



Kaleidoskop moderní gastronomie II

SLAVNOSTNÍ HOSTINY

**Určeno pro dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků
středních odborných škol gastronomických oborů**

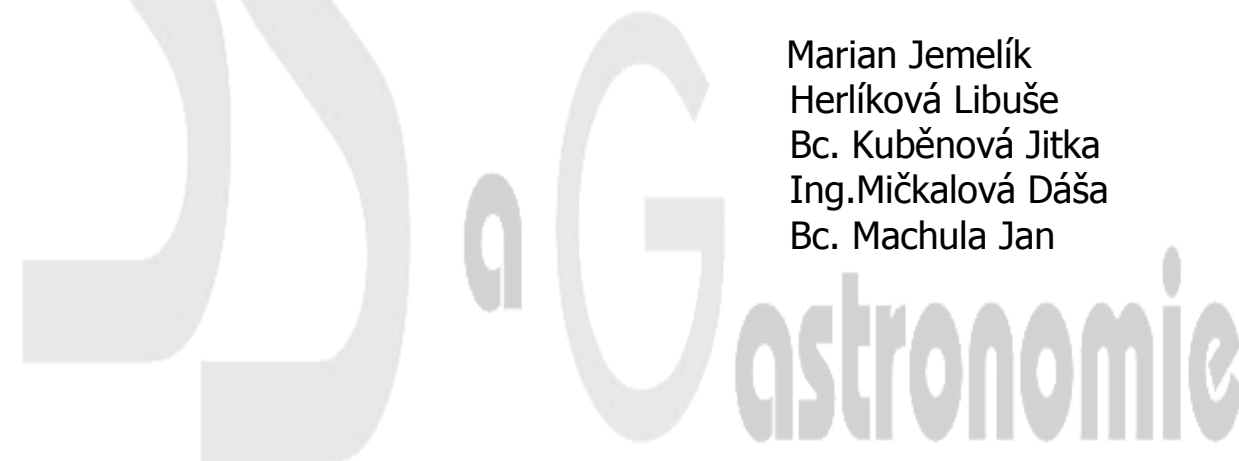


Střední škola hotelnictví a gastronomie,
Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace
Mariánská 252, 744 01 Frenštát pod Radhoštěm



Kolektiv autorů:

Marian Jemelík
Herlíková Libuše
Bc. Kuběnová Jitka
Ing. Mičkalová Dáša
Bc. Machula Jan



Frenštát pod Radhoštěm
Rok vytvoření vzdělávacího programu
2012

Úvod

Tato studijní opora byla vypracována školním týmem metodiků odborného vzdělávání organizace Střední škola hotelnictví a gastronomie, Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace v rámci projektu Moravskoslezského kraje „TIME, (tréninkové, inovační, metodické a edukační týmy škol poskytujících střední odborné vzdělání)“. Škola je jednou ze čtyř partnerských škol kraje, které se zapojily do realizace plánovaných aktivit projektu zaměřených na podporu odborného vzdělávání prostřednictvím dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků.

Z řad pedagogických pracovníků školy byl vytvořen realizační tým, který spolupracuje s významnými odborníky z praxe a zástupci zaměstnavatelů s cílem zajistit ve vzdělávacích programech co nejtěsnější vazby na potřeby praxe i vývojových tendencí v oboru gastronomie. Tento tým zajišťuje celý proces přípravy i realizace vzdělávacích programů, kterému předcházela průzkum ke zjištění zájmu a potřeb pedagogů v oblasti dalšího profesního vzdělávání.

Vytvořený vzdělávací program se skládá z více modulů a pro potřeby projektu byl nejdříve ověřen v rámci vzdělávání pedagogických pracovníků školy a následně inovován na základě zpětné vazby a získaných poznatků. Takto ověřený vzdělávací program určený učitelům odborných předmětů, učitelům odborného výcviku a učitelům praktického vyučování pro obory vzdělání skupiny č. 65 Gastronomie, hotelnictví a turismus je určen k akreditaci pro potřeby dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků (DVPP). V zájmu šíření příkladů dobré praxe a využití výstupů projektu bude program nadále školou, která se stane regionálním oborovým centrem, nabízen i po ukončení projektu.

Kaleidoskop moderní gastronomie

Vzdělávací modul „Slavnostní hostiny“

Cílem vzdělávacího modulu je získat ucelené znalosti a dovednosti z oblasti organizování a pořádání různých typů slavnostních hostin s využitím moderních trendů, které lze uplatnit při výuce teoretických odborných předmětů a odborné praxe.

Cíl studijní opory

Cílem studijní opory vzdělávacího modulu je:

- seznámit účastníky se základní legislativou, která řeší problematiku hygienických předpisů ve veřejném stravování
- seznámit účastníky s historií, vývojem a druhy slavnostních hostin
- seznámit účastníky s administrativou a organizací ve spojitosti s pořádáním slavnostní hostiny
- seznámit účastníky s chováním obsluhujícího personálu a způsobem obsluhy při slavnostních hostinách.

Cíl vzdělávacího modulu:

- osvojit si poznatky při organizování a přípravě slavnostních hostin
- získat přehled o vhodném inventáři a způsobech obsluhy
- seznámit se s moderními trendy výzdoby
- seznámit se s nejvyšší formou slavnostní hostiny – Excellence.
- orientovat se v gastronomických pravidlech sestavování slavnostních menu.

Vzdělávací modul se skládá z 3 částí

Hygiena a bezpečnost při přípravě slavnostních banketů:

- dodržování hygienicko-sanitační činnosti v provozech odbytového a výrobního střediska
- dodržování zásad bezpečnosti a ochrany zdraví.

Teoretická část:

- historický vývoj slavnostních hostin
- druhy slavnostních hostin a jejich charakteristika
- příprava a organizace jednotlivých druhů slavnostních hostin
- trendy ve volbě vhodného inventáře

- způsoby obsluhy, chování obsluhujícího personálu
- organizace slavnostních hostin z ekonomického efektu, propagace a reklama
- posouzení kvality poskytovaných služeb, včetně HACCP a BOZP.

Praktická část:

- zpracování dokumentace k organizaci slavnostní hostiny
- snoubení vína a pokrmů
- způsoby obsluhy u slavnostní hostiny.

Organizace výuky

Modul je organizován s celkovou dotací 14 hodin:

- teoretická část modulu bude probíhat na odborné učebně
- praktická část bude probíhat na odborném pracovišti.

Metodické postupy a postupy hodnocení výsledků výuky

Modul je koncipován formou přednášky, praktických cvičení, samostatné práce.

Vstupní předpoklady

Učitel odborných předmětů, učitel odborného výcviku, učitel praktického vyučování gastronomických oborů.

Úspěšné a příjemné studium s tímto učebním textem Vám přeje autoři studijní opory.

LEGENDA



Cíl

Na úvod kapitoly jsou uvedeny cíle, kterých máte dosáhnout po prostudování kapitoly, konkrétní znalosti a praktické dovednosti.



Klíčová slova

Klíčová slova představují metadata, která Vám usnadní vyhledávání v informačních zdrojích.



Čas ke studiu

Čas potřebný k realizaci měření, včetně výkladu a instruktáže. Jedná se o vyučovací hodinu – 45 minut.



Shrnutí pojmů

Na závěr kapitoly jsou zopakovány základní pojmy, které si má účastník vzdělávacího programu osvojit.



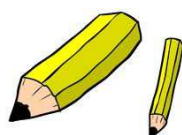
Otázky k opakování

Pro ověření, že jste učivo zvládli, máte k dispozici několik otázek k opakování.



K zapamatování

Pojmy, které je potřeba si zapamatovat k získání návaznosti na další učební látku.



Úkol k vypracování

Pro ověření, že jste učivo zvládli, vypracujte zadané úkoly.

