

Inventář na úseku obsluhy

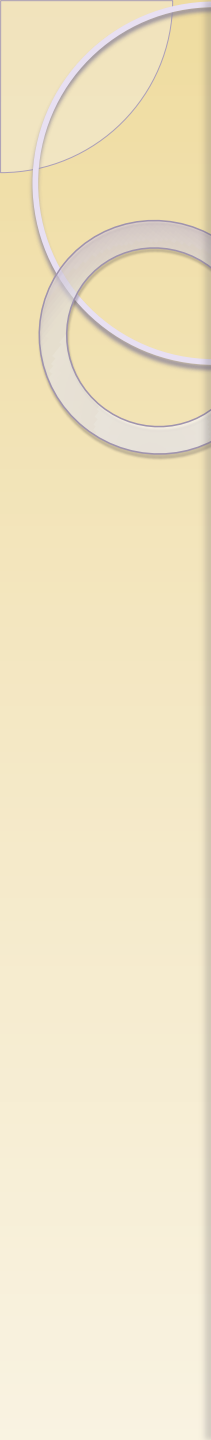
Iveta Hennetmairová



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**Výukový materiál zpracován v rámci projektu
EU peníze školám**

*Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Mgr. Iveta Hennetmairová, DiS.
Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785. Provozuje Národní ústav pro vzdělávání, školské
poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků (NÚV).*

- 
- Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0229
 - Šablona: III/2
 - Č. materiálu: VY_32_INOVACE_61
 - Datum vytvoření: 20.2.2013
 - Ročník: 2
 - Předmět: Hotelnictví a stolničení
 - Vzdělávací oblast: Odborné vzdělávání
 - Tematická oblast: gastronomie

Anotace:

žáci se seznámí s inventářem na úseku obsluhy, se kterým se setkají v přímé obsluze



Inventář na úseku obsluhy

Přímé použití při obsluze

Stolový inventář

- Stoly
 - Restaurační (80x80, 80x120, oválné, kulaté atd.)
 - Kavárenské – většinou omyvatelné, praktická jedna noha
 - Konferenční – malé, nízké (hotelové haly atd.)
 - Barové
 - Konzumační – užití např. v provozovnách rychlého občerstvení

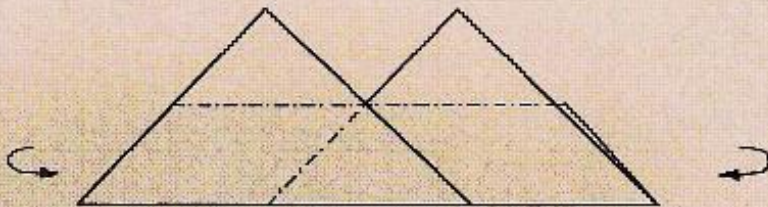
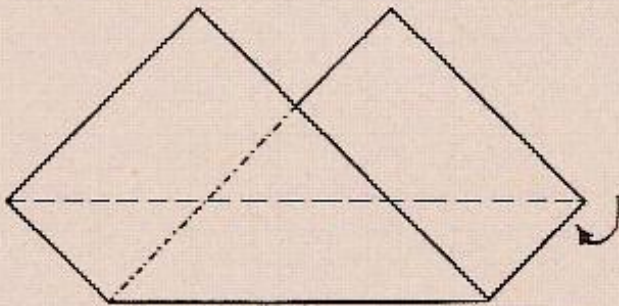
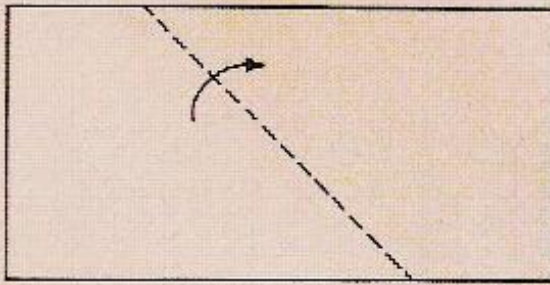
Sedací inventář

