

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Škola:	Střední škola obchodní, České Budějovice, Husova 9
Projekt MŠMT ČR:	EU PENÍZE ŠKOLÁM
Číslo projektu:	CZ.1.07/1.5.00/34.0536
Název projektu školy:	Výuka s ICT na SŠ obchodní České Budějovice
Šablona III/2:	Inovace a zkvalitnění výuky prostřednictvím ICT
Číslo šablony:	VY_32_INOVACE_SCR_310
Předmět:	Služby cestovního ruchu
Tematický okruh:	Základní služby cestovního ruchu
Autor, spoluautor:	Ing. Romana Martínková
Název DUMu:	Způsoby obsluhy hosta – Jednoduchá obsluha
Pořadové číslo DUMu:	10
Stručná anotace:	Prezentace seznamuje žáky se způsoby obsluhy hosta ve stravovacím zařízení a blíže vysvětluje základní - jednoduchou obsluhu hosta. Součástí materiálu jsou i otázky k zopakování probírané problematiky
Ročník:	2.
Obor vzdělání:	65-42-M/02 Cestovní ruch
Metodický pokyn:	Prezentace v MS PowerPoint na podporu výkladu učitele, lze využít i k samostudiu
Výsledky vzdělávání:	Žák objasní způsoby obsluhy hosta ve stravovacím zařízení a vysvětlí jednoduchý způsob obsluhy
Vytvořeno dne:	26. 4. 2013
Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora.	

Způsoby obsluhy hosta

Jednoduchá obsluha hosta

Způsoby obsluhy

Technická záležitost servisu pokrmů daná národními zvyklostmi, kategorií, vybavením, počtem a druhem hostů, příležitostí a odbornou úrovní obsluhujících

Udává způsob práce číšníků (servírek) – jakým způsobem a v kolika lidech se obsluhuje

Host má možnost

**Volného výběru podle jídelního
lístku (á la carte)**

Volného výběru menu

Způsob - systém obsluhy

Určuje jakým způsobem jsou číšníci v odbytovém středisku organizováni a jaké mají funkce

Jednoduchá obsluha

Složité obsluha

Jednoduchá obsluha

Rajónový systém obsluhy, bezrajónový

Vídeňský systém

System vrchního číšníka

Barový systém, kombinované systémy

Kavárenský systém

Etážový systém

Rajónový (obvodový) systém obsluhy

Mítnost je na úseky a číšník na přiděleném úseku objednává, přináší jídlo a nápoje, účtuje

Bezrajónový systém obsluhy

Menší provozovna, nedělí se na rajóny

Vídeňský způsob obsluhy

Jeden obsluhující roznáší nápoje a provádí vyúčtování, druhý - roznáší jídlo a uklízí

System vrchního číšníka

Vrchní číšník- vítá a usazuje a vyúčtuje, řídí práci střediska, podřízené a kontroluje je

Číšník nápojář- nabídka, doporučení, servis nápojů

Číšník polévkář- prostírá, uklízí

Číšník jídlonoš- objednává a servíruje pokrmy, charakteristika technologie, poslední kontrola pokrmu

Barový systém

Hosté sedí u baru

Kombinované systémy

Číšník - servíruje jídlo, účtuje a nápoje objednává u barmana

Barman - příprava nápojů pro číšníka + obsluha na baru.

Kavárenský systém

Vrchní číšník -kasíruje, **1-2 číšníci**
na svém úseku servírují pokrmy a nápoje

Etážový systém

Obsluha na pokojích

Obecná pravidla platící při obsluze

Nehlučnost obsluhy

Rychlost obsluhy a zároveň klid

Přesnost obsluhy

Opatrnost

Dodržování zásad hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci

Dodržování společenských pravidel



Otázky k zopakování problematiky

1. Co ovlivňuje způsob obsluhy hostů?

(Snímek č. 3)

2. Uveď druhy jednoduché obsluhy hostů

(Č. 6)

3. Vysvětli rajónový způsob obsluhy a systém vrchního číšníka. (Č. 7, 9)

Citace:

Ján Oriška: Služby v cestovním ruchu,

IDEA SERVIS 2010, 1866-086-10, ISBN 978-80-85970-68-5

Gustav SALAČ: Stolničení,

Praha: Fortuna, 1996, ISBN 80-7168