Obsah

1	Hygiena a bezpečnost ve stravovacích službách	9
1.1	Stěžejní legislativou pro potravinářské provozy je:	9
2	Historie, druhy a charakteristika slavnostních hostin	10
2.1	Historie slavnostních hostin	10
2.2	Druhy slavnostních hostin	11
2.3	Rozdělení slavnostních hostin	12
2.4	Charakteristika slavnostních hostin	12
2.4.1	Banket	12
2.4.2	Raut	12
2.4.3	Recepce	13
2.4.4	Gala recepce	14
2.4.5	Slavnostní hostiny - EXCELENCE	14
3	Organizace slavnostních hostin	17
3.1	Náležitosti objednávky slavnostní hostiny	18
3.2	Základní etapy pořádání hostin	18
3.3	Zajištění slavnostní hostiny	19
3.4	Náležitosti spojené s organizací slavnostní hostiny	20
3.5	Zasedací pořádek	20
3.6	Tvar tabule	20
3.7	Zúčtování hostiny	21
3.8	Pracovní příkaz	21
4	Slavnostní menu	24
4.1	Slavnostní menu	24
4.2	Zásady při sestavování slavnostního menu:	25
4.2.1	Výběr surovin pro menu:	25
4.2.2	Roční doba – zde se jedná o jídla připravovaná ze sezónních surovin	25
4.2.3	Klimatické podmínky	25
4.2.4	Cena menu	26
4.2.5	Energetická a výživová hodnota menu	26
4.2.6	Příležitost a účastníci	26
4.2.7	Technické a personální předpoklady široké nabídky	27
4.2.8	Opakování surovin	27

4.2.9	Hlediska sestavování menu	28
4.3	Nápoje v menu:	28
4.3.1	Aperitiv.....	29
4.3.2	Nápoje k pokrmům	29
4.3.3	Nápoje po jídle	31
5	Příprava slavnostní tabule – zásady a technika obsluhy	38
5.1	Příprava slavnostní tabule.....	38
5.1.1	Prostírání ubrusů	38
5.1.2	Ubrousky	39
5.1.3	Výzdoba slavnostní tabule	39
5.1.4	Založení inventáře.....	39
5.1.5	Talíře	39
5.1.6	Příbory.....	40
5.1.7	Sklenice	40
5.1.8	Dochucovací prostředky	40
5.1.9	Jmenovky	40
5.2	Technika obsluhy	42
5.2.1	Pokrmý a nápoje se podávají podle gastronomických zásad:	42
5.3	Banketní obsluha:	43
5.3.1	Servis aperitivu	43
5.3.2	Servis studeného předkrmu.....	43
5.3.3	Servis polévky	43
5.3.4	Servis teplého předkrmu	43
5.3.5	Servis hlavního chodu	44
5.3.6	Servis sýru	44
5.3.7	Servis teplého moučníku	44
5.3.8	Servis ovoce	44
5.3.9	Servis kávy.....	44
5.3.10	Servis digestivu	45
6	Společenské vystupování.....	50
6.1	Společenské vystupování u slavnostní hostiny.....	50
6.2	Požadavky na osobnost číšníka – profesní znalosti a dovednosti.....	52
	Použitá literatura:	55

1 Hygiena a bezpečnost ve stravovacích službách



Cíl

Po prostudování této kapitoly získáte:

- znalosti základní legislativy ve veřejném stravování
- znalosti zásad správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách
- znalosti hygienických požadavků pro pracovníky ve stravovacích službách.



Klíčová slova

Zákon, vyhláška, veřejné zdraví, provozní hygiena, hygiena potravin.



1.1 Stěžejní¹ legislativa pro potravinářské provozy:

- Zákon č. **258/2000** Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů
- Zákon č. **110/1997** Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů
- Vyhláška č. **137/2004** Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb.
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. **178/2002**, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. **852/2004** o hygieně potravin.

¹ Zdroj <http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/>

2 Historie, druhy a charakteristika slavnostních hostin



Cíl

Po prostudování této kapitoly získáte znalosti:

- historie a vývoj slavnostních hostin
- druhy a charakteristika slavnostních hostin.



Klíčová slova

Historie, středověk, slavnostní hostiny, banket, raut, recepce, gala recepce, stolování.



Čas

45 minut

2.1 Historie slavnostních hostin

Staří Řekové byli těmi, kteří ostatní obyvatelé Evropy naučili stolovat. Z večere pak vytvořili společenskou zábavu na nejvyšší úrovni. Zmínku o velkolepých řeckých hostinách najdeme již v době homérské.

Dějepisci středověku měli k jídlu podle všeho velký respekt, neboť dlouze a podrobně popisovali průběh hostiny i samotného stolování. Vysoké úrovně kultivovanosti dosáhla kultura řecké kuchyně a stolování za Alexandra Velikého, kdy se řecká kultura rozšířila po celém Středozeří až do Asie a Říma. Římané, aby zvýšili svou kulturní a gastronomickou úroveň, přijímali do svých domů řecké vychovatele a do kuchyně řecké kuchaře.

Hostiny začínaly a končily „úlitbou“ čistého vína bohům. Síně hradů a radnic bývaly ponejvíce místy, kde se hostiny konaly. Sedávalo se na lavicích „banken“, odtud pochází slovo banket. Rozvoj umění a technologické objevy napomohly k výrobě vzácného skla, příborů, textilií a dalšího gastronomického náčiní. Hostiny a bankety středověku, až na výjimky, měly ráz více méně velkého jedlictví. Celkově se dá říci, že středověk provázela nízká kultura stolování, jedlo se převážně rukama. Teprve v 18. století se v Paříži počíná zjemnění kuchyně, jídla a způsobu stolování, bohužel Francouzská revoluce a napoleonské války měly za následek zchudnutí obyvatelstva. Mnoho předmětů z drahých kovů, sloužících ke stolování, bylo přetaveno.

Pravá doba pro přípravu krásných tabulí se datuje na počátek 20. století, kde vedle strojové výroby, upřednostňované v předchozích desetiletích, se opět začíná uplatňovat umělecké řemeslo (stolní nádobí – porcelán). Bílé talíře se v Evropě rozšířily z Francie a Itálie ve 14. století. Pravý luxusní porcelán se do Evropy dostal teprve v 17. století z Číny. A teprve

koncem 18. a počátkem 19. století se porcelánové talíře staly samozřejmou součástí jídelní výbavy.

Přibory se v historii evropského stolničení zavádějí spolu s nádobím mezi 15. a 17. stoletím. Prvním užívaným jídelním nástrojem byla lžice, která se používala již ve středověku. Jako druhý v pořadí se na stole objevil nůž, kterým se při středověkých hostinách krájel chléb a maso. Jídelní nůž se zakulacenou špičkou se stal běžným až od 18. století. Vidlička také prošla svým vývojem od dvou ke třem i více hrotům. Později se přibory diferencovaly podle rozmanitosti potravin a chodů. Kompletní sestava – lžice, vidlička a nůž, jako ucelená jídelní souprava, se začala používat v 17. století.

Ubrusy a ubrousky se v Evropě začaly používat v 15. století na královských dvorech a tehdy také začala vznikat první pravidla stolničení.

V různých zemích měli k podávání pokrmů podle svých tradic různý přístup. V Anglii hostitel krájel maso a určoval porce (základ dranzírování). Ve Francii kuchaři nakrájeli maso a složili ho do původního tvaru a číšník z něj pak nabízel hostům (základ banketů). V Rusku se vžil zvyk klást mísy s pokrmů a nápoji na stoly a tím byl dán historický základ volného výběru.²

2.2 Druhy slavnostních hostin

Slavnostní hostiny rozdělujeme:

Slavnostní hostiny

- Banket
- Raut
- Recepce

Společenská setkání

- Koktejl party
- Číše vína
- Čaj o páté
- Hudební odpoledne
- Piknik – výlet do přírody
- Zahradní slavnost
- Výlet na lodi



²Gastronomický čtvrtletník, *Fanyinfony*, (3/2010)

²Gastronomický čtvrtletník, *Fanyinfony*, (2/2009)

2.3 Rozdělení slavnostních hostin

Slavnostní hostiny rozdělujeme z několika hledisek:

Pro koho a k jakému účelu budeme hostinu pořádat

- hostiny pořádané státními orgány a institucemi, diplomatickými misemi, politickými organizacemi
- hostiny pořádané výrobními a obchodními podniky, firmami, družstvy atd.
- soukromé hostiny – oslava narozenin, zásnubní, svatební, promoční, výročí svateb aj.

Jakým způsobem budeme podávat pohoštění

- hostiny organizované ve stoje – koktail párty, recepce, raut, atd.
- hostiny organizované při zasednutí ke stolu – banket, gala večer, večere s tancem.

Podle způsobu stolování a národních zvyklostí

- např. hostiny české, ruské, skandinávské, anglické, francouzské, americké, asijské, japonské.

Podle kulturního nebo zájmového zaměření

- např. rybářské, lovecké, sportovní, folklórní.

2.4 Charakteristika slavnostních hostin

2.4.1 Banket

Banket je nejslavnostnější forma stolování - společenská akce, organizovaná při významné události a průběh se řídí stanoveným protokolem. Doba konání je v poledne nebo večer. Podává se dohodnuté menu a hosté sedí u společné slavnostní tabule dle zasedacího pořádku. Na začátku nebo během hostiny se pronášejí slavnostní přípitky. Obsluhující mají společné nástupy a odchody.

