



PŘEDMLUVA 5

## 1. DÍL

ZÁKLADNÍ POJMY 9

ZÁKLADNÍ POŽADAVKY NA PRACOVNÍKY OBSLUHY 10

Obecné zásady 10

Společenská výchova 11

Osobní hygiena 13

INVENTÁŘ POUŽÍVANÝ PŘI OBSLUZE HOSTŮ 15

Velký stolní inventář 15

Inventář na podávání pokrmů 15

Inventář na podávání nápojů 17

Příbory 18

Jídelní příbory 19

Překládací příbory 20

Pomocné příbory 20

Malý stolní inventář 20

Pomocný inventář 21

Prádlo 21

Restaurační prádlo 22

Pracovní prádlo 22

Ostatní inventář 22

Ošetřování a evidence inventáře 23

ZÁSADY PRÁCE OBSLUHUJÍCÍCH 25

PŘÍPRAVA RESTAURAČNÍHO PROVOZU 27

Příprava stolů a jejich rozmístění 27

Prostírání ubrusů 27

Zakládání stolního inventáře 28

Závěrečné práce přípravy 29

## ZÁKLADNÍ PRACOVNÍ ČINNOSTI OBSLUHUJÍCÍCH 30

Přijetí hostů	30
Nabídka	30
Převzetí objednávky	30
Úprava stolu po příchodu hosta	31
Používání tácků a podnosů	31
Používání příručníku	32
Podávání nápojů	32
Podávání polévek	33
Podávání pokrmů a příloh	33
Práce s překládacím příborem	34
Nošení talířů	35
Sklízení talířů	35
Udržování čistoty pracoviště za provozu	37
Vyúčtování s hostem	38
Jednoduché administrativní práce	39

## ZPŮSOBY PRODEJE A NABÍDKY 41

Prodej podle jídelního lístku	41
Prodej podle menu	41
Skupinový prodej	41
Prodej pomocí automatů	42
Způsoby nabídky	42
Nabídky formou table d' hôte	43
Prostírání pro table d' hôte	45
Hlavní činnosti obsluhujících	45
Vyúčtování s hostem	45

## ZPŮSOBY OBSLUHY 46

Restaurační způsob obsluhy	46
Kavárenský způsob obsluhy	47
Slavnostní způsob obsluhy	47

## JEDNODUCHÁ OBSLUHA 48

Systém vrchního číšníka	48
Obvodový systém	50
Podávání nápojů	51

Podávání aperitivů	51
Podávání vína	52
Vinorodé oblasti v Čechách, na Moravě a na Slovensku	54
Kvalita vína	55
Kategorie vín	55
Doporučená teplota některých druhů vín při podávání	55
Podávání lihovin	55
Rozdělení lihovin	56
Podávání piva	58
Podávání nealkoholických nápojů	59
Druhy nealkoholických nápojů	59
Podávání teplých nápojů	60
<b>Podávání jednoduchých obědů a večeří</b>	<b>61</b>
<b>Podávání snídaní</b>	<b>65</b>
Podávání základní - jednoduché snídaně	65
Podávání složité snídaně	67
Podávání snídaně pomocí nabídkového stolu	67
<b>JEDNODUCHÁ OBSLUHA V KAVÁRNĚ</b>	<b>69</b>
<b>Základní úpravy kávy</b>	<b>70</b>
Káva spařovaná v šálku	70
Turecký způsob	70
Bosenský způsob	70
Arabský způsob	71
Makedonský způsob	71
Mexický způsob	71
Káva espresso	71
Káva filtrovaná	71
Káva moka	72
Překapávaná káva	72
Káva Kona	72
<b>JEDNODUCHÁ OBSLUHA VE VINÁRNĚ</b>	<b>73</b>
<b>JEDNODUCHÁ OBSLUHA V BARU</b>	<b>75</b>
<b>Přehled základního inventáře pro přípravu míšených nápojů</b>	<b>77</b>

