

Jídelní lístek

Iveta Hennemairová



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 Hennemairová, 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_66
- Datum vytvoření: 4.3.2013
- Ročník: 2
- Předmět: Hotelnictví a stolničení
- Vzdělávací oblast: Odborné vzdělávání
- Tematická oblast: jídelní lístky

Anotace:

žáci se seznámí s druhy jídelních lístků, se správnou skladbou jídelního lístku a s posloupností pokrmů



JÍDELNÍ LÍSTEK

Druhy a sestava

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).

CHARAKTERISTIKA

- je seznam nabízených pokrmů a příloh
- svým vzhledem a obsahem reprezentuje provozovnu
- je reklamním a propagačním prostředkem provozovny
- základním požadavkem je pestrý výběr pokrmů a příloh, přehlednost, čitelnost a vkusná úprava
- usnadňuje nabídku, objednávání, bonování, zúčtování, slouží jako kontrolní podklad
- výběr pokrmů by měl být kvantitativně i kvalitativně vyvážen



DRUHY JÍDELNÍCH LÍSTKŮ


- 1. RESTAURAČNÍ
- 2. KAVÁRENSKÝ
- 3. VINÁRENSKÝ
- 4. BAROVÝ
- 5. DĚTSKÝ
- 6. HOTELOVÝ
- 7. SPECIÁLNÍ
- 8. CIZOJAZYČNÝ



- **Na sestavování jídelního lístku se podílí:**
- šéfkuchař
- vrchní číšník
- vedoucí závodu
- provozní



DRUHY JÍDELNÍCH LÍSTKU:

- *Restaurační*
 - Stálý
 - používá se ve vyšších skupinách a jeho obsah se mění po 1/4 roce nebo i déle.
 - není povoleno škrtnání, přepisování.
 - je tištěn na kvalitním papíře, bývá vložen do estetického obalu či desek
 - Denní
 - obvyklý v běžných restauracích
 - počítačově zpracovaný a tištěný
 - Může být rozdělen na polední nebo večerní
 - vyprodaný pokrm se označuje křížkem nebo krátkým škrtnutím názvu pokrmu
 - Kombinovaný lístek
 - skládá se ze stálého lístku doplněného tzv. „denní vložkou“.
- 

○ **Kavárenský**

- má nižší nabídku polévek a pokrmů, ale vyšší nabídku vaječných jídel a moučníků

○ **Vinárenský**

- nabízí pokrmy vhodné k vínu (přírodní úpravy), více druhů sýrů, méně moučníků

○ **Barový**

- obsahuje speciality všeho druhu, nejlépe přírodně upravené
- pokrmy mají být v co nejjednodušší úpravě

○ **Dětský**

- má být atraktivní, rozdělený pro děti do 3 a 12 let
- menší děti jemné pokrmy (kaše, mletá masa, přírodní úpravy)
- větší děti běžné pokrmy v menších dávkách



○ **Hotelový**

- má odpovídat možnostem provozu a požadavkům hostů
- rozdělen na snídaně a ostatní denní jídla, jídla non stop, popřípadě pokrmy časově omezené

○ **Speciální**

- většinou atraktivní úprava a
- mimořádné příležitosti jako jsou dny cizích kuchyní, zvěřinové, vepřové, drůbeží, rybí hody, odborné výstavy apod.

○ **Cizojazyčné**

- nutné v mezinárodních provozovnách a v oblastech cestovního ruchu, kde musí být zaměstnanci obsluhy a provozu kdykoli cizince přijmout a obsloužit



NÁLEŽITOSTI JÍDELNÍCH LÍSTKŮ ZÁKLADNÍ

- název střediska a provozovny, kategorie, adresa;
- datum nebo období platnosti;
- hmotnost masa (v syrovém stavu) nebo použitých surovin;
- název pokrmu a příloh;
- cena za pokrm (popř. upozornění na změny cen dle váhy – např. u celých ryb);
- jména odpovědných pracovníků (provozní, kuchař)



NÁLEŽITOSTI OSTATNÍ

- stručná charakteristika pokrmů
- energetická hodnota pokrmů
- fotografie pokrmů
- číselné kódy pokrmů



POŘADÍ JÍDEL NA JÍDELNÍM LÍSTKU

Studené předkrmy

Polévky (vývary, bílé, zvláštní a speciální polévky)

Teplé předkrmy

Ryby (sladkovodní, mořské, koryši, lasturovci)

Drůbež (hrabavá, vodní, v pořadí dle velikosti)

Zvěřina (pernatá, srstnatá, nízká, spárkatá, vysoká, černá)

Dětské pokrmy

Lehká a zdravotní jídla, dietní pokrmy

Speciality (dne, šéfa kuchyně, provozovny, oblasti, kraje, země)



Hotové pokrmy (v pořadí hovězí, telecí, vepřové, mleté, skopové maso a droby, potom pokrmy bezmasé, uvnitř skupin se dělí podle úpravy na vařené, zadělávané, dušené, zapékané, pečené a smažené pokrmy)

Pokrmy na objednávku

Zeleninové pokrmy

Teplé přílohy, zeleniny, kompoty, saláty

Studené pokrmy

Sýry (krémové, tvrdé, plísňové, dezertní)

Teplé moučníky (vařené, pečené, smažené)

Studené moučníky (zákusky, pudinky, krémy)

Zmrzliny (poháry, bomby, speciality)

Ovoce (domácí, dovážené, ovocné saláty)



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