- Židle – dřevo, čalounění, kov, plast atd.
- Křesla – různé tvary
- Klubovky – užití hlavně v hotelových halách, klubech
- Barové stoličky
- Lavice
- Boxy

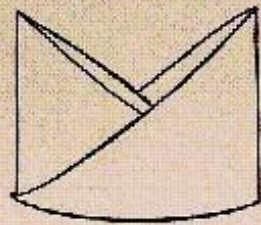
Restaurační prádlo

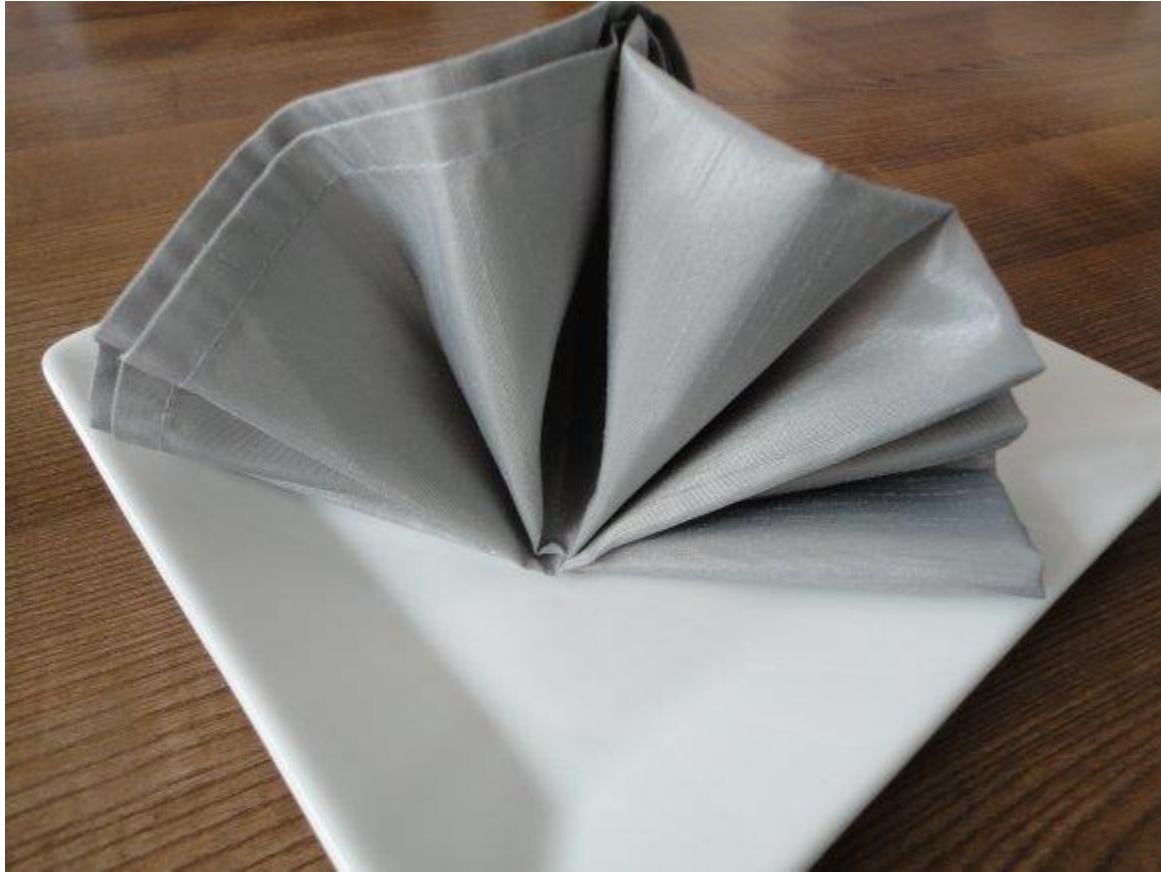
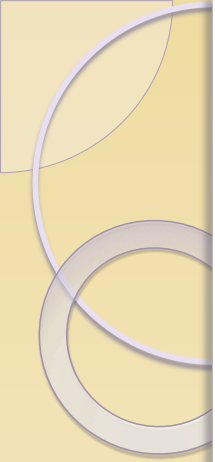
- Ubrusy
 - Základní 140x140, 140x180, kulaté, oválné, vždy přesahují desku stolu o 30 cm
 - Banketní větší, až do délky 200 cm; užití na slavnostních hostinách, banketech, rautech atd.
 - Moltony – na tlumení, protiskluzové
 - Naperony (80x80 cm), diagonální prostření, ochranná a estetická funkce, možné použití u menších stolků a keridonů, většinou barevné odlišení
 - Ubrousky – 30x30 cm, 40x40 cm
 - Příručníky
 - Ostatní – různé utěrky či dečky