MÍŠENÉ NÁPOJE RESTAURAČNÍHO NÁPOJÁŘE	79
Hlavní zásady pro přípravu míšených nápojů	79
ZÁKLADNÍ ÚPRAVY SUROVIN K PŘÍPRAVĚ JÍDEL	81
Polévky	81
Vložky a zavářky do polévek	82
Teplé předkrmy	82
Maso	83
Hovězí maso	83
Telecí maso	85
Vepřové maso	86
Skopové maso	87
Zvěřina	87
Drůbež	88
Ryby a vodní zvířena	89
Sladkovodní ryby	89
Mořské ryby	89
Vodní zvířena	90
Omáčky	91
Základní teplé omáčky	91
Základní studené omáčky	91
Cukrářská těsta	92
Základní druhy těst	92
"Nouvelle Cuisine" - "Nová kuchyně"	93
PRAVIDLA PRO SESTAVOVÁNÍ JÍDELNÍCH LÍSTKŮ	95
Jídelní lístky	95
Doporučené řazení pokrmů na denním jídelním lístku	97
Vzhled a úprava jídelních a nápojových lístků	98
Popisník jídelního lístku	98
Ustálená pravidla pro podávání pokrmů	98
Nápojové lístky	101
Pravidla pro sestavování nápojových lístků	102
Popisník nápojového lístku	103
Ustálená pravidla pro podávání nápojů	103

## 2. DÍL

SLOŽITÁ OBSLUHA - ÚVOD	107
SLOŽITÁ OBSLUHA V RESTAURACI	108
Příprava pracoviště pro složitou obsluhu	109
Prostírání při složitě obsluze	110
Zásady složitě obsluhy v restauraci	111
Nový způsob složitě obsluhy	112
Podávání jídel a nápojů ve složitě obsluze	112
Podávání předkrmů	112
Podávání syrové zeleniny	113
Podávání polévek	113
Podávání hlavního chodu	114
Podávání příloh	114
Podávání sýrů	115
Podávání teplých moučníků	115
Podávání studených moučníků a zákusků	115
Podávání zmrzliny, krémů, ovocných pohárů a ovocných salátů	115
Podávání ovoce	115
Podávání teplých nápojů	116
Podávání studených nápojů	116
Podávání aperitivů	117
Podávání piva	117
Pracovní vozíky	117
SLOŽITÁ OBSLUHA VE VINÁRNĚ A BARU	119
Prostírání	119
Pracovní postup po příchodu hosta	120
Překládání pokrmů	120
Provoz barového pultu	120
OBSLUHA V HOTELOVÉ HALE A V HOTELOVÉM POKOJI	122
Obsluha v hotelové hale - kavárně	122
Doporučené prostírání	122
Obsluha v hotelovém pokoji - etážová služba	123
Obecné zásady servírování do hotelového pokoje	124

<b>PRAVIDLA PRO SESTAVOVÁNÍ SLOŽITÝCH MENU</b>	<b>125</b>
<b>Hlediska pro sestavování složitých menu</b>	<b>125</b>
<b>Zásady pro sestavování složitých menu</b>	<b>126</b>
<b>Sled chodů ve složitém menu</b>	<b>127</b>
<b>Sled nápojů ve složitém menu</b>	<b>128</b>
<b>Vhodná návaznost podávaných jídel a nápojů</b>	<b>128</b>
<b>POKRMY VYŽADUJÍCÍ SPECIÁLNÍ PROSTÍRÁNÍ A ÚPRAVU STOLU</b>	<b>131</b>
<b>SLAVNOSTNÍ HOSTINY A SPOLEČENSKO-GASTRONOMICKÉ AKCE</b>	<b>148</b>
<b>Druhy a základní členění hostin a společensko-gastronomických akcí</b>	<b>148</b>
<b>Slavnostní hostiny</b>	<b>149</b>
Objednávání hostin	149
Hostina pro společnost od 5 do 15 hostů	149
Hostina pro společnost od 16 do 30 hostů	150
Hostina pro společnost od 31 do 100 hostů	150
Hostina pro společnost nad 100 hostů	150
Slavnostní tabule a její dekorování	151
Nabídka banketních služeb	152
Jídelní a nápojové lístky	152
Propagační prospekty	153
Pořádáme banket	153
Zásady prostírání při banketu	153
Příprava příručního stolu	154
Hostina s časově rozloženým menu	154
Svatební hostina	154
Večeře s tancem	155
Gala večeře	155
Zásady obsluhy při hostinách	156
Způsoby obsluhy při hostinách	156
Rozpočet a vyúčtování slavnostních hostin	157
<b>Společensko-gastronomické akce</b>	<b>160</b>
Doba provozování společensko-gastronomických akcí	160
Členění společensko-gastronomických akcí podle způsobu obsluhy	161

