

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_311
Předmět:	Služby cestovního ruchu
Tematický okruh:	Základní služby cestovního ruchu
Autor, spoluautor:	Ing. Romana Martínková
Název DUMu:	Způsoby obsluhy hosta – složitá obsluha
Pořadové číslo DUMu:	11
Stručná anotace:	Prezentace seznamuje žáky se způsoby obsluhy hosta ve stravovacím zařízení a blíže vysvětluje složitou 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 složitý způsob obsluhy
Vytvořeno dne:	26. 4. 2013
Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora.	

Způsoby obsluhy hosta
Složité obsluha

V restauracích s vyšším standardem

Mezi stoly větší rozestupy - musí být možno přistavit servírovací stolek

Obsluhu zajišťuje kolektiv pracovníků s výraznou dělbou práce podle činnosti

Pokrmý i přílohy se z kuchyně expedují na mísách k jednotlivým stolům a hostům

Číšníci používají servírovací stolky a vozíky - pokrmý prezentují a překládají

Dohotovování pokrmů přímo u stolu hosta, krájení, porcování, vykostování, flambování apod.

Složité obsluha - způsob servisu

Francouzský servis – jídlo na mísách – dekorativní způsob, hosté si překládají sami nebo překládání provádí obsluhující, ovoce může být založeno na stolech a spoluvytváří dekoraci

Anglický servis (direct servis) - jídlo není naporcováno v kuchyni, porcuje se na servírovacím stolku, před hostem se provádí další úkony – vykostování, flambování, míchání nápojů apod.

Ruský servis – tabule upravena podle počtu hostů a chodů, na stole jsou ovoce, studené předkrmy, pečivo, dochucovací prostředky, nápoje v láhvích, částečná samoobsluha, obsluhující mísy přinášejí a odnášejí, nalévají nápoje

Obsluha při společném stravování

Obsluha skupin hostů – účastníků zájezdů nebo účastníků společenských akcí

System table d'hôte

Účastníci cestovního ruchu nebo členové větších společností

Přicházejí v přesně stanoveném čase

Konzumují stejné menu

Švédské stoly

Specifická samoobslužná forma stolování

Tradice ve skandinávských zemích

Host platí jednotnou cenu a má možnost neomezeného výběru jídel

Banket

Slavnostní hostina při větším počtu lidí

Probíhá v uzavřených společnostech - jen pro pozvané

Předepsán společenský oděv

Dodržován společenský protokol

Zasedací pořádek s přesně stanovenými pravidly

Tabule slavnostně upravena

Složité menu

Vysoká odbornost a větší počet obsluhujících

Raut

Větší počet hostů

Konzumace ve stoje

Nabídkové stoly (studené, teplé, nápojové)

Převažuje studená kuchyně, z teplé kuchyně speciality

Zvaní se sami se obsluhují

Nápoje může nabízet číšník mezi hosty

Garden party – raut v přírodě

Obchodní raut

Reklamní raut

River party – raut na lodi

Koktejl

Organizován obvykle odpoledne či v podvečer (mezi 18. a 19. hodinou)

V současnosti mohou probíhat i dopoledne

Trvá cca 2 hodiny

Konzumace ve stoje

Společenský protokol méně přísný

Jednoduché pohoštění – chlebíčky, jednohubky, dezerty, nápoje

Pokrmý nabízeny z podnosů a mís, také možný malý bufetový nebo nápojový stůl

Další společenské akce

Gala večeře

Piknik

Recepce

Párty

Čaj o páté

Brunch

Disco party

Diner dansant, ples

Apod.





Otázky k zopakování problematiky

1. Uveď a vysvětli základní způsoby servisu jídel. (Snímek č. 5 - 7)

2. Vysvětli **System table d'hôte**. (Č. 8)

3. Vysvětli rozdíl mezi banketem, rautem a koktejlem. (Č. 10 – 12)

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