Růžová
korunka





Drobný stolní inventář

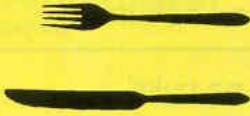

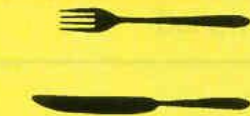
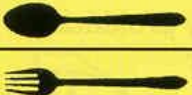





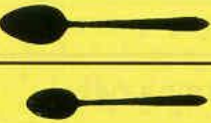
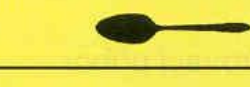
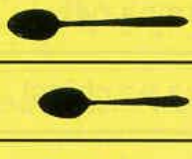



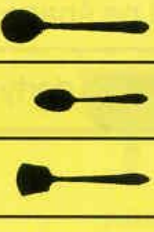

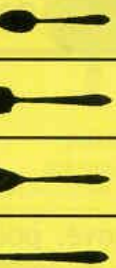





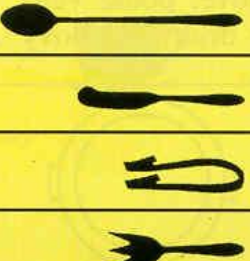



- Vázy a vázičky
- Kořenky, solničky, mlýnky na koření, cukřenky,
- Dochucovadla v tzv. menážkách
- Různé druhy karaf
- Rezervační stojánky, čísla na stoly
- Popelníky
- Podložky pod nápoje
- Párátka

Příbory

- Jídelní příbor:
 - Masový (vidlička, nůž) – k jídlům servírovaným na masovém talíři
 - Dezertní (dezertní nůž a vidlička) – k předkrmům a dezertům, servírovaným na dezertním talíři
 - Rybí (vidlička a špičatý lopatkový nůž)
 - Moučnickový (dezertní vidlička a dezertní lžice) – k teplým moučnickům
 - Koktejlový (kávová lžička, moučnicková vidlička) – k předkrmovým koktejlům, křehkým zákuskům, pohárům,
 - Moučnicková vidlička (malá, levý hrot zbroušený a širší) – na zákusky a moučníky
 - Lžice polévková, dezertní lžička
 - Lžičky – kávová, kompotová (zakulacená), vajíčková, zmrzlinová (lopatková), barová (dlouhá), mokka (malá)

