

Obsah

1. DÍL — VŠEOBECNĚ

Zřizování pohostinského závodu	11
Průčelí	11
Vstup	11
Provozní prostory	11
Pohostinské prostory	12
Obsluhující personál	17
Tělesné, duševní a charakterové předpoklady	17
Péče o tělo	17
Pracovní oblečení a vybavení obsluhujících	18
Oblečení mužského personálu	19
Oblečení ženského personálu	20
Potřebné vybavení číšníků a servírek	21
Různé druhy příborů a jejich použití	22
Čištění příborů	26
Sklenice	26
Použití a druhy sklenic	26
— pивní sklenice	27
— vinné sklenky	28
— sklenky na sekt a šampaňské	29
— barové sklo	29
Čištění a údržba součástí servisu	33
— kovové nádobí	33
— sklenice	33
Stolní prádlo	34
Prostírání ubrusů	35
Office (přípravna)	35
Mise en place (pomocný příruční stůl)	36
— vybavení	37
Obsluhující personál — kolektiv	38
— restaurace	38
— hotel	39
— nápoje	39
— etáž (poschodí)	39
— hotelová hala, kavárna	39

— bar	39
— zahrada — terasa	39

2. DÍL — SERVIS — OBSLUHA

Objednávky míst u stolu — rezervování	43
Přijetí hosta	44
Prodej	45
Základní zásady servisu — obsluhy	46
— držení ruky při nošení talířů	47
— držení ruky při předkládání	50
Nošení podnosů (plat)	51
Úprava ubrousků	52
Doby podávání pokrmů a aperitivů v hotelu	56
Snídaně	56
Přesnídávka	56
Aperitivy	56
Oběd	56
Čaj o páté	56
Večerní aperitivy	56
Večeře	56
Pozdní večeře (druhá večeře)	57
Půlnoční zákusek	57
Káva	57
Příprava kávy	57
Různé nápoje z kávy (receptury)	58
Návod k obsluze espressa	60
Čaj	60
Příprava čaje	61
Kakao — čokoláda	61
Příprava kakaa a čokolády	61
Mléčné míšené nápoje (receptury)	61
— se zmrzlinou	62
— bez zmrzliny	62
— s alkoholem	64
Snídaně — různé způsoby podávání	65
Druhy snídaní	65
— ranní čaj	67

— jednoduchá snídaně	67
— úplná snídaně	67
— vídeňská snídaně	68
— anglická a americká snídaně rozšířená (ovocné šťávy, pokrmy z obilnin, ryby, vaječná jídla, jídla na roštu, studené misky, ovoce, kompoty)	68
Vzor snídaňového lístku	71
Snídaně do pokoje (na etáži)	72
Podávání hlavních jídel v závodech střední a nižší kategorie	73
Obsluha — servis	73
— polévka	73
— hlavní jídlo	74
— zákusky	74
Úprava pokrmů na mísách	74
Možnosti při práci s mísami	76
— umístění misky na hostovně stole	76
— předkládání pokrmů z mis	77
— úprava jídel s použitím tzv. „němého sloužícího“	77
— podávání pokrmů	78
Obsluha — servis v jídelně	80
— malé závody	80
— střední závody	80
Vedoucí obsluhy	80
Prvotřídní a luxusní závody	80
(vzor listiny hostů)	82
Podávání pokrmů v zahradě a na terase	83
Mezinárodní druhy a názvy polévek	85
Mezinárodní pojmenování pokrmů	88
— hovězí	88
— telecí	93
— vepřové	95
— skopové	96
Omáčky (sauces) a jejich odvozeniny	98
Nejdůležitější základní vývary (základy—fonds)	98
Speciální obložení a přílohy	106
— k rybě	106
— k masu	106
— k drůbeži	107
— ke zvěřině	108
Různé způsoby úprav brambor	108
Jídelní lístek	111

