

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_308
Předmět:	Služby cestovního ruchu
Tematický okruh:	Základní služby cestovního ruchu
Autor, spoluautor:	Ing. Romana Martínková
Název DUMu:	Stravovací služby - realizace produktu
Pořadové číslo DUMu:	08
Stručná anotace:	
Prezentace seznamuje žáky se základními možnostmi realizace produktu hostinských zařízení. 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 charakterizuje základní možnosti realizace produktu stravovacích služeb
Vytvořeno dne:	14. 4. 2013
Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora.	

Stravovací služby
Realizace produktu

A. Individuální obsluha

B. Samoobsluha

C. Kombinované systémy prodeje – obsluhy

D. Prodej pomocí automatů

E. Obsluha při společném stolování

F. Formy rychlého občerstvení

**Způsob obsluhy je technická
záležitost servisu pokrmů**

**Je ovlivněn skupinou odbytového
střediska**

**Udává techniku realizace
produktu**

A.
**Individuální
obsluha -
host má
možnost:**

- volného výběru podle jídelního lístku (á la carte)
- volného výběru menu

Jídelní lístek krčma „U dwau Maryjí“

Parkán 104, Český Krumlov, tel.: 380 717 228

smluvní ceny

Polévka

0,25l Zelná s bramborem a sedmikráskami	35 Kč
0,25l Česnečka	35 Kč

Masité pokrmy

200g Pstruh na víně a rozmarýnu s bramborem	165 Kč
200g Kapr na šalvěji s bramborem	170 Kč
250g Kuřecí kousky na estragonu s bramborem	140 Kč
100g Uzené maso s bramborovým knedlíkem a zelím	130 Kč
250g Kuře s jáhelníkem, obloha	160 Kč
250g Zelný jáhelník s uzeným masem a zeleninovou oblohou	145 Kč

Staročeská hostina s ... pro 1 - 8 osob

kuřetem (<i>kuřecí, uzené maso, jáhelník, placka, knedlík, brambor, salát</i>)	145 Kč
králíkem (<i>králík, uzené maso, jáhelník, placka, knedlík, brambor, salát</i>)	165 Kč
bažantem (<i>bažant, uzené maso, jáhelník, placka, knedlík, brambor, salát</i>)	185 Kč

Bezmasé pokrmy

Staročeská vegetariánská hostina pro 1 - 8 osob	145 Kč
<i>kuba, pohanka, jáhelník, placka, knedlík, brambor, salát</i>	
250g Jáhelník sýrový	135 Kč
250g Jáhelník zelný s fazolemi	140 Kč
250g Houbový Kuba	135 Kč
250g Vařená pohanka se špenátem a zeleninou	135 Kč
4ks Bramborové placky se zelím	92 Kč
1ks Nakládaný hermelín s chlebem	65 Kč
1ks Krajíc zapečeného chleba s bylinkami	55 Kč
180g Zeleninový salát	55 Kč
250g Žahour - tvarohové knedlíčky s borůvkovou omáčkou	98 Kč
250g Pohanková kaše s medem, rozinkami, mandlemi a skořicí	96 Kč
200g Bramborové šišky s mákem	94 Kč

Jemné pečivo

1ks Český koláč	35 Kč	1ks Zelnák	15 Kč
1ks Točenice	15 Kč	1ks Preclík	15 Kč

Zmrzlinové poháry

Pohár s ovocem, šlehačkou a vaječným koňakem	65 Kč
Pohár s ovocem, šlehačkou a karamellem	65 Kč

Obložená mísa

125 Kč

**Druhy
Úplné
individuální
obsluhy
hostů**

- **rajónový systém obsluhy**
(4-6 stolů)
- **vídeňský systém**
(1. číšník - nápoje + účet, 2. - jídlo)
- **systém vrchního číšníka**
(1 + vrchní nebo 2 + vrchní)
- **francouzský systém obsluhy**
(vyšší standart služeb, servírovací stolek, vyšší počet obsluhujících)

**B.
Samooobsluha**

- **Průběžný systém**
- **Systém konzumačních lístků**



**C.
kombinované
systémy
prodeje –
obsluhy**

- **Obsluha u barového pultu**
- **Bufetový / nabídkový stůl (nabídkový vozík)**
- **Etážová obsluha / servis**
- **Prodej přes pult**
- **Ambulantní prodej**



MELEČ COKOLADOVÝ
NEBOHON, KREMAČELLA
ČOKOL. AKA MELEČ

ČOKOLADOVÝ
NEBOHON, KREMAČELLA
ČOKOL. AKA MELEČ

ČOKOLADOVÝ
NEBOHON, KREMAČELLA
ČOKOL. AKA MELEČ

LEHKO VÝCHO
VODNÝ KASAVIA
DVA SPOVY JAM

MELEČ
KREMAČELLA
ČOKOL. AKA MELEČ

MELEČOVÝ DŽEM
KREMAČELLA
ČOKOL. AKA MELEČ







I'm a friend of... **Italian**
Raising money for children in a fun way!
For more information
www.italianjob.com (01273) 418100

I'm a friend of... **Italian**
Raising money for children in a fun way!
For more information
www.italianjob.com (01273) 418100



10-TC-20



D. Prodej pomocí automatů

- sloupcové automaty
- přihrádkové automaty
- spádové automaty
- nápojové automaty
- automaty k výměně peněz



Hotelový minibar



E. Obsluha při společném stolování

- **System table d'hôte** – zájezdy, stejné menu
- **Koktejl** - organizuje se obvykle mezi 18. – 19. hod, trvá asi 2 h a konzumace probíhá vestoje
- **Raut** - akce pro větší počet hostů, konzumace probíhá vestoje, podávají se i teplá jídla (klasický raut, obchodní raut, reklamní raut,...)
- **Garden party** – raut v přírodě
- **Banket** - slavnostní stolování (oběd nebo večeře), které je spojeno s luxusním servisem, přesný zasedací pořádek

**F. formy
rychlého
občerstvení
- fast food**

- **restaurace typu mauredo a churasco – tzv. steak house – nabízejí steaky min. na 5 způsobů**
- **kebaby a gyrosy**
- **minigril nebo pipigril – nabídka kuřat, řízků,...**
- **barbecue**
- **patisserie, pattiserie - cukrárny se širokou nabídkou**
- **pizzeria**



Otázky k zopakování problematiky

1. Uved' způsoby realizace produktu stravovacích služeb. (Snímek č. 3)

2. Uved' druhy individuální obsluhy hostů. (Č. 7)

3. Vysvětli pojmy – banquet, raut a garden party. (Č. 20)

Citace:

Ján Oriška: Služby v cestovním ruchu,

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