Další příbory

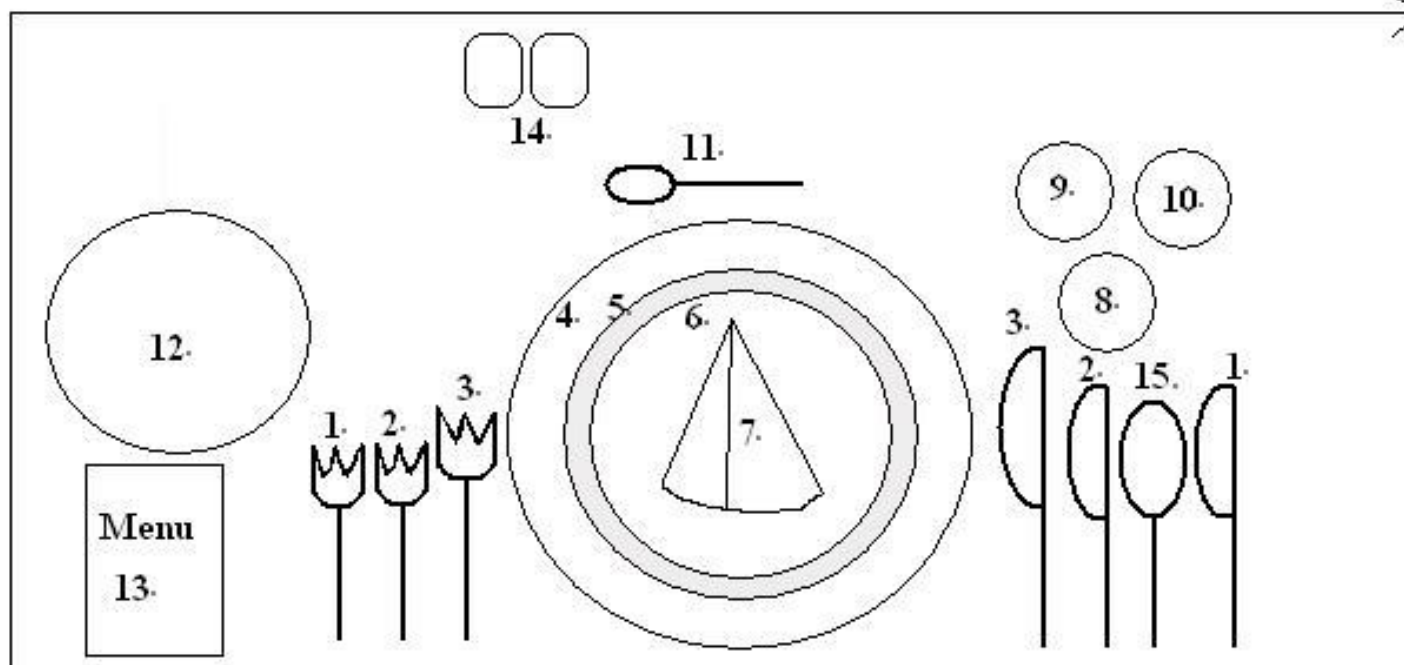
- Na grepy – nůž se zaobleným ostřím, středně velká lžička, obojí s pilkou
- Na raky – malý nůž s otvorem na rozlomení klepet a malá dvouzubá vidlička
- Na hlemýždě – malé kleště a malá dvouzubá vidlička, dezertní lžíce
- Na ústřice – malý oboustranný nůž, lžícovitá trojzubá vidlička
- Na humry – rybí příbor a dlouhá úzká vidlička
- Ovocný – ostrý špičatý nůž a vidlička
- Úchytky na kukuřici – trojzubá vidlička
- Kleště na neloupaný chřest
- Nůž na kaviár – zakulacený konec
- Jídelní tyčky

	masový		na grapefruit
	dezertní		
	rybí		na humra
	moučníkový		jídelní tyčinky
			polévková lžíce
	koktejlový		dezertní lžíce
			kávová lžička
	na raky		kompotová lžička
			moka lžička
	na hlemýždě		lžička na zmrzlinu
			lžička na vejce
	na ústřice		limonádová lžička
			nůž na kaviár
	na ovoce		kleště na chřest
			úchytka na kukuřici



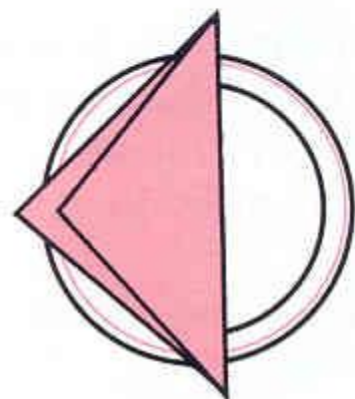


75 - 80 cm

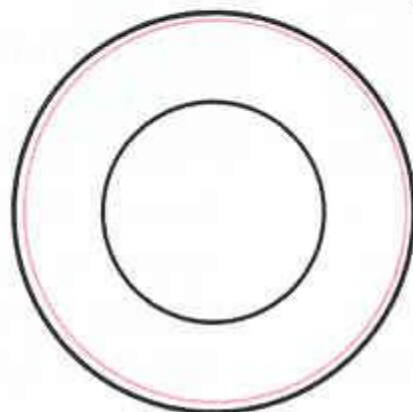


1. Dezertní příbor
2. Dezertní příbor
3. Masový příbor
4. Klubový talíř
5. Rozetka
6. Dezertní talíř
7. Ubrousek
8. Sklenička na pivo
9. Sklenička na sekt
10. Sklenička na červené víno
11. Moučnicková lžička
12. Dezertní talíř na pečivo
13. Slavnostní Menu
14. MSI
15. Lžice na polévku