2.4.2 Raut

Raut je obdoba recepce, tento název se používá v diplomatických kruzích. Velmi běžná forma společenské akce, která se vyznačuje těmito rozdíly od recepce:

- u vchodu nevítá hostitel, ale obsluha s tzv. „uvítacím nápojem“ (welcome drink)
- prostory konání nemusí vypadat honosně a reprezentativně, ale často jde o nestandardní místa (průmyslové budovy, haly, různé exteriéry)
- po krátkém zahájení hostitelem, který také zve ke stolům, nastává volná zábava.

Druhy rautů:

- klasický
- reklamní
- obchodní.

Charakteristika rautu:

- pro všechny hosty nemusí být místo k sezení
- připravuje se seznam pokrmů a nápojů (ne menu)
- pokrmy a nápoje se připravují na nabídkové stoly
- hosté si sami překládají – obsluha pouze pomáhá
- některé pokrmy mohou porcovat a nabízet kuchaři
- na 20-40 hostů se počítá jeden obsluhující
- sortiment pokrmů má být vhodný pro konzumaci bez nožů.

Na rautu je důležité, aby podávané jídlo bylo kvalitní. Jídlo si hosté vybírají sami, přesto u nabídkových stolů musí být obsluhující personál, který rovněž dbá, aby jednotlivé mísy byly před úplným vyprázdněním včas vyměněny za nové.

2.4.3 Recepce

V diplomatické a společenské oblasti se jedná o nejčastější společenskou akci. Je to slavnostní forma rautu používaná v politických a diplomatických kruzích. Řídí se slavnostním protokolem. Recepce se pořádá při výjimečných slavnostních příležitostech (státní svátek, oficiální návštěva, zahájení nebo ukončení významných společenských, obchodních a diplomatických akcí, předání čestného doktorátu na univerzitní půdě, pořádání festivalů apod.)

Recepce se pořádá dopoledne, v poledne i večer (podle doby konání se mění forma, obsah i význam recepce):

- dopolední recepce se pořádají spíše výjimečně (např. zahájení výstavy)
- polední recepce, někdy nahrazují oběd, bývají organizovány jako bohatší bufet-diner (např. akce typu: oslava státního svátku, soukromá výročí)
- večerní recepce, jsou vyhrazeny pro nejvýznamnější události.

Pozdní večerní recepce obvykle navazuje na banket s omezeným počtem pozvaných hostů. Tato forma je co do délky konání velmi krátká, ale stanovený program je obvykle velmi slavnostní. Na recepci je nutná písemná pozvánka se zdůvodněním pořádání akce, místem, dobou konání a popisem požadovaného společenského oblečení. Údaje z pozvánky je nutné respektovat. Na recepci nemusíte přijít včas (vhodná doba je asi 15 minut po začátku). Pokud je na pozvánce uvedena předpokládaná doba trvání, odcházejte podle uvedeného času. Hostitelé hosty vítají u vchodu do sálu přibližně půl hodiny (jistě do doby příchodu nejvýznamnějšího hosta) a opět, asi 30 minut před ukončením, se hostitelé dostaví ke

vchodu, kde se s hosty loučí. Podle typu organizace obsluhy je členíme – samoobslužné, obslužné a s kombinovanou obsluhou.

2.4.4 Gala recepce

Jsou to rauty se společenským zaměřením, přidané jako večerní akce s programem, tancem apod. Gala recepce s krátkým programem trvají asi 3 hodiny, gala recepce s celovečerním programem jsou organizovány u stolu, v přestávkách jsou nabízeny jednotlivé chody. Plánují se zpravidla v polovině konference, festivalu, symposií apod. Je vhodné na pozvánce seznámit hosty s programem.³



2.4.5 Slavnostní hostiny - EXCELENCE

V diplomatické a společenské oblasti se jedná o nejčastější společenskou akci, pořádanou v poledne a večer. Podle zvolené formy pak všichni strůjci společenské události pečlivě připravují obsah oběda, večeře, bufetu – diner, recepce. Zvolená forma se označuje a oznamuje na úhledné pozvánce. Údaje z pozvánky je nutné respektovat.

Pokud se jedná o slavnostní oběd pořádaný v reprezentačních místnostech, musí být všechno rozpracováno do nejmenších podrobností:

- zasedací pořádek
- stoly (tvary I, E, U, ovál, kulatý, Ženeva)
- barva ubrusu
- volba příborů, porcelánu i skla
- rozsazení podle hierarchických hledisek a jazykových schopností účastníků
- způsob obsluhy.

Příloha č. 1: Slavnostní menu

Příloha č. 2: Slavnostní večeře

³Formáčková M., Zindelová M., *Vysoká škola bontonu*, Československý spisovatel, 2011
ISBN 978-80-87391-93-8



Historie slavnostních hostin:

- hostiny a bankety středověku, až na výjimky, měly ráz velikého jedlictví
- Řekové byli prvními, kteří ostatní obyvatelé Evropy naučili stolovat
- večeře byla společenskou zábavou na nejvyšší úrovni
- hostiny začínaly a končily úlitbou čistého vína bohům
- vysoké úrovně kultivovanosti dosáhla kultura řecké kuchyně a stolování za vlády Alexandra Velikého, kdy se řecká kultura rozšířila po celém Středozeří až do Asie a Říma
- síně hradů a radnic bývaly ponejvíce místy, kde se hostiny konaly
- sedávalo se na lavicích „banken“, odtud pochází slovo banquet.

Teprve v 18. století se v Paříži počíná zjemnění kuchyně, jídla a způsobu stolování.

Rozdělení slavnostních hostin:

Slavnostní hostiny

- Banket
- Raut
- Recepce

Společenská setkání

- Koktejl party
- Číše vína
- Čaj o páté
- Hudební odpoledne
- Piknik – výlet do přírody
- Zahradní slavnost
- Výlet na lodi



1. Ve které době dosáhlo stolování vysoké úrovně?
2. Rozděl a charakterizuj slavnostní hostiny?
3. Popište rozdíl mezi recepcí a gala recepcí?

3 Organizace slavnostních hostin



Cíl

Po prostudování této kapitoly získáte znalosti:

- o způsobu organizace a zajištění slavnostní hostiny
- o náležitostech objednávky spojené s organizací slavnostní hostiny
- obsah pracovního příkazu.



Klíčová slova

Organizace, slavnostní hostiny, objednávka, pracovní příkaz, tvar tabule, pravidla.



Čas

45 minut

Banket je vrcholnou formou gastronomického servisu s vysokým efektem, což bývá spojeno s vyššími realizačními náklady. Vystihnout jejich ráz a připravit každou akci tak, aby splnila představy zákazníka (zadavatele, hostitele) a přinesla významnou stopu do paměti všech hostů díky estetickým a kulinářským zážitkům, vyžaduje tvořivost a invenci. Samozřejmě je důležité každou takovou akci dobře naplánovat a připravit. Individuální požadavky hostů musí být známy předem.

Převzme-li vedoucí hotelu nebo restaurantu objednávku na uspořádání banketu, musí mít přirozeně k dispozici vhodné provozní místnosti, dostatek školeného personálu a příslušné materiální vybavení. Dokonalý průběh slavnostního banketu přináší podniku užitek v mnoha směrech, naproti tomu špatně zajištěný, nepodařený slavnostní oběd, má pro závod neblahé důsledky po dlouhou dobu.



Základní pravidla přípravy hostin a společensko-gastronomických akcí:

- dohodnutí všech důležitých okolností v potřebném časovém předstihu
- stanovení stejných pravidel pro všechny účastníky, popř. dohodnutí výjimek
- pevné stanovení časových údajů – začátku a konce hostiny
- předem dohodnout způsob placení a výši zálohy
- podle okolností nabídnout i další placené služby.

3.1 Náležitosti objednávky slavnostní hostiny

Objednávání banketu je první činnosti při organizaci všech slavnostních hostin. Úplnost a přesnost objednávky = úspěšný průběhu banketu i jeho zakončení.

Objednávka může být:

- telefonická
- písemná
- elektronická, ale vždy musí být v konečné fázi stvrzena podpisem objednavatele.

Náležitosti objednávky:

- datum a čas akce (začátek, konec)
- účel pohoštění a počet hostů
- finanční záležitosti – částku na osobu nebo celkem, záloha
- údaje o objednavateli – razítko, podpis, bankovní spojení, adresa, telefon.

