

1. VINÁREŇ	
1.1 História vína	7
1.2 Druhy vinární, ich vybavenie a zariadenie	8
1.3 Zatriedenie vinární do skupín	9
IV. skupina	9
III. skupina	12
II. skupina	12
I. skupina	12
1.4 Prípravné práce pred prevádzkou	13
1.5 Jedálny a nápojový lístok	14
Jedálny lístok	14
Nápojový lístok	15
Odporúčanie vín k jednotlivým jedlám	15
1.6 Charakteristika vlastností niektorých vín	16
1.7 Obsluha vo vinárni	16
1.7.1 Podávanie vína	17
Podávanie sudového vína	17
Podávanie bieleho fľaškového vína	17
Podávanie červeného fľaškového vína	18
Podávanie šumivého vína	18
Podávanie dezertného vína	19
1.8 Doplnková služba pochúťkovým sortimentom	19
2 PRÁCA VO VÍNNEJ PIVNICI A V OSTATNÝCH SKLADOCH POTRAVÍN	
2.1 Druhy skladovacích priestorov	20
2.2 Udržiavanie vínnej pivnice	21
2.3 Skladovanie a ošetrovanie sudového a fľaškového vína	22
Skladovanie sudového vína	22
Skladovanie fľaškového vína	22
2.4 Chyby vína	23
Choroby vína	23
2.5 Ostatné skladovacie priestory a ich udržiavanie	24
2.5.1 Zásady skladovania	24
Teplota	24
Vlhkosť	24
Svetlo	25
Vetranie	25
Čistota	26
Živočíšni škodcovia	26
2.5.2 Priestory na skladovanie	26
Suché sklady	26
Chladné sklady	26
Chladené sklady	27
Mraziace priestory	27
2.5.3 Stavebné podmienky skladov	28
Podlaha, chodby a komunikácie, steny, výška skladov, strop, doprava	28

Okná, schody, dvere	28
Osvetlenie, vetranie	28
2.5.4 Zariadenie skladov	29
Chladiace a mraziace pulty, boxy, chladničky	29
Regály	29
Rohože	29
Ostatné zariadenia	29
2.6 Skladovanie liehovín	30
3. ODBYTOVÉ STREDISKÁ SO SPOLOČENSKOZÁBAVNOU FUNKCIOU	
3.1 Druhy zábavných stredísk, ich vybavenie a zariadenie	31
3.1.1 Odbytové strediská so spoločenskou funkciou	31
Reštaurácia	31
Jedáleň so samoobsluhou	31
Motorest	31
Bufet	31
Reštauračný vozeň	32
Pivnica	32
Pohostinstvo	32
Bistro	32
Salaš, koliba	32
Výčap piva	32
Espresso	33
Občerstvenie (kiosk, pochôdzkový predaj)	33
Pizzéria	33
3.1.2 Odbytové strediská so spoločenskozábavnou funkciou	33
Varieté	33
Kabaret	33
Diskotéky	34
Klub mladých	34
Hostinec	34
Dancing	34
Nočné a denné bary	34
Snack-bar	35
Gril-bar	35
Denný bar	35
Aperitív-bar	35
Nočný bar	35
3.2 Spôsoby obsluhy v spoločenskozábavných strediskách	36
3.3 Nočné a denné bary	36
3.3.1 Zariadenie barovej miestnosti	38
3.3.2 Práca a pracovníci v barovom stredisku	38
Jedálny a nápojový lístok	38
Jedáleň so samoobsluhou	38
4 USPORIADANIE HOSTÍN	39
4.1 Význam a druhy hostín	40
4.1.1 Súkromné hostiny	40
4.1.2 Hostiny usporadúvané rozličnými organizáciami	41
4.1.3 Štátne hostiny	41
4.2 Prijímanie objednávok a rozpočet hostín	41
Propagácia služieb závodov spoločného stravovania	41
4.2.1 Objednávka a jej náležitosti	42
4.2.2 Rozpočet hostín	43
4.2.3 Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka — menu	44
4.2.4 Poradie, množstvo a funkcia jednotlivých chodov	

Studené predjedlo	44
Polievka	44
Teplé predjedlo	44
Ryby	44
Veľký mäsitý chod	44
Syr	44
Múčnik	45
Dezert	45
Káva	45
4.2.5 Nápoje a ich zaradenie v menu	45
Aperitív	45
Pivo	45
Víno	46
Digestív	46
Voda a ostatné nealkoholické nápoje	46
4.2.6 Úprava menu	46
Príklad správnej úpravy štvorstranového menu	47
Príklady zostáv menu pri slávnostných príležitostiach	47
4.3 Ponuka mimoriadnych služieb pri slávnostnom stolovaní	49
4.4 Miestnosti na slávnostné stolovanie a ich úprava	50
Organizačno-technické opatrenia	51
Ukážka organizačno-technických opatrení	52
Slávnostná hostina	53
Prípravné práce	53
Príprava príručného stola	53
Organizácia obsluhy	54
4.5 Tvary slávnostných tabulí a ich príprava	54
Prestieranie obrusov	55
4.6 Prípravné práce pred usporiadaním hostín	61
Povinnosti vedúceho banketu	61
Súpis a zabezpečenie potrebného inventára	62
Ukážka žiadanky na inventár	62
Príprava pracovných (príručných) stolov	63
4.7 Výzdoba tabule	64
4.8 Kladenie a usporiadanie stolového inventára	65
Kladenie tanierov	66
Kladenie príborov	66
Kladenie pohárov	67
Úprava obrúskov	67
Kladenie jedálnych listkov	67
Kladenie malého stolového inventára	68
Kladenie pečiva	68
Kladenie miestieniek	68
Rozsadenie hostí	73
4.9 Organizácia obsluhy pri slávnostnej tabuli	73
Vedúci banketu	73
Obsluhujúci	74
Spôsob obsluhy	75
4.10 Podávanie aperitívu	76
4.11 Jednotlivé chody slávnostného stolovania a ich podávanie	77
Podávanie studených predjedál	77
Podávanie polievok	78
Podávanie teplých predjedál	78
Podávanie rýb	78
Podávanie hlavných jedál	78
Podávanie syrov	79

Podávanie múčnikov	79
Podávanie zmrzliny	79
Podávanie ovocia	80
Podávanie kávy a digestívov	80
Podávanie tabakových výrobkov	80
Podávanie nápojov	81
Príprava osobitných miestností na podávanie aperitívu a kávy	81
4.12 Vyúčtovanie hostiny	82
Predchádzanie nedorozumeniam pri vyúčtovaní	82
Ako robíme vyúčtovanie	82
Podklady na vyúčtovanie	82
Spôsoby platenia	82
4.13 Práce po skončení hostiny	83
4.14 Kontrola a správne uskladnenie inventára	84