

Autorka: Alena Šindelková

Lektorovali: PaedDr. Libor Mojžíš a Mgr. Emil Ševčík

Schválilo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy č. j. 20 816/2006-24 dne 14. listopadu 2006 k zařazení do seznamu učebnic pro střední vzdělávání pro předmět stolníčení s dobou platnosti šesti let.

Ilustrační fotografie byly zhotoveny ve spolupráci se Školou hotelnictví a gastronomie hotelu International, s. r. o. v Praze.

© Parta, 2012

ISBN 978-80-7320-177-7

Obsah

- 1 Úvod do předmětu /3**
 - 1.1 Pojem a význam stolníčení /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
- 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 stolníčení /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**