3.2 Základní etapy pořádání hostin

- předběžná dohoda o termínu, počtu hostů, charakteru hostiny, financích a zvláštních přáních
- písemná objednávka potvrzující předběžnou dohodu
- osobní návštěva hostitele a dojednání všech podrobností, sepsání pracovního příkazu, složení finanční zálohy
- organizační zajištění slavnostní hostiny, předání pracovních příkazů personálu, vypracování potřebných dokumentů (náskres místnosti, časový plán servisu jednotlivých chodů, založení inventáře pro jednoho hosta)

Při projednávání hostiny se řídíme především počtem hostů:

Čím menší bude počet hostů při hostině, tím:

- je možná větší péče o celé aranžmá hostiny
- vybranější může být menu i nabídka nápojů
- preciznější může být příprava studených mís a jednotlivých chodů z kuchyně.

Čím bude větší počet hostů, tím více platí pravidlo:

- rychlá expedice pokrmů a servírování jídel a nápojů (podávání některých chodů přímo na talíři, menší počet příloh)
- více je nutné připravit celou akci tak, aby jeden chod a jeden nápoj byl servírovaný s patřičným efektem (např. večer zapálení svíček, nalévání nápojů z košťů, flambování)
- více musí být soustředěna pozornost na společný nástup a odchod obsluhujících
- větší pozornost se musí věnovat stolu s nejvýznamnějšími hosty / VIP

Všechny možnosti servisu a doporučení je nutné projednat s hostitelem:

Hostina pro společnost od 5 – 15 hostů:

- v menu i v nabídce nápojů má být zařazena jedna specialita, kterou číšník připraví před zraky hostů u jejich stolu, nebo jeden atraktivní pokrm připravený šéfkuchařem
- příprava moučnicku by měla být dokončena u stolu hosta
- jeden nápoj by měl být servírován neobvyklým způsobem
- nabídka aperitivu a digestivu by měla proběhnout formou open baru.

Hostina pro společnost od 16 – 30 hostů:

- menu by mělo obsahovat nabídku jedné speciality a jednoho speciálně upraveného moučnicku
- v průběhu hostiny by se měl jeden nápoj servírovat atraktivním způsobem
- nabídka aperitivu by měla být servírována formou open baru.

Hostina pro společnost od 31 – 100 hostů:

- menu připravujeme tak, aby příprava jídel a obsluha byla jednoduchá,
- je vhodné polovinu chodů servírovat na talíři
- moučník by měl být servírován atraktivním způsobem
- jeden nápoj by měl být podáván ve zvláštní sklenici
- čelo tabule by mělo mít speciální obsluhu.

Hostina pro společnost nad 100 hostů:

- menu by mělo být sestaveno tak, aby více jak polovina pokrmu byla servírována na talíři
- přílohy by měly být podávány jako součást jídel (atraktivně upraveny)
- čestní hosté jsou obsluhováni speciální obsluhou.

3.3 Zajištění slavnostní hostiny

Náležitosti nutné k zajištění slavnostní hostiny:

- podle počtu hostů stanovíme počet obsluhujících
- zajistíme potřebné zboží
- zajistíme inventář, počítáme s 10% rezervou
- obstaráme květiny, výzdobu
- zajistíme tisk pozvánek, menu, jmenovek.

3.4 Náležitosti spojené s organizací slavnostní hostiny:

- abecední seznam obsluhujících a zařazení do skupin (příprava, v průběhu hostiny, po skončení)
- časový plán servisu jednotlivých chodů a nápojů
- náčrt založení inventáře pro jednoho hosta
- plánec místnosti se zakreslením tvaru tabule, umístění pomocných stolů
- seznam číšníků, jejich zařazení při přípravných pracích, během obsluhy a po skončení hostiny
- plánec tabule se zasedacím pořádkem.

3.5 Zasedací pořádek

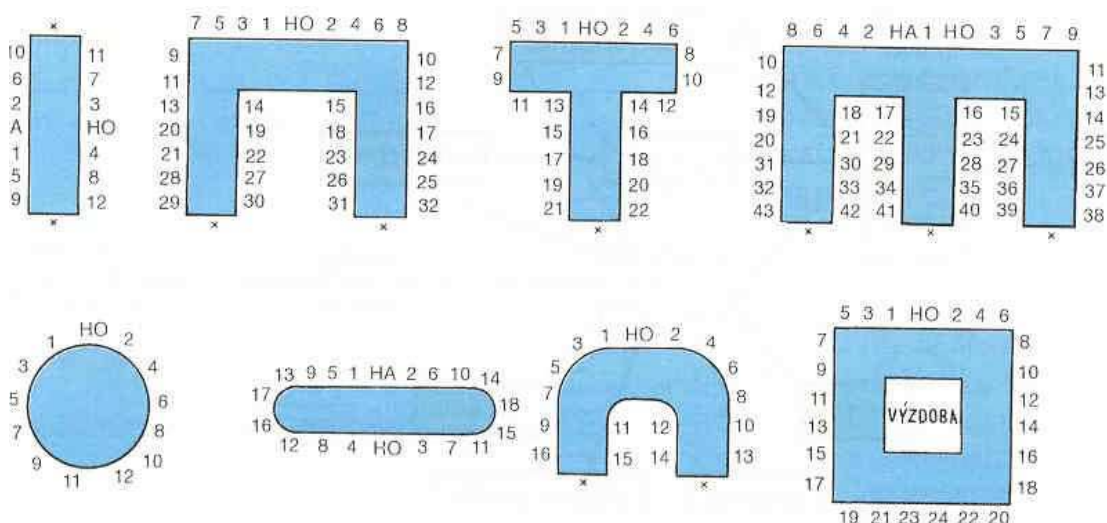
Zasedací pořádek bývá stanoven po dohodě s hostitelem:

- čestná místa jsou v čele tabule
- první čestné místo je po pravé ruce hostitele, druhé po levé, zásadně proti vchodu, zády ke stěně
- vedle sebe neusazujeme osoby stejného pohlaví a manžele, pokud se nejedná o hostinu, která se pořádá na jejich počest nebo pro novomanžele!
- vedle cizinců sedí hosté ovládající jejich jazyk
- u svatební tabule sedí nevěsta po pravé ruce ženicha, vedle nevěsty otec ženicha, vedle ženicha matka nevěsty, dále pak další rodiče a svědci
- děti sedí na vzdálenějších místech u tabule.

3.6 Tvar tabule

Tvar tabule volíme podle:

- volíme podle počtu hostů, velikosti a tvaru místnosti
- umísťujeme ji doprostřed
- na jednoho hosta se počítá 65 – 80 cm do šířky, 40 cm do hloubky
- tvar tabule sestavujeme do písmen I, E, U, T nebo volíme z tvarů ovál, kulatý, Ženeva.



3.7 Zúčtování hostiny

Zúčtování hostiny se provádí se podle směrnic provozovny (zásadně mimo tabuli):

- účet připravuje vedoucí banketu
- předkládá jej hostiteli
- jednotlivé položky musí být odsouhlaseny hostitelem

3.8 Pracovní příkaz



Pracovní příkaz dostává jako doklad hostitel a všichni odpovědní pracovníci, kteří jsou účastni na slavnostní hostině (obsluha, kuchyň, skladník, recepce, technický úsek).

Pracovní příkaz obsahuje:

1. podrobnosti organizačního charakteru
 - přijetí hostů
 - rozloučení
 - zajištění technického zázemí (hudba – taneční parket apod., svíčky)
2. náležitostí písemné objednávky (datum konání hostiny, časové údaje)
3. místnost, prostory konání akce
4. zvláštní přání hostitele – zajištění odvozu, květiny, suvenýry, fotograf, videozáznam, ubytování
5. výzdoba tabule a místnosti, příležitost, příprava a výzdoba ostatních prostor, salónku, baru apod.
6. zajištění tisku menu, jmenovek
7. dohodnuté menu včetně nápojů, vín a výjimek
8. jméno vedoucího obsluhy popř. jména ostatních číšníků
9. organizace hostiny – řízení obsluhy, způsob obsluhy a zvláštní přání hostitele
10. podrobnosti organizačního charakteru (např. způsob přijetí hostů, přípitek, zajištění různých technických zařízení, hudby, tanečního parketu, rozloučení)
11. jména osob podpisovým a rozhodovacím právem (osoby, které mohou podepsat účet nebo případně rozšířit objednávku)
12. podpis, datum odpovědných pracovníků, kterým se pracovní příkaz dává na vědomí
13. způsob a garance platby (výška poskytnuté zálohy).

Náklady na pokrmy a nápoje by neměly překročit 75 % celkové částky. Zbýlých 25 % se nechává na výzdobu, tisk menu a jmenovek, škody způsobené hosty apod.

Při přípravě slavnostní tabule platí určitá pravidla, ale současně lze využít i fantazii. Zatímco pravidla se uplatňují především při zakládání inventáře, fantazie může zapracovat při stylizaci, úpravě a dekoraci tabule.



