

2 Obsah modulu

1	CÍLE MODULU	5
2	OBSAH MODULU	6
3	LEKCE	10
LEKCE Č. 1: SPECIFICKÉ RYSY SEKTORU SLUŽEB, TYPY A KATEGORIE STRAVOVACÍCH ZAŘÍZENÍ 10		
1	Úvod	10
2	Kapitoly	10
2.1	Personální, odborné a finanční předpoklady pro založení hostinské činnosti	10
2.2	Podstata marketingu ve veřejném stravování	10
2.3	Kategorizace hostinských zařízení (doporučení upravující základní ukazatele pro kategorizaci hostinských a ubytovacích zařízení zpracované 12. 7. 1994)	11
2.4	Charakteristické rysy pojmu „SLUŽBA“	12
2.5	Odborná terminologie a periodika v sektoru stravovacích služeb	12
3	Shrnutí	12
LEKCE Č. 2: PRÁVNÍ MINIMUM PRO PODNIKÁNÍ VE STRAVOVACÍCH SLUŽBÁCH 13		
1	Úvod	13
2	Kapitoly	13
2.1	Kupní smlouva	13
2.2	Smlouva o dílo	13
2.3	Smlouva o nájmu a pronájmu nebytových prostor	14
2.4	Leasingová smlouva	14
2.5	Kontroly správních úřadů	14
3	Shrnutí lekce	15
LEKCE Č. 3: ORGANIZACE KUCHYNĚ, SKLADŮ, POMOCNÝCH PROVOZŮ RESTAURACE, TECHNICKÁ A TECHNOLOGICKÁ ZAŘÍZENÍ 16		
1	Úvod	16
2	Kapitoly	16
2.1	Výrobní program	16
2.2	Optimalizace zásob a její metody	17
2.3	Členění výrobního střediska na jednotlivé úseky (zóny)	19
2.4	Vybavení výrobního střediska	19
2.5	Ochrana životního prostředí	19
3	Shrnutí	19
LEKCE Č. 4: TECHNOLOGICKÉ POSTUPY PŘÍPRAVY POKRMŮ 20		
1	Úvod	20
2	Kapitoly	20
2.1	Základní způsoby tepelné úpravy	20
2.2	Základní technologické postupy přípravy pokrmů	20
2.3	Cuisine d'Assemblage	20
2.4	Využívání konvenienčí v podmínkách veřejného stravování	22
2.5	Zážitková gastronomie	22
2.6	Stav personálu	22
3	Shrnutí	24
LEKCE Č. 5: SPRÁVNÁ HYGIENICKÁ A VÝROBNÍ PRAXE PRO MENŠÍ GASTRONOMICKÉ PROVOZY – PROVOZNÍ METODY 25		
1	Úvod	25
2	Kapitoly	25
2.1	Význam a cíle SHVP v hotelnictví a gastronomii	25
2.2	Stavebně technická část	25
2.3	Správná výrobní praxe v gastronomických provozech	26
2.4	Sanitace	26
3	Shrnutí	27
LEKCE Č. 6: HYGIENICKÉ NORMY A PŘEDPISY, BEZPEČNOST POTRAVIN – ANALÝZA KRITICKÝCH BODŮ 28		
1	Úvod	28
2	Kapitoly	28
2.1	Osobní hygiena	28
2.2	Hygiena potravin	28
2.3	Směrnice EU o analýze kritických bodů HACCP	29
3	Shrnutí	29

