

ZPŮSOBY OBSLUHY

Iveta Hennetmairová



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

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

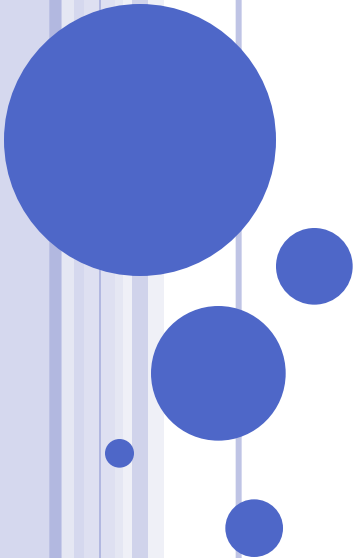
*Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Mgr. Iveta Hennetmairová, DiS.
Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785. Provozuje Národní ústav pro vzdělávání, školské
poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků (NÚV).*

- Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0229
- Šablona: III/2
- Č. materiálu: VY_32_INOVACE_64
- Datum vytvoření: 10.3.2013
- Ročník: 2
- Předmět: Hotelnictví a stolničení
- Vzdělávací oblast: Odborné vzdělávání
- Tematická oblast: způsoby obsluhy

ANOTACE:

ŽÁCI SE SEZNÁMÍ SE ZÁKLADNÍMI ZPŮSOBY OBSLUHY V
RESTAURAČNÍM ZAŘÍZENÍ





RESTAURAČNÍ ZPŮSOB OBSLUHY

Obsluha v restauraci

RESTAURAČNÍ ZPŮSOB OBSLUHY

- je nejrozšířenější
- používá se v restauracích, jídelnách, vinárnách
- dělí se **jednoduchou** a **složitou obsluhu**



JEDNODUCHÁ OBSLUHA

- z kuchyně přímo na jídelní stůl
- základní forma jednoduché obsluhy (ZFJO)
 - pokrm včetně přílohy je upraven na jednom talíři
 - zakládáme před hosta z pravé stany
 - saláty v miskách vlevo s vidličkou
 - kompoty v miskách vpravo se lžičkou
- vyšší forma jednoduché obsluhy (VFJO)
 - pokrm je upraven na masovém talíři
 - příloha je zvlášť na dezertním talíři
 - zakládáme před hosta z pravé strany
 - nejprve přílohu na levou stranu s překládacím příborem, poté masový talíř s pokrmem před hosta
 - při slavnostní formě jednoduché obsluhy můžeme použít klubové talíře a gloše



SLOŽITÁ OBSLUHA

- obsluha mezi kuchyní a jídelním stolem keridon
- základní forma složité obsluhy (ZFSO)
 - pokrmy se přinášejí z kuchyně na keridon, kde je překládáme na masové talíře
 - poté zakládáme před hosta z pravé strany,
 - překládají se 2/3 pokrmu a provádí se tzv. nachservis
- vyšší forma složité obsluhy (VFSO)
 - před hostem se provádí dohotovování pokrmů
 - flambování
 - dranžírování
 - míchání
 - dochucování
 - zjemňování



KAVÁRENSKÝ ZPŮSOB OBSLUHY

- používá se ve společenských střediscích, kde se neprostírají ubrusy a převládá zde konzumace nápojů (kavárny, klubovny, cukrárny, hotelové haly)
- pokrmy se podávají podle pravidel jednoduché obsluhy
- před konzumací prostíráme stůl anglickým prostíráním
- po konzumaci vše debarasujeme
- nápoje se podávají na samostatných táccích, pro každého hosta samostatně
- tácek s nápojem zůstává na stole po celou dobu konzumace, do další objednávky
- ke kávě se podává voda ve sklence o obsahu 0,1 dcl



BAROVÝ ZPŮSOB OBSLUHY

- je technicky nejméně náročnou formou
- používá se v denních a nočních barech
- hosté stojí nebo sedí u baru
- pokrmy se podávají jako v kavárnách
- nápoje se zakládají na podložky



SLAVNOSTNÍ ZPŮSOBY OBSLUHY

- pro předem objednané uzavřené společnosti,
- dělíme na **dvě formy**:
 - **banketní obsluha**
 - hosté sedí u slavnostní tabule dle zasedacího pořádku
 - pokrmy se překládají z mís z levé strany, na předem založený talíř, nejprve 2/3 pokrmu, poté nachservis
 - **rautová obsluha**
 - hosté se volně pohybují po místnosti (nemusí mít místo k sezení)
 - pokrmy si vybírají a překládají u nabídkových stolů (studených, teplých)
 - číšníci nabízejí nápoje z plat nebo je zde nápojový stůl
 - obsluha se většinou dělí do tří skupin, jedna skupina doplňuje nabídkové stoly, jedna pracuje u nápojových stolů a třetí debarasuje
 - v současné době se tento způsob obsluhy rozšiřuje do restaurací při podávání snídaní, obědů i večeří



ETÁŽOVÁ OBSLUHA

- v hotelových pokojích
- pokrmy a nápoje připravené na prostřených platech z kterých hosté konzumují (většinou do dvou osob)
- hosté si objednávají zpravidla na recepci telefonicky
- obsluhující plato pouze založí, úklid provádí pokojská
- účet se vede na recepci a host platí při odjezdu i s ubytováním



Použité prameny a literatura

- 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