Banket je vrcholnou formou gastronomického servisu s vysokým efektem, což bývá spojeno s vyššími realizačními náklady. Objednávání banketu je první činností při organizaci všech slavnostních hostin.

Úplnost a přesnost objednávky = úspěšného průběhu banketu i jeho zakončení.

Může být:

- telefonická
- písemná
- elektronická, ale vždy musí být v konečné fázi stvrzena podpisem objednavatele.

Náležitosti objednávky:

- datum a čas akce (začátek, konec)
- účel pohoštění a počet hostů
- finanční záležitosti – částku na osobu nebo celkem, záloha
- údaje o objednateli – razítko, podpis, bankovní spojení, adresa, telefon.

Písemnosti spojené s pořádáním slavnostní hostiny:

- abecední seznam obsluhujících a zařazení do skupin (příprava, v průběhu hostiny, po skončení)
- časový plán servisu jednotlivých chodů a nápojů
- náskres založení inventáře pro jednoho hosta
- plánek místnosti se zakreslením tvaru tabule, umístění pomocných stolů
- seznam číšníků, jejich zařazení při přípravných pracích, během obsluhy a po skončení hostiny
- plánek tabule se zasedacím pořádkem.

Zajištění slavnostní hostiny:

- podle počtu hostů stanovíme počet obsluhujících
- zajistíme potřebné zboží
- zajistíme inventář, počítáme s 10% rezervou
- obstaráme květiny, výzdobu
- zajistíme tisk pozvánek, menu, jmenovek.



1. Vyjmenujte náležitosti objednávky?
2. Objasněte co obsahuje pracovní příkaz?
3. Uveďte počet obsluhujícího personálu k zajištění slavnostní hostiny pro 75 hostů.

Poznámky

4 Slavnostní menu



Cíl

Po prostudování této kapitoly získáte přehled:

- o zásadách sestavování slavnostního menu
- o vhodné návaznosti podávaných jídel a nápojů.



Klíčová slova

Slavnostní menu, zásady sestavování, výživová a energetická hodnota, sezónnost, chuťová bohatost, aperitiv, digestiv, víno.



Čas

90 minut

4.1 Slavnostní menu

Slavnostní menu se podává při významných událostech. Sestavuje se obvykle před hostinou a hosté mají být s jeho složením seznámeni před servisem.

Sestavit menu, které plně odpovídá všem požadavkům moderní gastronomie, není snadné. Požadavky hostitele se mohou týkat rozsahu i obsahu menu, surovin na hlavní chod, finančních otázek, způsobu obsluhy časového rozpětí, úpravy prostředí. Limitujícím činitelem bývají častokrát finanční možnosti.

Každá společnost, pro kterou připravujeme složitě menu, má zpravidla:

- jiné složení,
- jiné požadavky
- jiný důvod k oslavám
- jiný čas konání hostiny.

Proto bereme před sestavováním menu v úvahu několik následujících hledisek:

- věk, povolání a pohlaví hostů
- národnost, popř. náboženství hostů,
- doba podávání menu (poledne, večer, roční období)
- příležitost, ke které se bude menu podávat
- potřeby a možnosti provozovny.

Střídmost by neměla záporně působit na pestrost a jakost slavnostního menu, které má být sestavováno nenásilně. Začíná lehkými pokrmy pro povzbuzení chuti na chody hlavní a končí lehce stravitelnými doplňky na závěr. Odborně připravené menu je výrazem vysoké gastronomické úrovně podniku.

4.2 Zásady při sestavování slavnostního menu:

Při⁴ sestavování se nejedná o svévolné řazení po sobě jdoucích pokrmů. Musíme dodržovat důležité zásady s ohledem na:

- výběr surovin, popř. jídel pro pořadí pokrmů
- opakování surovin, popř. jídel v menu
- posloupnost jídel v rámci pořadí pokrmů
- menu má pouze jeden hlavní chod, který má být vrcholem celého menu
- přeje-li si hostitel dva chody, řadíme je za sebou s ohledem na suroviny, způsob úpravy, chuťové vlastnosti.

4.2.1 Při výběru surovin pro menu zohledňujeme:

- roční dobu a cenu menu
- energetickou spotřebu člověka
- příležitost a účastníky u stolu
- technické a personální předpoklady.

4.2.2 Roční doba – zde se jedná o jídla připravovaná ze sezónních surovin:

- čerstvé, šťavnaté a chutnají obzvláště lahodně
- vysoce hodnotné s ohledem na výživné a účinné látky
- cenově výhodné.

4.2.3 Klimatické podmínky

Kromě toho se musí přihlížet ke klimatickým podmínkám:

- Ve chladném ročním období dává host přednost silným a energeticky bohatým pokrmům v dostatečně přiměřených porcích.
- V teplém ročním období se intenzivněji vyžadují čerstvé, lehké pokrmy v redukovaném množství, protože jídlo nemá organismus příliš namáhat a zatěžovat. Zejména u moučníků a příloh existuje možnost redukovat a odlehčit.

⁴Metz R., GrünerH.,Kessler T., *Restaurace a host*, 2003 FachbuchverlagPfannenberGmbH Co., 42781 Haan-Gruiten (Germany)

Příklad: Porovnejte si pokrmy vedle sebe.

Parmská šunka	Rajčatový koktejl
Zaječí paštika	Artyčoková srdíčka
Červené zelí	Chřest
Růžičková kapusta	Hrášek
Kyselé zelí	Hlávkový salát
Sýr	Sorbet
Palačinka	Ovocný salát

4.2.4 Cena menu

Cenu ovlivňují následující faktory:

- druh a úroveň provozovny
- druh, cílová orientace menu (např. sváteční menu, menu pro zvláštní příležitosti)
- platební schopnost hosta.

4.2.5 Energetická a výživová hodnota menu:

- Energetická a výživová hodnota menu by měla být v první řadě v přiměřeném poměru k energetické spotřebě člověka. Zejména u rozsáhlých menu by měl být energetický obsah bezpodmínečně omezen.
- U hlavního chodu přiměřeně snížit množství masa, doplňkově může být podáváno menší množství přílohy nebo salát místo zeleniny.
- U předkrmu, polévky nebo moučniku se nabízí možnost lehkého jídla místo těžkého.

Příklad: Porovnejte si pokrmy vedle sebe.

Předkrmový koktejl	Předkrmový salát
Krém	Vývar
Palačinka	Ovocný salát

4.2.6 Příležitost a účastníci

Menu, vytvořené při příležitosti oslavy, je často spojeno se zcela určitou náladou (př. svatba, jubileum, myslivecké menu). Výběrem pokrmu nebo zdůrazněním určitého pokrmu, může být celková nálada zvláštním způsobem podchycena a podpořena.

Příklady:

Svatba- pečlivě zvolený dezert na počest manželů.

Jubileum – hlavní chod, který odpovídá příležitosti, v atraktivním provedení.

Myslivecké menu – vedle zvěřiny musí být tato příležitost zdůrazněna typickými přílohami nebo doplňky (např. brusinky, hroznové víno, lišky, hříbky).

Ačkoliv chuť hostů, nezávisle na jejich skupinové příležitosti, může být velmi rozdílná, mohou se vyskytnout určitá zohledňující hlediska.

Menu pro dámy - dámy dávají přednost lehčím jídlům, stejně tak jídlům s nízkým obsahem tuků a cukrů (např. kuřecí maso, telecí medailonky, jemná zelenina, saláty, ovoce)

Menu pro pány – muži dávají obvykle přednost výraznějším pokrmům (např. hovězí či jehněčí steaky, zvěřina)

Duševně pracující osoby a starší lidé – tito hosté mají rádi lehčí, vybranější speciality v menších porcích (např. pokrmy z ryb, svičková Tournedos, medailonky)

Fyzicky pracující osoby a mladší lidé – pro ně by měla být v nabídce výrazná, těžší jídla ve větším množství (např. pečeně, řízky, steaky, přílohy v dostatečném množství).

4.2.7 Technické a personální předpoklady široké nabídky

Technické vybavení provozovny a personální zajištění má rozhodující význam při pořádání velkých akcí a podávání rozsáhlých menu. Personál musí mít dostatek zkušeností a musí být odpovídajícím způsobem odborně proškolen, aby práce mohly být provedeny pečlivě a odborně.

4.2.8 Opakování surovin

Nejpřísnější klasická nauka o pořadí jídel - rozlišujeme opakování surovin v menu, která jsou při dodržení určitých podmínek možná, a taková opakování, kterým musí být za všech okolností zabráněno.

