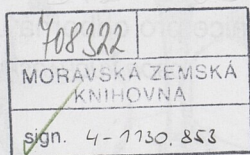


Autorka: Alena Šindelková

Lektorovali: PaedDr. Libor Mojžíš a Mgr. Emil Ševčík

Schválilo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy
čj. 11030/2000-24 dne 3. března 2000 k zařazení do seznamu učebnic pro odborná učiliště s délkou platnosti šest let.



Ilustrační fotografie byly zhotoveny ve spolupráci se Školou hotelnictví a gastronomie hotelu International, s.r.o. v Praze. Redakce děkuje vedení školy za umožnění fotografovat v objektu a mistru odborného výcviku Jiřímu Šmidtovi a žákům školy za pomoc při zhotovení fotografií.

© Parta, 2001

ISBN 80-7320-051-1

Obsah



ÚČEBNÍ OSNOVA:

1 Úvod do předmětu /3

- 1.1 Pojem a význam stolničení /3
- 1.2 Obecné zásady a pravidla společenského chování /4
- 1.3 Chování na pracovišti, ve společnosti, ve styku s hosty a při jídle /6

2 Úklidové a přípravné práce /10

- 2.1 Úklid a příprava pracoviště /10
- 2.2 Pracovní oblek a pomůcky obsluhujících /12

3 Inventář na úseku obsluhy /13

- 3.1 Malý a velký stolní inventář /13
- 3.2 Čištění a údržba inventáře /téma je součástí každé podkapitoly/

4 Jídelní a nápojový lístek /26

- 4.1 Jídelní lístek – druhy, náležitosti, gastronomická pravidla pro sestavování jídelního lístku /26
- 4.2 Nápojový lístek – náležitosti, sortiment nápojů /31

5 Základní pravidla obsluhy /33

- 5.1 Povinnosti obsluhujících /33
- 5.2 Systémy a technika obsluhy /35
- 5.3 Podávání jídel a nápojů /38

6 Slavnostní stolničení /42

- 6.1 Význam, druhy a účel hostin /42
- 6.2 Příprava a prostírání slavnostních tabulí /43

7 Různé způsoby prodeje, obsluhy a služeb /48

- 7.1 Různé způsoby prodeje /48
- 7.2 Obsluha v dopravních prostředcích /49

Slovníček výrazů /50

Použitá literatura /52