Zásady pro organizování společensko-gastronomických akcí	161
Pozvání na odpolední šálek čaje	162
Odpolední čaj	164
Odpolední čaj po anglickém způsobu (tea party)	164
Pozvání na sklenku vína	165
Pohoštění s vínem	166
Vin d'honneur	167
Pozvání k barovému pultu	167
Koktajl party	167
Uspořádání bez bufetového stolu	168
Uspořádání s bufetovými stoly	169
Pozvání na bowli	170
Recepce	170
Organizace samoobslužné recepce	171
Časový sled recepce	174
Gala recepce (raut)	174
Časový sled gala recepce	175
Příprava bufetových stolů	175
Brunch	175
Zahradní slavnost (garden party)	176
Výlet lodí (river party)	178
Výlet do přírody (piknik)	178
ÚVOD K PRÁCI ČÍŠNÍKA U STOLU HOSTA	179
FLAMBOVÁNÍ	181
<b>Pokrmý k flambování vhodné a nevhodné</b>	<b>181</b>
<b>Flambování a ochucování pokrmů</b>	<b>182</b>
Polévky	182
Teplé předkrmy	183
Těstoviny	183
Rýže a obilniny	183
Ryby - koryši	183
Maso	184
Maso bez šťávy a omáčky	184
Maso se šťávou a omáčkou	185
Maso dochucované nálevy	185

Teplé moučníky	186
Ovoce	186

## DOKONČOVÁNÍ A OCHUCOVÁNÍ POKRMŮ

U STOLU HOSTA	188
Studené předkrmy	188
Polévky	188
Předkrmy	189
Masitá jídla	189
Moučníky	190
Vína, lihoviny a ochucená másla vhodná k ochucování pokrmů	192
Ochucování masa vínem	192
Lihoviny používané pro flambování masa	193
Ochucování ovocných salátů lihovinami	193
Ochucování grilovaného masa různými druhy ochuceného másla	193

## PŘÍPRAVA POKRMŮ A DEZERTŮ U STOLU HOSTA 195

Hlavní zásady a postupy	195
Polévky	195
Bliny	197
Korýši a ryby	197
Předkrmy	199
Pokrmů z vepřového masa	200
Pokrmů z telecího masa	201
Pokrmů z telecích vnitřností	202
Pokrmů z hovězího masa	203
Pokrmů ze zvěřiny	204
Dezerty	205
Ovoce	208
Sladké omáčky	209
Saláty	209
Míchané saláty	210
Saláty s rybou, korýši nebo mušlemi	210
Saláty s různými druhy masa	211
Saláty s rýží	211
Saláty se sýry	212
Saláty národních kuchyní	212



<b>Zálivky na saláty</b>	<b>213</b>
Francouzský dresink A, B, C	213
Moderní dietní zálivky	214
Zálivky pro ovocné saláty	215
Speciální zálivky	215
<b>Ochucená másla</b>	<b>216</b>
Másla pro přípravu minutek z jatečného masa, vnitřností a drůbeže	216
Másla pro úpravu ryb	217
Másla pro úpravu korýšů	217
Másla pro úpravu hlemýžďů	217
Másla pro úpravu zvěřiny	217
Másla pro úpravu zeleniny	218
Másla k úpravě sýrů	218
<b>Směsi mletých koření vhodných pro ochucení pokrmů připravovaných nebo dokončovaných u stolu hosta</b>	<b>219</b>
Polévky	219
Omáčky	219
Ryby	219
Masité pokrmy	219
Pokrmy ze zvěřiny	220
<b>Vína vhodná pro ochucování pokrmů připravovaných nebo dokončovaných u stolu hosta</b>	<b>220</b>
<b>DRANŽÍROVÁNÍ</b>	<b>221</b>
Úvodem trochu historie	221
Nože, vidličky a další inventář	222
<b>Porcování kuřete</b>	<b>223</b>
Porcování kuřete pečeného na roštu	224
Vykostění kuřete	224
<b>Porcování kachny</b>	<b>224</b>
<b>Porcování krocana, krůty nebo větší perličky</b>	<b>226</b>
<b>Porcování husy</b>	<b>227</b>
<b>Porcování bažanta</b>	<b>228</b>
<b>Porcování koroptve</b>	<b>229</b>
<b>Porcování holuba</b>	<b>229</b>
<b>Krájení srnčí, daňčí a skopové kýty</b>	<b>229</b>