Zakládání inventáře



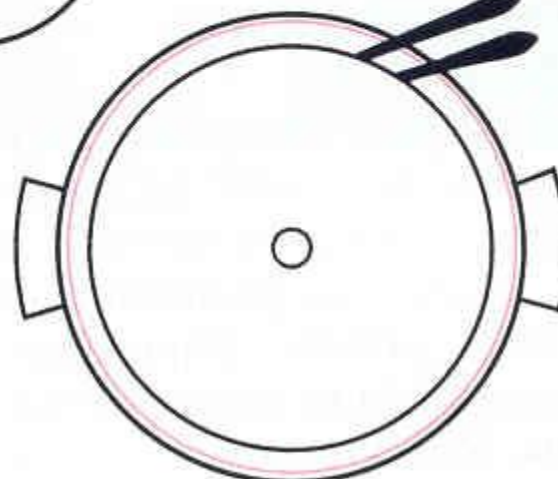
oplachovač
prstů



talíř na odpad



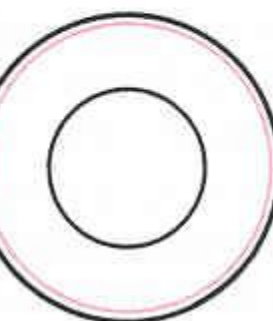
talíř na pečivo



mísa s raky


















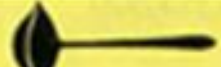
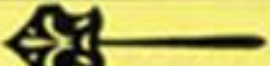

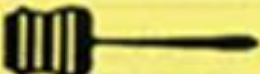
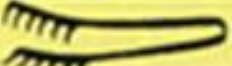



moka šálek



dezertní talíř

Překládací příbory

- Velký překládací příbor – vhodný při banketní obsluze
- Běžný překládací příbor – polévková lžice a masová vidlička
- Překládací příbor na ryby – široký, ostrý nůž a velká, plochá vidlička na velké ryby
- Překládací a dranžírovací příbory:
 - Salátový příbor – vypouklá vidlička a velká lžice z neoxidujících materiálů
 - Lopatky na ryby, olejovky, chřest, dorty – v některých případech je můžeme nahradit dvěma vidličkami
 - Kleště na zákusky, cukr a led v Louskáček na ořechy – dříve používán také při ztíženém otevírání lahví šumivé ho vína
 - Naběračky na polévku a omáčku
 - Dranžírovací příbor – používají se různé velikosti v Nůžky na drůbež – používají se jen při speciálních úkonech

	velký překládací příbor		kleště na zákusky
			kleště na cukr
	běžný překládací příbor		kleště na led
			příbor na hrozny
	překládací příbor na ryby		louskáček na ořechy
			
	salátový příbor		naběračka na polévku
			naběračka na omáčku
	lopatka na ryby		dranzírovací příbor
	lopatka na chřest		
	kleště na špagety		
	lopatka na dorty		nůžky na drůbež

Použitá literatura a zdroje

Metz Reinhold, Grüner Herman a Kessler Thomas. *Restaurace a host*, EUROPA – SOBOTÁLES CZ., Praha 2008, ISBN 978-80-86706-18-4

Salač Gustav. *Stolničení*, Fortuna, Praha 2004, ISBN 80-7168-752-9

Obrázky

- <http://www.ceskatelevize.cz/porady/1124997157-etiketa-prostirani-stolu/204522161300018/?tema=detail>
- http://nd03.jxs.cz/635/624/9e09740f82_63467571_o2.jpg