Tvorba jídelního lístku	111
Rozsah jídelního lístku	112
Druhy jídelních lístků	113
Několik slov o psaní jídelních lístků	113
— vzor jednoduchého jídelního lístku	115
— vzor mezinárodního jídelního lístku	116
— menu pro slavnostní příležitost	118
— různá menu k výběru	119
— jídelní lístek dvojjazyčný	119
Malý jazykový průvodce pro lovecké jídelní lístky	120
Table d'hôte	121
Průběh obsluhy	121
Turistická skupina	122
Jednoduchý restaurační servis — obsluha	122
Blokování (bonování — markování)	123
Mezinárodní restaurační servis — obsluha	123
Studené předkrmy z vozíku podle výběru	130
Podávání speciálních pokrmů	131
— předkrmové koktajly	131
— husí játra	132
— humr	133
— langusty	133
— ústřice	134
— kaviár	135
— šneci	137
— raci	138
— žabí stehýnka	139
— bifteky	141
— melouny	141
— grapefruity	144
— chřest	144
— artyčoky	148
— lanýže	148
— spagety	148
— ravioly (plněné taštičky)	148
— cannelloni (plněné trubičky)	149
Podávání polévek	149
Předkládání z mis	151
Úprava salátů v mezinárodních restauračních závodech	152
Vaření před hostem, popř. si host sám pokrm připravuje	153
Podávání teplých moučníků	156

Mezinárodní druhy sýrů	157
Porcování — dělení před hostem — zásady	159
— humra, langusty, raka	160
— ryb	161
— kuřete a kapouna	166
— kachny a husy	167
— masa (steaků, Châteaubriand, bifteků, Entrecôte double)	168
— zvěřiny, skopového, telecího	168
Flambování různých pokrmů	172
— masitá jídla	174
— sladké moučníky	175
Slavnostní hostina — banket	178
Datum a časové vymezení banketu	179
Počet personálu	179
Účel uspořádání	179
Hosté	179
Cenové rozpětí	180
Sestavení menu	180
Forma a tvar tabule	181
Příprava tabule	183
Průběh slavnostního oběda	183
Aperitivy	186
Rozdělení obsluhujícího personálu	186
— zahájení obsluhy	186
— oslovení, přípitek	188
— koňak nebo likér ke kávě	188
— zasedací pořádek, jmenovky	188
Studený bufet	192
Jak se sestavuje studený bufet	193
Průběh obsluhy	194
Prostírání pro studený bufet	197
Čaj o páté	198
Koktajl-párty	199
Druhy vín, vhodných k jednotlivým pokrmům	200
Násobilka prostírání	200
— studené předkrmy	200
— polévky	201
— teplé předkrmy	201
— ryby	201
— hlavní jídla	202
— teplé moučníky	202

— studené dezerty	203
— zmrzlina	203
— ovoce	203
— poháry	203
— sýry	203

3. DÍL — NÁPOJE

Víno	207
Vinné sklenky	207
Posuzování vína	207
Podávání vína	208
Vinný lístek	215
Pivo	215
Podávání piva	215
Mytí sklenic	217
Malý jazykový průvodce běžnými názvy pív	217
Šumivá vína — sekty, šampaňské	217
Vínovice — koňak	220
Cognac	221
Armagnac	222
Whisky	223
Lihoviny, likéry, bittry, aperitivy	
(původ, země, výrobek — suroviny)	225
Nealkoholické nápoje	229
Bar	230
American bar	230
Taneční bar	230
Espresso — bistro	230
Hotelový bar	230
Mléčný bar	232
Restaurační bar	232
Noční bar (Night club)	232
Obsluha v baru	232
Barmanovy pomůcky — mise en place	235
Barové nápoje	239
— koktajly	239

— cobblerly	240
— coolers — hulery	240
— krusty	240
— cupysa bowle	241
— daisy	243
— egg-noggs	243
— fancy drinks	244
— fixes	244
— fizzes	245
— flips	245
— frappés	246
— grogy	247
— high balls	247
— juleps	247
— milk shakes	247
— pousse-café	247
— puffs	248
— punches hot and cold	248
— rickeys	248
— sangarees	249
— scaffas	249
— shrubs	249
— slings	249
— smashes	249
— sorbets	249
— sours	250
— sundaes	250
— toddies hot and cold	250
— sladké melodie	250
— twists	250
— zooms	251
Barový lístek	252
— ukázka mezinárodního barového lístku	253
Pult mezinárodního baru	255
Pomocný bar v menším pohostinském závodě	257
— zařízení	257
— barové náčiní	257
— barové sklo	257
Seznam nejdůležitějších nápojů a materiálů	
pro pomocný bar a z nich vyrobené míšené nápoje	259
Důležitá pravidla pro práci v baru	261

Gastronomie známých evropských zemí turistického ruchu	262
a její některé zvláštnosti	262
Rakousko	263
Německo	264
Itálie	264
Švýcarsko	264
Anglie	265
Francie	266
Jugoslávie	267