Krájení šunky na kosti	230	
Krájení srnčího, daňčího, jeleního a skopového hřbetu		230
Krájení jehněčí, skopové, srnčí a daňčí plece	231	
Krájení masa zajíce a králíka	232	
Krájení masa jatečných zvířat	233	
Krájení hovězí pečeně	233	
Krájení hovězí špičky	233	
Krájení hovězí svíčkové	233	
Krájení hovězího roštěnce	234	
Krájení chateaubriandu	234	
Krájení hovězího jazyka	234	
Krájení telecího hřbetu	234	
Krájení plněného telecího hrudí	235	
Krájení telecího kolena	235	
Krájení pečeného selete	235	
Dělení ryb na plátky	236	
Mořský jazyk	238	
Kambala a ostatní větší platýsovité ryby		238
Dělení a porcování korýšů	239	
Humr	239	
Langusta	239	
Langustinky	240	
Krevety - garnelky	240	
Krabi	240	
Porcování ovoce	240	
Jablko - hruška	240	
Pomeranč	241	
Grapefruit	241	
Banán	241	
MAITRE D'HÔTEL	242	
NÁPOJE A SVĚT	244	
Víno a svět	244	
Francie	245	Švýcarsko 255
Lucembursko	250	Itálie 255
Spolková republika Německo	251	Španělsko 257
Rakousko	254	Portugalsko 258

Ukrajina 259  
Moldávie 260  
Rusko 260  
Gruzie 260  
Arménie 260  
Maďarsko 260  
Řecko 261  
Rumunsko 261  
Bulharsko 262  
Dánsko 262  
Turecko 262

Kypr 262  
Kanárské ostrovy 262  
Afrika 262  
Blízký a Střední východ 263  
Spojené státy americké 263  
Kanada 264  
Střední Amerika 264  
Jižní Amerika 265  
Asie 265  
Austrálie a Nový Zéland 265

---

### **Likéry a svět 266**

Belgie 266  
Bulharsko 267  
Čína 267  
Dánsko 267  
Estonsko 267  
Finsko 267  
Francie 267  
Holandsko 269  
Irsko 269  
Itálie 270  
Jamajka 271  
Jižní Afrika 271  
Kanada 271  
Korea 272  
Litva 272

Maďarsko 272  
Mexiko 272  
Norsko 272  
Polsko 273  
Rakousko 273  
Rumunsko 273  
Řecko 274  
Skotsko 274  
Spojené státy americké 274  
Spolková republika Německo 274  
Španělsko 275  
Švýcarsko 275  
Trinidad 275  
Turecko 275  
Velká Británie 276

---

### **Pálenky a svět 276**

Arabské země 276  
Bulharsko 277  
Čína 277  
Finsko 277  
Francie 277  
Holandsko 278  
Indonésie 279  
Irsko 279

Itálie 279  
Izrael 279  
Jamajka 280  
Kanada 280  
Kuba 280  
Kypr 280  
Maďarsko 280  
Mexiko 281

Norsko	281	Společenství nezávislých států	283
Peru	281	Spolková republika Německo	283
Polsko	281	Španělsko	283
Portugalsko	281	Švédsko	284
Rakousko	282	Švýcarsko	284
Rumunsko	282	Turecko	284
Řecko	282	Velká Británie	284
Spojené státy americké	282		

## **MALÝ BARMANSKÝ KURS** 287

**Bary** 287

**Barmanské náčiní** 287

**Barové nápojové sklo** 288

## **SVĚTOVÉ MÍŠENÉ NÁPOJE** 290

**Rozdělení míšených nápojů** 290

**Stručná charakteristika druhů míšených nápojů** 292

Dlouhé nápoje 292

Míšené nápoje podávané po jídle 294

Míšené nápoje se zvýšeným obsahem joulů 294

Bufetové míšené nápoje 295

Teplé nápoje 296

Míšené nápoje podávané při zdravotních potížích 296

"Hříčky" barmana 296

Nápoje s nízkým obsahem alkoholu 296

Historické míšené nápoje 296

**Receptury míšených nápojů** 297

Short drinky alkoholické - nabízené před jídlem 297

Short drinky alkoholické - nabízené po obědě, po večeři 302

Short drinky nealkoholické 305

Long drinky alkoholické 306

Long drinky nealkoholické 310

**Několik rad začínajícím barmanům** 311

Použitá literatura 312