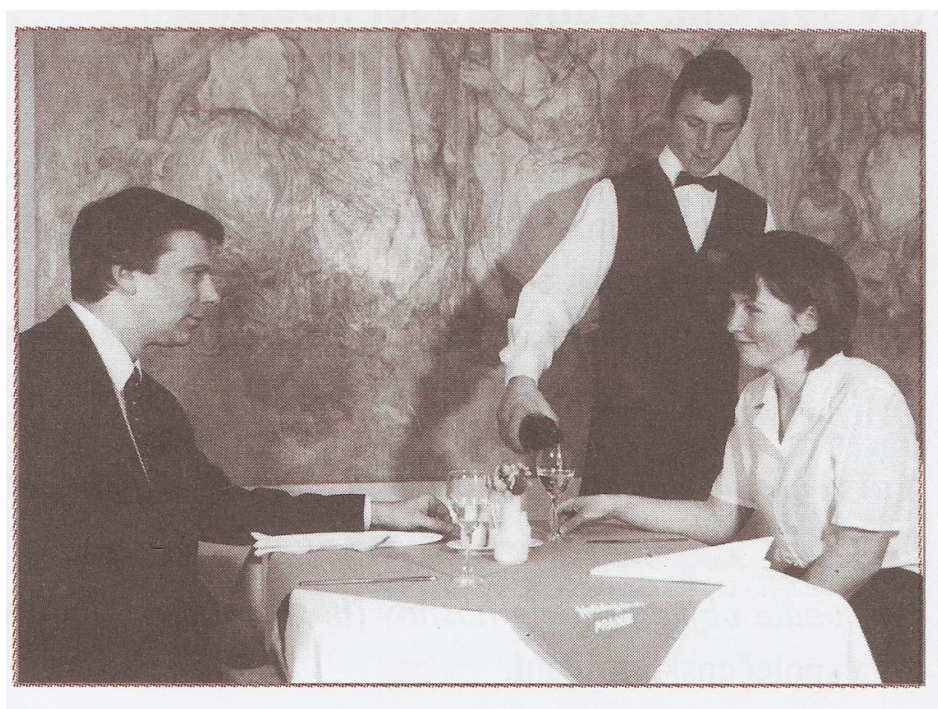
Podávání nápojů.

Servis nápojů patří k základním dovednostem číšníka. Předpokladem pro jeho odbornost jsou patřičné vědomosti o výrobě, ošetřování a cenách nápojů. Měl by umět hostům poradit a doporučit vhodný nápoj k určitému pokrmu.

Základní pravidla při servisu nápojů

- ✓ nápoje podáváme vždy zprava
- ✓ sklenice bereme za ucho, stonku, spodní část
- ✓ spodek skla suchý
- ✓ při servisu čepovaných nápojů používáme cejchované sklo
- ✓ znak na skle směřovat k hostovi
- ✓ k přepravě většího množství používáme vozíky
- ✓ sklenice nepokládáme přímo na ubrus, ale na podložku
- ✓ lahvévé nápoje otevíráme u stolu
- ✓ sklenka k lahvévému nápoji má mít obsah asi poloviny lahve

Servis jednotlivých druhů nápojů má řadu odlišností, které je nutné respektovat. Všechny nápoje podáváme v nepoškozených sklenicích. Podávání nápojů má být organizováno, aby hosté nebyli rušeni při jídle.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

TEST

Z jaké strany podáváme nápoje: a) zprava
b) zleva
c) je to jedno

Znak na sklenici směřuje: a) k hostovi
b) od hosta
c) je to jedno



Za co bereme sklenice při servírování:

.....
.....

Co používáme k přepravě většího množství nápojů:

.....
.....

Jaké sklo požíváme při servírování čepovaných nápojů:

.....
.....

Kde otvíráme lahvové nápoje:

.....
.....

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

TEST - řešení

Z jaké strany podáváme nápoje: a) zprava
b) zleva
c) je to jedno

Znak na sklenici směřuje: a) k hostovi
b) od hosta
c) je to jedno



Za co bereme sklenice při servírování:

Sklenice bereme za ucho, stonku, spodní část.

Co používáme k přepravě většího množství nápojů:

K přepravě většího množství používáme vozíky.

Jaké sklo používáme při servírování čepovaných nápojů:

Při servisu čepovaných nápojů používáme cejchované sklo.

Kde otvíráme lahvové nápoje:

Lahvové nápoje otvíráme u stolu.



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

http://img.onlineomalovanky.cz/nealkoholick%C3%BD-n%C3%A1poj-s-pl%C3%A1_4faa347781c3e-p.gif