Brambory:

- teplý předkrm (vařené brambory nebo brambory v páře)
- hlavní jídlo (pečené nebo smažené)

Účelnou změnou je použití rýže, nebo těstoviny.

Zelenina (pokud to není stejný druh zeleniny):

- polévka (silný vývar s proužky, mezi jiným také mrkev)
- hlavní jídlo (glasírovaná mrkev).

Maso – nesmí se jednat o stejný druh. Kromě toho musí být připravováno jiným způsobem, např.

- studený předkrm (kachní prsa)
- hlavní chod (telecí medailonky)

- studený předkrm (kuřecí salát)
- hlavní chod (srnčí hřbet)

Zcela nepřipustné – rozlišujeme v tomto případě použití surovin stejného druhu a stejné způsoby úpravy.

Pravidla se vztahují i na barvu a zahuštění:

- po světlém jídle má následovat tmavé, nebo barevně zdůrazněné jídlo, nebo naopak
- po zahuštěném jídle, musí následovat nezahuštěné jídlo, nebo naopak.

4.2.9 Hlediska sestavování menu

Hlavní jídlo musí být stanoveno jako první, potom se vybírá omáčka a vhodné zeleninové a sycící přílohy. Pokrmy pro ostatní chody se pak určí a přiřadí snáz. Zachováváme pravidla pro sestavování. Vybrané pokrmy musí ladit s hlavním chodem do té míry, že např. menu s těžkým hlavním chodem bude celkově těžší a naopak menu s lehkým hlavním chodem bude celkově lehčí. Pokud jsme nevybrali k hlavnímu chodu vhodný teplý předkrm, je vhodné podávat před hlavním chodem polévku.

K dosažení pestrosti menu se v něm nemají opakovat:

- stejné základní suroviny
- stejný způsob úpravy
- stejné nebo podobné tvary a konzistence pokrmů
- stejné přílohy.

Barvy pokrmů, příloh se mají střídat a vhodně doplňovat. Menu pro myslivce, rybáře apod. má obsahovat také běžné pokrmy, protože mnoho lovců i rybářů nejlíší své úlovky.

4.3 Nápoje v menu:

Nápoje jsou nezbytným doplňkem pokrmů. Při výběru nápojů k jednotlivým chodům menu dbáme na harmonii chuti i barev, postupujeme od lehčích k těžším.

Sled nápojů v menu:

- aperitiv
- pivo
- bílé víno
- růžové víno
- červené víno
- dezertní víno
- šumivé víno
- digestiv.

4.3.1 Aperitiv

Aperitiv je nápoj před jídlem.

Je zahajující, otevírající, chuť povzbuzující a má společenský význam.

Vlastnosti nápoje:

- suché, tzn. bez pozorovatelné sladkosti. Na rozdíl od sladkých nápojů působí lehčím dojmem a povzbuzují chuť
- ovocné nebo hořce aromatické, s čímž je spojen obzvlášť povzbuzující účinek na vyměšování trávicích šťáv
- chlazené a osvěžující.

Druhy aperitivů:

Všeobecného druhu:

- likérová vína (např. sherry, portské)
- šumivá vína – suchá.

Speciální aperitivy:

- vinné, kořeněné aperitivy (např. Martini, Cinzano, Becherovka)
- hořké aperitivy (např. Campari, Cynar)
- anýzové aperitivy (Pastis, Pernod, Ricard).

Míchané nápoje⁵:

- koktejly (např. Martini dry, Side Car, Manhattan)
- dlouhé nápoje (např. Gin Fizz, Whiskey Sour).

Pozn. Jako protiklad k suchému sektu, podávanému jako aperitiv, by měl být sekt podávaný k dezertu polosuchý, aby chuťový rozdíl mezi sektem a sladkým jídlem nebyl tak citelný.

4.3.2 Nápoje k pokrmům



Nápoje k pokrmům mají chuť pokrmů harmonicky doplňovat, nemají ji ale za žádných okolností překrývat. Při výběru korespondujících nápojů se vychází od hlavního chodu. Hlavní chod je chuťově bohatý a tvoří vrchol! Vína k ostatním chodům musí ladit s vínem k hlavnímu chodu.

⁵Metz R., GrünerH.,Kessler T., *Restaurace a host*, 2003 Fachbuchverlag PfannenbergGmbH Co., 42781 Haan-Gruiten (Germany)

Příklady k objasnění:

K jemně okořeněnému rybímu pokrmu:

- ☺ *jsou vhodná mladá, lehká a ovocná, především bílá vína*
- ☹ *nejsou vhodná vyzrálá, plná vína bohatá na buket.*

K pikantně okořeněné zvěřině:

- ☺ *jsou vhodná vyzrálá, plná vína bohatá na buket, především červená vína*
- ☹ *nejsou vhodná lehká, svěží vína s ovocnou kyselinkou.*

Chuťové stupně nápojů:

Správné přiřazení vín k pokrmům je umění, které předpokládá hodně zkušeností a školené chuťové ústrojí.

Jako orientační pomůcka pro přiřazování vín k pokrmům slouží čtyři chuťové stupně:

- vyloženě lehká vína
- lehká až středně těžká vína
- středně těžká až těžká vína
- těžká, silně výrazná vína.

Pravidla pro posloupnost nápojů:

Tyto⁶ úvahy neplatí pro nápoje před jídlem (aperitivy), nebo po jídle (digestivy). Pouze nápoje během jídla mají k sobě tak úzký vztah, že se s ohledem na posloupnost musí dodržovat důležitá pravidla:



Chuťová bohatost, plnost nápojů musí mít vzrůstající tendenci:

- lehká vína před těžkými
- mladá vína před starými, která jsou plná na základě své zralosti
- suchá vína před polosuchými, která působí na základě zbytkového cukru těžším a plnějším dojmem
- bílá vína před červenými, která jsou již od přírody plnější a chuťově intenzivnější
- víno před šumivým vínem, které je výraznější pro obsah oxidu uhličitého.

⁶Metz R., GrünerH.,Kessler T., *Restaurace a host*, 2003 Fachbuchverlag PfannenbergGmbH Co., 42781 Haan-Gruiten (Germany)

4.3.3 Nápoje po jídle

Káva slouží především k překonání lehké únavy po jídle. Existují následující možnosti:

- káva nebo moka
- Espresso.

Digestivy a jejich význam:

Digestivy mají především podporovat trávení a nechat jídlo harmonicky doznít.

Jako digestiv se hodí:

- kvalitní Brandy, koňak nebo pálenky
- kvalitní likéry.

Káva a digestiv na závěr složitého menu se staly záležitostí gastronomickou i společenskou.



Slavnostní menu se podává při významných událostech. Sestavuje se obvykle před hostinou a hosté mají být s jeho složením seznámeni před servisem.

Zásady při sestavování slavnostního menu:

Při⁷ sestavování se nejedná o svévolné řazení po sobě jdoucích pokrmů.

Musíme dodržovat důležité zásady s ohledem na:

- výběr surovin, popř. jídel pro pořadí pokrmů
- opakování surovin, popř. jídel v menu
- posloupnost jídel v rámci pořadí pokrmů
- menu má pouze jeden hlavní chod, který má být vrcholem celého menu
- přeje-li si hostitel dva chody, řadíme je za sebou s ohledem na suroviny, způsob úpravy, chuťové vlastnosti.

Zcela nepřípustné – rozlišujeme v tomto případě použití surovin stejného druhu a stejné způsoby úpravy.

Nápoje jsou nezbytným doplňkem pokrmů. Při výběru nápojů k jednotlivým chodům menu dbáme na harmonii chuti i barev, postupujeme od lehčích k těžším.

Sled nápojů v menu

- aperitiv
- pivo
- bílé víno
- růžové víno
- červené víno
- dezertní víno
- šumivé víno
- digestiv

Chuťová bohatost, plnost nápojů musí mít vzrůstající tendenci:

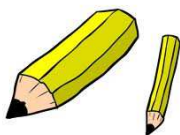
- lehká vína před těžkými
- mladá vína před starými, která jsou plná na základě své zralosti
- suchá vína před polosuchými, která působí na základě zbytkového cukru těžším a plnějším dojmem
- bílá vína před červenými, která jsou již od přírody plnější a chuťově intenzivnější
- víno před šumivým vínem, které je výraznější pro obsah oxidu uhličitého.



1. Vyjmenuj zásady sestavování slavnostního menu?
2. Přečtete si následující menu a najděte nedostatky odporující pravidlům?
3. Sestavte slavnostní menu k dané příležitosti.

