

PŘÍPRAVA INVENTÁŘE

Iveta Hennesmairová



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

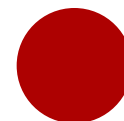
**Výukový materiál zpracován v rámci projektu
EU peníze školám**

*Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Mgr. Iveta Hennesmairová, 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_63
- Datum vytvoření: 7.3.2013
- Ročník: 2
- Předmět: Hotelnictví a stolničení
- Vzdělávací oblast: Odborné vzdělávání
- Tematická oblast: gastronomie

ANOTACE:

ŽÁCI SE SEZNÁMÍ S POVINNOSTMI SPOJENÝMI S PŘÍPRAVOU
PRACOVIŠTĚ





PŘÍPRAVA INVENTÁŘE

*Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Mgr. Iveta Hennesmairová, 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).

PŘÍPRAVA INVENTÁŘE

- talíře vnitřek i spodek před použitím přeleštíme pomocí teplé vody a utěrky , kterou držíme v obou rukách
- konvičky, šálky, víčka přeleštíme a uložíme na určené místo
- příbory po namočení v horké vodě leštíme utěrkou v obou rukách , rovnáme na plata, ze kterých je zakládáme, nebo je ukládáme do příručních stolů
- sklo překontrolujeme proti světlu, podle potřeby přeleštíme utěrkou, kterou držíme v obou rukách , nikdy na sklo nedýcháme
- sypátka denně ošetřujeme, doplňujeme obsah, stav sypátek kontrolujeme i během provozu v květinové vázičky otíráme, měníme vodu, vyřazujeme zvadlé květy v karafy doplňujeme, otíráme podle potřeby
- popelníky myjeme mimo místnost ve zvláštní nádobě v plata na pokrmy a nápoje prostíráme
- veškerý malý stolní inventář a pomocný inventář ošetřujeme podle potřeby, nejméně však jednou za měsíc

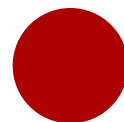


JÍDELNÍ STOLY

- jídelní stoly v upravíme podle míst a vyrovnáme
- prostřeme ubrusy v založíme malý stolní inventář do středu stolu
- založíme další inventář, podle charakteru provozu
- balené příbory nebo příbory v určeném inventáři
- přenosné příbory / polévkový talíř s ubrouskem, vidličkou, nožem a lžící / – používáme jako rezervu
- pevné příbory / polévkový talíř s ubrouskem, vlevo vidlička, vpravo nůž a lžíce/ - vhodné do restaurací
- pevné příbory / klubový talíř s tlumící dečkou, dezertní talíř na předkrm, plátěný ubrousek, masový a dezertní příbor, pečivový talířek a univerzální sklenice/ - používáme ve špičkových restauracích



- používáme ubrousky, které tvarově i barevně ladí s prostředím
- velký stolní inventář zakládáme 1 – 2 cm od kraje stolu a mezi jednotlivými kusy inventáře dodržujeme vzdálenost 3-5 mm, sklenice stavíme nad špičky nože daného pokrmu
- pro předem objednané menu zakládáme 7-9 kusů příborů / 3 vlevo, 4 vpravo a 2 nahoru/, 3 kusy vinného skla popř. univerzální sklenici v židle vysuneme do poloviny sedáku, u banketu na úroveň převisu ubrusu



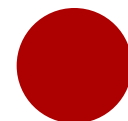
PŘÍRUČNÍ STOLY

- umístíme po pravé straně při příchodu na pracoviště
- podle úrovně střediska používáme 1 příruční stůl na 12 – 40 míst v ukládáme do něj pouze inventář, který potřebujeme k obsluze
- příruční stoly mohou být různých rozměrů a konstrukcí, dbáme na uspořádání stolu a pořádek během provozu



JÍDELNÍ A NÁPOJOVÉ LÍSTKY

- včas připravíme denní lístky a denní menu v za obsah lístku odpovídá kuchař, za vzhled číšník
- denní lístky chráníme vhodným obalem
- stálé lístky průběžně kontrolujeme a udržujeme v bezvadném stavu
- počet lístků se zpravidla řídí počtem stolů
- běžném provozu se lístky zakládají na stoly, jinak se připravují na příruční stoly



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