LEKCE Č. 7: TVORBA JÍDELNÍHO A NÁPOJOVÉHO LÍSTKU, CENOVÉ KALKULACE	30
1 Úvod	30
2 Kapitoly.	30
2.1 Tvorba cen pokrmů	30
2.2 Jídelní a nápojový lístek – základní principy pro zpracování.	32
2.3 Náležitosti formálního charakteru	32
2.4 Druhy jídelních a nápojových lístků	32
2.5 Řazení jednotlivých skupin na jídelních a nápojových lístcích	32
2.6 Tvorba menu	33
2.7 Stravování skupin	33
3 Shrnutí	33
LEKCE Č. 8: OBSLUHA – STYLY OBSLUHY, PRODEJNÍ A SOCIÁLNÍ DOVEDNOSTI PERSONÁLU (KOMUNIKACE S HOSTEM)	34
1 Úvod	34
2 Kapitoly.	34
2.1 Styly obsluhy	34
2.2 Restaurační styl obsluhy	34
2.3 Kavárenský styl obsluhy	35
2.4 Slavnostní styly obsluhy	35
2.5 Prodejní a sociální dovednosti personálu (komunikace s hostem).	36
3 Shrnutí	36
LEKCE Č. 9: ŘÍZENÍ PROVOZU RESTAURACE, KONTROLNÍ ČINNOST	37
1 Úvod	37
2 Kapitoly.	37
2.1 Šest základních provozních tipů pro majitele.	37
2.2 Vybavení interiéru	37
2.3 Plánování výroby, zásob a personálu – viz. lekce 3,4	38
2.4 Pracovně právní vztahy	38
2.5 Kontrolní orgány a jejich působnost	39
3 Shrnutí	40
LEKCE Č. 10: PREZENTACE ÚKOLŮ A JEJICH HODNOCENÍ; EVALUACE MODULU.	41
1 Úvod	41
2 Kapitoly.	41
3 Shrnutí	41

Obsah pracovního sešitu

LEKCE Č. 1: SPECIFICKÉ RYSY SEKTORU SLUŽEB, TYPY A KATEGORIE STRAVOVACÍCH ZAŘÍZENÍ		44
1	Prezentace problémových témat	44
2	Případová studie	47
3	Zadání úkolů	50
4	Témata k diskusi	51
LEKCE Č. 2: PRÁVNÍ MINIMUM PRO PODNIKÁNÍ VE STRAVOVACÍCH SLUŽBÁCH		52
1	Prezentace problémových témat	52
2	Případová studie	53
3	Témata k diskusi	54
LEKCE Č. 3: ORGANIZACE KUCHYNĚ, SKLADŮ, POMOCNÝCH PROVOZŮ RESTAURACE, TECHNICKÁ A TECHNOLOGICKÁ ZAŘÍZENÍ		55
1	Prezentace problémových témat	55
2	Případová studie	56
3	Zadání úkolů	58
4	Témata k diskusi	59
LEKCE Č. 4: TECHNOLOGICKÉ POSTUPY PŘÍPRAVY POKRMŮ		60
1	Prezentace problémových témat	60
2	Případová studie	62
3	Témata k diskusi	63
LEKCE Č. 5: SPRÁVNÁ HYGIENICKÁ A VÝROBNÍ PRAXE PRO MENŠÍ GASTRONOMICKÉ PROVOZY- PROVOZNÍ METODY		64
1	Prezentace problémových témat	64
2	Případová studie	66
3	Zadání úkolů	68
4	Témata k diskusi	69
LEKCE Č. 6: HYGIENICKÉ NORMY A PŘEDPISY, BEZPEČNOST POTRAVIN – ANALÝZA KRITICKÝCH BODŮ		70
1	Prezentace problémových témat	70
2	Případová studie	71
3	Témata k diskusi	73
LEKCE Č. 7: TVORBA JÍDELNÍHO A NÁPOJOVÉHO LÍSTKU, CENOVÉ KALKULACE		74
1	Prezentace problémových témat	74
2	Případová studie	75
3	Zadání úkolů	78
4	Témata k diskusi	79
LEKCE Č. 8: OBSLUHA – STYLY OBSLUHY, PRODEJNÍ A SOCIÁLNÍ DOVEDNOSTI PERSONÁLU (KOMUNIKACE S HOSTEM)		80
1	Prezentace problémových témat	80
2	Případová studie	81
3	Témata k diskusi	82
LEKCE Č. 9: ŘÍZENÍ PROVOZU RESTAURACE, KONTROLNÍ ČINNOST		83
1	Prezentace problémových témat	83
2	Případová studie	86
3	Zadání úkolů	87
4	Témata k diskusi	88
LEKCE Č. 10: PREZENTACE ÚKOLŮ A JEJICH HODNOCENÍ, EVALUACE MODULU		89
1	Prezentace problémových témat	89
LITERATURA		90
SEZNAM PŘÍLOH NA CD		91