⁷Metz R., Grüner H., Kessler T., *Restaurace a host*, 2003 Fachbuchverlag Pfannenberg GmbH Co., 42781 Haan-Gruiten (Germany)

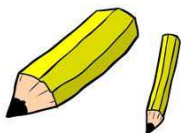
Poznámky



Úkol k vypracování:

Najděte nedostatky v následujících menu odporující pravidlům.

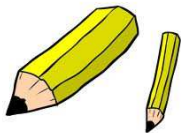
<p>MENU ①</p> <p><i>Zvěřinová paštika s waldorfským salátem</i></p> <p>✦</p> <p><i>Celerový krém</i></p> <p>✦</p> <p><i>Telecí medailonky s béarnskou omáčkou pommes dauphine míchaná zelenina</i></p> <p>✦</p> <p><i>Meruňky s vinnou omáčkou</i></p>	<p>MENU ④</p> <p><i>Krém Dubarry</i></p> <p>✦</p> <p><i>Avokádo s krevetovým salátem</i></p> <p>✦</p> <p><i>Telecí řízek na smetaně karotka, květák hrášek, Spätzle</i></p> <p>✦</p> <p><i>Broskev Melba</i></p>
<p>MENU ②</p> <p><i>Uzený losos s křenovou šlehačkou</i></p> <p>✦</p> <p><i>Polévka z hovězí oháňky</i></p> <p>✦</p> <p><i>Smažené žampiony s remuládovou omáčkou</i></p> <p>✦</p> <p><i>Steak s béarnskou omáčkou grilované rajče, zámecké brambory</i></p> <p>✦</p> <p><i>Pomerančový krém</i></p>	<p>MENU ⑤</p> <p><i>Plněná rajčata</i></p> <p>✦</p> <p><i>Silný vývar s celestýnskými nudlemi</i></p> <p>✦</p> <p><i>Entrecôte po tyrolsku, rajčatová obloha hranolky, salát</i></p> <p>✦</p> <p><i>Palačinka</i></p>
<p>MENU ③</p> <p><i>Parfait z husích jater</i></p> <p>✦</p> <p><i>Pošírované vejce s holandskou omáčkou</i></p> <p>✦</p> <p><i>Silný vývar s vejcem</i></p> <p>✦</p> <p><i>Telecí steak s drůbežími játry růžičková kapusta, knížecí brambory</i></p> <p>✦</p> <p><i>Oříšková zmrzlina</i></p>	<p>MENU ⑥</p> <p><i>Smažené scampi, remuládová omáčka</i></p> <p>✦</p> <p><i>Drůbeží krém</i></p> <p>✦</p> <p><i>Tournedos s omáčkou Choron zapečený květák glasírovaná karotka bramborová sláma</i></p> <p>✦</p> <p><i>Pistáciová zmrzlina</i></p>



Úkol k vypracování:

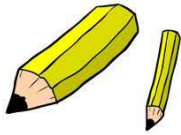
Sestavte slavnostní menu k dané příležitosti.

Dámy se scházejí v červnu 2012 u příležitosti 20 let po ukončení společné školní docházky na školním srazu.



Úkol k vypracování:

Sestavte slavnostní menu k dané příležitosti.
Myslivecká společnost – ukončení sezóny (říjen/listopad).



Úkol k vypracování:

Sestavte slavnostní menu k dané příležitosti.
Diamantová svatba – termín pořádání duben 2012.

5 Příprava slavnostní tabule – zásady a technika obsluhy



Cíl

Po prostudování této kapitoly získáte přehled:

- o pravidlech přípravy slavnost tabule
- o zásadách a technikách obsluhy u slavnostních hostin
- o způsobu servisu jednotlivých chodů.



Klíčová slova

Slavnostní tabule, inventář, techniky obsluhy, způsob servisu.



Čas

45 minut

5.1 Příprava slavnostní tabule

Celá příprava tabule, včetně zakládání inventáře, musí proběhnout v dostatečném předstihu. Přípravné práce mají končit půl hodiny před začátkem akce. Příprava inventáře má stejná pravidla, jako při přípravě na běžný provoz.

Pro banket, klasické slavnostní stolování, je potřeba připravit slavnostně prostřenou tabuli, která může mít tvar písmene T a E, může to být jednoduchý dlouhý obdélník, kruh, čtverec apod. Na jednoho hosta by měla připadat přibližně plocha 80 x 40 cm. Kromě potřebné plochy při sestavování tabule je třeba dbát na stabilitu použitých stolů. Ty mají být jednotné, potažené moltonem. Nemenší péči zasluhují židle, mají být pevné, nepoškozené a stejné.

5.1.1 Prostírání ubrusů

Ubrusy se začínají prostírat od vzdálenějšího konce tabule od vchodu pro hosty. Překlady mají spojovací nýt cca 10 až 15 cm a převisy jsou 30 cm. Šerpa je pruh látky, který se prostírá na střed tabule, s převisem stejným jako ubrus nebo jako zakončení desky stolu.

5.1.2 Ubrousky

Ubrousky používáme plátěné, papírové, kombinované. Skládají se do různých tvarů. Dnes musí být při takových příležitostech naprostou samozřejmostí, že vhodně upravené ubrousky dokonalé ladí s ubrusem, zvoleným porcelánem, květinovou výzdobou a osvětlením.

5.1.3 Výzdoba slavnostní tabule

Výzdoba slavnostní tabule by měla vycházet z povahy celé akce. Dominantou je květinová výzdoba, má vystihnout charakter pohoštění a zkrášlit prostředí. Při výzdobě se používají čerstvé řezané květiny, nikdy umělé nebo v květináčích. Důležitý je barevný soulad. Originální výzdoba, laděná s tabulí i s posláním akce, by pak měla umocnit jak samotné kulinářské zážitky hostů, tak i celkový dojem akce. Výzdoba nemá zasahovat do založeného inventáře.

5.1.4 Založení inventáře

Nejprve se označí místo pro hosta pomocí klubového talíře nebo ubrousku. Ze zásady se nezakládá nikdy více než pro pět chodů. Při více chodech se další inventář doloží dodatečně. Inventář se zakládá v následujícím pořadí: talíře, příbory, sklenice. Odborný pojem pro toto seskupení je „**couvert**“. Při zakládání se postupuje kolem stolu ve směru hodinových ručiček a tabule je samozřejmě zakládána na základě konkrétního menu.

Správně založená slavnostní tabule, musí hostu už při prvním pohlednutí napovědět, který příbor vzít první do rukou.

☺ *Jako první se používá příbor, který je nejdál od talíře, jako poslední ten, který je nejbližší.*

5.1.5 Talíře

Nejčastěji se zakládají tři talíře – klubový, dezertní a na pečivo. Ostatní se dokládají. Velikost talířů je různá a rozlišuje se podle toho, co na nich bude servírováno. Při zakládání talířů je třeba se držet pravidla, že větší talíř se používá na hlavní jídlo, menší na saláty, dezerty, pečivo nebo na odkládání.

Klubové talíře (slepé nebo předložní talíře) jsou velké dekorativní, kulaté, ozdobné porcelánové, kovové, stříbrné nebo dokonce i dřevěné talíře o průměru 29 až 33 centimetrů. Slouží k přesnému založení inventáře. Tento talíř se zakládá do středu před hosta, dva centimetry od kraje stolu. Pokud v sadě klubový talíř není, nahradí se masovým talířem, který se před servisem pokrmu na masovém talíři musí debarasovat (odklízet).

Klubová dečka je malá látková nebo papírová podložka má tvar talíře. Na ni se pokládá další talíř. Tato podložka má zabránit klouzání inventáře a tlumí hluk.

Dezertní talíř je zakládán na klubovou dečku a na něj je složen plátěný ubrousek.

Pečivový talíř je určen na chléb, housky, tousty, máslo, zakládá se vlevo, a to hned třemi způsoby:

- horním okrajem na úroveň masové vidličky,
- středem na úroveň masové vidličky
- spodním okrajem na úroveň hrotu masové vidličky.

5.1.6 Příbory

Počet⁸ příborů při zakládání při slavnostních příležitostech je limitován číslem šest. Zakládají se k talíři podle skladby pokrmů, ale maximálně tři vidličky na levou stranu a vpravo maximálně tři nože a jedna lžice na polévku. Mezery mezi příbory jsou 2 až 5 milimetrů. Příbor se klade vedle talíře podle pořadí jídla. Nejbliže k talíři je příbor, se kterým se bude jíst až nakonec. Pokud se podává polévka v polévkovém šálku, musí se založit lžice dezertní.

Způsob umístění příboru je následující:

- vidlička, vlevo od talíře (zuby nahoru)
- nůž, vpravo od talíře (ostřím k talíři)
- lžice, vpravo od talíře (dnem na stůl)
- dezertní příbor, kterým host konzumuje dezerty, se umísťuje nad talíř.

