

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_309
Předmět:	Služby cestovního ruchu
Tematický okruh:	Základní služby cestovního ruchu
Autor, spoluautor:	Ing. Romana Martínková
Název DUMu:	Stravovací zařízení – výroba, odbyt a nabídka produktu
Pořadové číslo DUMu:	09
Stručná anotace:	
Prezentace seznamuje žáky s jednotlivými částmi stravovacího zařízení – výrobou, odbytem a způsoby nabídky produktů. 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 jednotlivé části stravovacích zařízení – část výrobní a část odbytovou. Objasní způsob nabídky produktů.
Vytvořeno dne:	28. 4. 2013
Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora.	

Stravovací zařízení

**Výroba, odbyt a
nabídka produktu**

~~DO NOT~~ TAKE
NOTICE

VAGABONDS,
DOG STEALERS,
HORSE THIEVES,
RAPSCALLIONS,
SCOUNDRELS,
LIARS
& ESPECIALLY
BURSARS!

WILL NOT
BE SERVED
ON THESE
PREMISES.

Výrobní část - výroba

Prostory v objektech nepřístupné hostům (hygienická opatření) - studená kuchyně, teplá kuchyně, přípravny, cukrářská výroba, kávová kuchyně apod.



Lidovky

McBúček
Dobrá chuť
Málo tuku
Málo soli
Málo cukru
Málo kyseliny
Málo...
79,-

McKřes
119,-

McMenu™

skladba za 20%
119,-

Hermelín

29,-

Sýrový

119,-

Odbytová část

Prostory v objektech přístupné hostům -
restaurace, bar, kavárna, WC pro hosty, šatna, zázemí

Odbytové úseky se budují buď jako samostatné objekty nebo součást hotelů apod.



U jednotlivých kategorií stravovacích zařízení lze zřizovat sezónní a příležitostné odbytové části – **terasy, atria, zahrádky, salónky, sály apod.**



THE DRIFT

THE DRIFT HEAD
Fish
tips
B-AWAY

ritional
iday
est
75
lable
ry
day

DRINKS HEAD NEWS
GREAT BRITISH FOOD
Limoeshine Bangers
mash £3.80
Hand battered fish chips
with mushy peas, tartare sauce, 1/2
lemon, herbs, onions £4.95
Pie of the day with chips or
mashed veg & gravy £6.95
FEATURING BY
Bramley apple pie with hot
custard £2.50
MORE INSIDE!

Nabídka produktu

Jídelní a nápojový lístek

Nabídka produktů hostinských zařízení

Ceník

Propagační prostředek

Odlišuje se v závislosti na druhu stravovacího zařízení

Produkty řazený podle gastronomického pořadí – gastronomických pravidel

Druhy jídelních lístků

Stálý jídelní lístek

Denní vložka

Denní jídelní lístek

Noční, kavárenský, vinárenský, barový,
dětský, hotelový, speciální JL apod.

Menu



---RIESENPORTIONEN---

RIESENSUPPENTOPF mit Leberknödel, Kaspressknödel, Nudeln und Gemüse	€ 6,50
RIESEN SCHWEINSBRATL im Natur- Saft mit Semmelknödel und Sauerkraut	€ 10,50

--- SUPPEN ---

NUDELTOPF mit Rindfleisch, Gemüse und Gebäck	€ 4,90
GULASCHSUPPE mit Gebäck	€ 4,90
Rindssuppe mit Frittaten	€ 3,20
Rindssuppe mit Leberknödel	€ 3,60
Rindssuppe mit Kaspressknödel	€ 3,60
TAGESCREMESUPPE	€ 4,90

---HAUPTGERICHTE---

FITNESSTELLER Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat mit Joghurt dressing	€ 9,50
WIENER SCHNITZEL mit Kartoffelsalat ODER Pommes	€ 10,00
GRILLTELLER Puten-, Rind- u. Schweinefleisch mit Pommes und Grillsauce	€ 12,50
CHICKEN WINGS mit Bratkartoffeln und Grillsauce	€ 9,50
OFENkartoffel m. Dressing, gegrillte Putenstreifen und Salat garniert	€ 9,50
SPAGHETTI Bolognaise mit Parmesan	€ 8,50
SPINATKNÖDEL 2 STK. mit Gorganzolasauce	€ 7,50
HAMBURGER mit Pommes	€ 4,30 € 6,30

