

OBSAH

1. Vinárna	5
1.1 Historie vína	5
1.2 Druhy vináren, jejich vybavení a zařízení	6
1.3 Zařazení vináren	11
1.4 Příprava vinárny k provozu	12
1.5 Jídelní a nápojový lístek	12
1.6 Charakteristika vlastností některých vín	15
1.7 Obsluha ve vinárně	16
1.8 Nabídka drobného doplňkového sortimentu	20
2. Práce ve vinném sklepě a ostatních skladech potravin	21
2.1 Druhy skladovacích prostor	21
2.2 Udržování vinného sklepa	22
2.3 Skladování a ošetřování sudového a lahvového vína	23
2.4 Chyby vína	25
2.5 Ostatní skladovací prostory a jejich udržování	26
2.6 Skladování lihovin	33
3. Společenská a zábavní střediska	34
3.1 Druhy středisek, jejich vybavení a zařízení	34
3.2 Způsob obsluhy ve společenskozábavních střediscích	37
3.3 Noční a denní bary	38
4. Pořádání hostin	44
4.1 Význam a druhy hostin	44
4.2 Přijímání objednávek a rozpočet hostin, propagace služeb závodů společného stravování	47
4.3 Nabídka mimořádných služeb při slavnostním stolování	57
4.4 Místnosti pro slavnostní stolování a jejich úprava	58
4.5 Tvary slavnostních tabulí a jejich příprava	63
4.6 Přípravné práce před uspořádáním hostin	71
4.7 Výzdoba tabule	74
4.8 Zakládání a uspořádání stolního inventáře	76
4.9 Organizace obsluhy při slavnostní tabuli	85

4.10 Podávání aperitivu	89
4.11 Jednotlivé chody slavnostního stolování a jejich podávání	90
4.12 Vyúčtování hostiny	95
4.13 Práce po skončení hostiny	97
4.14 Kontrola a správné uložení inventáře	98