Gastronomické pořadí – jídelní lístek

Aperitivy

Studené předkrmy

Polévky

Teplé předkrmy

Jídla z ryb

Jídla z drůbeže

Jídla ze zvěřiny

Dětská jídla

Dietní jídla

Specialita závodu

Hotová jídla

Jídla na objednávku

Bezmasá jídla

Zeleninová jídla

Přílohy, saláty, zelenina, kompoty

Sýry

Teplé moučníky

Dezerty, krémy, zmrzliny

Ovoce

Pivo, nealkoholické nápoje

Teplé nápoje

Upřesnění

Jídla z ryb - sladkovodní, mořské, dle přípravy = vařené, dušené, zapékané, pečené

Dětská jídla poloviční porce – menší porce, druhy a způsob přípravy vhodné pro děti

Dietní jídla - minimálně 2

Speciality podniku, nabídka dne

Hotová jídla

Národní a krajské speciality, jídla cizích kuchyní, běžný sortiment –

vařené, pečené maso

- hovězí
- telecí
- skopové
- vepřové,

masa uzená a masa mletá

Menu

Obvykle předem určená skladba jídel -
polévka, hlavní jídlo a moučník

Za cenu nižší, než by si zákazník kombinaci sestavil sám podle jídelního lístku



PRO DĚTI

Hlavní chod



4 ks Chicken McNuggets™



Cheeseburger nebo Hamburger



Jogurt s ovocem a BeBe

Příloha



Zahradní salát



Malé hranolky



Ovocný křemík se sezónní příchutí

Piti



Pomerančový nebo jablčný džus



Malý nápoj



Mléko

a k tomu hračka

79,-



Big Tasty™ Bacon



McMenu 139,-
Malé menu 129,-
senná 102,-

McWrap™ & Saláty



Caesar salát 105,-
Crisp Chicken
Great Crisp

Caprese salát 80,-

300 kcal

McWrap 79,-
Crisp Chicken
Great Chicken
300 kcal



Úkol:

Navrhni skladbu jídel

Denní menu (po-pá)

Speciální menu

Snídaňové menu

Víkendové menu

Svatební menu

Zabijačkové hody

Gastronomické pořadí – nápojový lístek

Aperitivy

Koktejly

Bílá vína

Červená vína

Šumivá vína

Dezertní vína

Likéry

Destiláty

Nealkoholické nápoje

Šťávy

Pivo

Teplé nápoje

Obsah nápojových lístků se odlišuje v závislosti na druhu stravovacího zařízení

Restaurační nápojový lístek

Kavárenský nápojový lístek

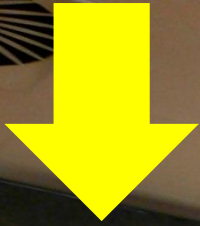
Vinárenský nápojový lístek

Barový nápojový lístek

Hotelový nápojový lístek

V některých zařízeních především rychlého stravování – McDonalds, KFC apod. může být jídelní a nápojový lístek nahrazen **ceníkem** **vyvěšeným na viditelném místě** **s vyobrazením nabízených produktů**

V provozovnách a samoobsluhách se používá také **vizuální nabídka**



McCafé

KÁVA

Espresso	30 Kč	
Espresso Grande	35 Kč	
Espresso Macchiato	35 Kč	
Double Espresso	40 Kč	
Capuccino	40 Kč	
Latte Macchiato	40 Kč	
Café Latte	40 Kč	
Macchiato	40 Kč	
Flat White	40 Kč	
Vanilková Káva	40 Kč	
Café Macchiato	40 Kč	
Sublimovaný kávu	30 Kč	
Hot Chocolate	40 Kč	
Čaj	30 Kč	

Café Latte



LEDKOVÉ NÁPJE

Vanilková	35 Kč
Čokoládová	35 Kč

FRAPPE

Vanilková	40 Kč
Čokoládová	40 Kč

EXTRA

Vanilková	45 Kč
Čokoládová	45 Kč

Croissant & Cappuccino 1.3



55 Kč



Otázky k zopakování problematiky

1. Charakterizuj výrobní a odbytovou část stravovacích zařízení. (Snímek č. 4 - 9)

2. Co víš o jídelním lístku? (Č. 11 - 20)

3. Co víš o nápojovém lístku? (Č. 22 – 24)

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