5.1.7 Sklenice

Ke zvolenému nápoji je třeba zvolit vhodný typ sklenic. Nejlépe čiré barvy, kde vynikne barva nápoje. Sklenice mají svá místa napravo od talíře. Zakládají se maximálně čtyři skleničky. Při zakládání skla se vychází ze šířky tabule, charakteru hostiny, typu skla a současných módních směrů.

První sklenice - základní, je určená k hlavnímu chodu, se umísťuje 1 centimetr nad špičku masového nože. Vzdálenost mezi sklenicemi je 3 až 5 milimetrů v nejširším místě. Sklenice se zakládají šikmo, doprava či doleva a do trojúhelníku. Výška sklenic by měla mít stoupající tendenci směrem ke středu tabule.

5.1.8 Dochucovací prostředky

Dochucovací prostředky musí být na tabuli v dostatečném množství. Umísťují se tak, aby na ně hosté bez obtíží dosáhli. Na tabuli se zakládá sůl a mletý pepř v jednoduchých uzavřených sypátkách. Ostatní dochucovací prostředky se připraví na příruční stůl.

5.1.9 Jmenovky

Podle zasedacího pořádku se umísťují jmenovky se jmény hostů a na každé místo je třeba dát vytištěné menu. Na závěr je nutné provést konečnou kontrolu připravené tabule.

Pozn. Na jmenovku patří pouze jméno, příjmení a akademický titul. U diplomatů a hlav státu je potřeba uvést před jménem J. E. (Jeho Excellence).

⁸ Černý J., Srkala A., *Moderní obsluha*, nakladatelství Merkur, 1993
Siegel S., Gallaun W., *Umění obsluhy*, nakladatelství Merkur Praha, 1973



Moravská jadernička	Křepelčí terinka s glazírovanou dýní
Ryzlink Rýnský 2008 pozdní sběr oblast Morava	Hovězí consommé se šafranovým svítkem
Rulandské modré 2006 výběr z hroznů podoblast Velkopavlovická	Filátka z uzeného pstruha na pohankovém rizotu
Chateau Belveder doux, červený	Hruškový sorbet
Marty Brandy	Protýkaný králičí hřbet s kořenovou zeleninou, bramborovými nočky a tymiánovým juice
	Kozí sýr s ovocným čatny
	Čokoládový dortík
	Moka káva

5.2 Technika obsluhy

Obsluhu zajišťuje pracovní skupina ve složení:

- vedoucí banketu
- obsluhující pracovníci.

Nejzkušenějším a nejspolehlivějším pracovníkům přiděluje vedoucí banketu místa, kde sedí čestní hosté. Vedoucí banketu usměrňuje celý chod provozu.

Před začátkem banketu jsou obsluhující seznámeni:

- s pracovním a časovým plánem obsluhy
- s obvodem každého pracovníka při obsluze
- s úvodním nástupem, společnými vstupy a odchody
- s menu a se způsobem podávání pokrmů a nápojů
- se složením hostů
- s časem slavnostního přípitků
- obsluhující mají jednotné oblečení a musí mít dobře nacvičené jednotné nástupy a odchody.



Během banketu pozoruje vedoucí banketu práci obsluhujících, odstraňuje nedostatky, vyřizuje osobní přání hostů nebo jejich vyřízení pověřuje některého z obsluhujících pracovníků. Usměrňuje styk mezi kuchyní a obsluhou.

5.2.1 Pokrmy a nápoje se podávají podle gastronomických zásad:

- pokrmy se podávají na společných mísách
- pokrmy se nabízejí a překládají z levé strany
- mísy se nosí v levé ruce, při nabízení se číšník mírně nakloní k hostovi
- nejprve se podává hlavní pokrm, potom přílohy a nakonec šťávy a omáčky
- láhve přinášejí obsluhující pracovníci otevřené (víno se dolévá do dvou třetin sklenice)
- nápoje, zejména víno, se nalévají vždy před podáváním chodu, ke kterému jsou určeny
- při podávání dalšího nápoje, odnášejí obsluhující nedopité a prázdné sklenice
- před podáváním dezertů se sbírá nepotřebný inventář
- před podáváním kávy se sbírají klubové talíře
- čistota tabule se stále udržuje.

5.3 Banketní obsluha

Po usednutí hostů číšníci sklídí jmenovky a z levé strany z košíčků přeloží hostům pečivo, které dokládáme dle potřeby po celou dobu slavnostní hostiny. Se slavnostní obsluhou začínáme od 1. čestného hosta.

5.3.1 Servis aperitivu

- Mimo tabuli - aperitivy podávané mimo tabuli můžeme nabízet v dohodnutém výběru na platech nabídkovou formou, nebo u nápojového stolu. Hosté si jej odnášejí ke slavnostní tabuli, kde hostitel zahájí hostinu přípitkem.
- Přímou u tabule - aperitivy můžeme přinášet již nalité ve sklenicích typu miska nebo špička (pokud se jedná o kořeněné víno) a servírujeme z pravé strany. Po dohodě s hostitelem je možno nalévat aperitiv do předem založených sklenic z originální láhve.

5.3.2 Servis studeného předkrmu

- Formou překládání - studený předkrm by měl být upravený tak, aby se dal dobře překládat z mísy. Předkrm se překládá z levé strany na předem založené dezertní talíře. Při obsluze nesmíme vzít hosta do kleští.
- Přímou cestou - po usednutí hostů provede obsluha debaras založených dezertních talířů a studený předkrm, upravený z kuchyně na dezertním talíři, servíruje hostům z pravé strany. Po studeném předkrmu provede debaras inventáře od předkrmu a hostům nabídne vodu, pivo, popř. jiný nealkoholický nápoj.

5.3.3 Servis polévky

- Z teriny - číšníci zakládají z pravé strany vyhřáté polévkové talíře, dle potřeby doplní pečivo. Jídlonoš přináší terinu podloženou masovým talířem a plátěným ubrouskem a z levé strany nalévá směrem od hosta menší množství polévky (max.2dcl) do polévkových talířů.
- U některých druhů můžeme polévku podávat restauračním způsobem, kdy přinášíme vyhřátý šálek a servírujeme polévku z pravé strany.

5.3.4 Servis teplého předkrmu

Po polévce provedeme debaras použitého inventáře, hostům dle potřeby doložíme pečivo a dolijeme vodu. Z pravé strany nápojář nalévá hostům bílé víno z láhve do předem založené sklenice (teplota BV 8-11°C).

- Formou překládání - teplý předkrm je opět připraven tak, aby se dal dobře překládat, číšníci zakládají hostům z pravé strany vyhřáté masové talíře, hlavní číšník přináší mísu s teplým předkrmem a z levé strany překládá.

- Přímo cestou – teplý předkrm přinášíme na platě na příruční stůl, tam jídlo kompletujeme a postupně zakládáme hostům z pravé strany.

5.3.5 Servis hlavního chodu

Po konzumaci teplého předkrmu provedou číšníci debaras použitého inventáře z pravé strany, včetně sklenic od bílého vína. Nápojář přináší láhev červeného vína (teplota 14 -18°C) a víno nalévá hostům do předem založených sklenic dle společenských pravidel. Číšníci zakládají zprava hostům vyhřáté talíře a mohou i předem založit saláty nebo kompoty.

Forma překládání:

1 číšník přináší vyhřátou mísu s masem a překládá hostům zleva

2 číšník překládá z mísy přílohu

3 číšník servíruje šťávu nebo omáčku z omáčníku.

Během servisu průběžně dokládáme pečivo, zvláště u cizinců, ti jsou zvyklí konzumovat pečivo také k hlavnímu chodu.

5.3.6 Servis sýrů

Po hlavním chodu provedeme debaras použitého inventáře. U sklenic od hlavního chodu budeme provádět debaras v případě, že nebudeme dále dané víno servírovat k sýrům. Založíme zprava dezertní talíř, dezertní příbor, doplníme pečivo a sýry překládáme z mísy.

5.3.7 Servis teplého moučnicku

Před servisem moučnicku opět provedeme debaras použitého inventáře, včetně dochucovacích prostředků a pečivového talíře. Nápojář nalévá hostům z láhve šumivé víno do založených sklenic typu flétna (teplota ŠV 4-8°C) a číšníci zakládají práškový cukr. Pro překládání volíme takové druhy, které se dají snadno překládat. Před servisem číšníci zakládají hostům na vyhřátý masový talíř na servis pokrmu. Pokud není možno teplý moučnick překládat, volíme restaurační způsob obsluhy.

5.3.8 Servis ovoce

Před servisem ovoce provedeme debaras po předchozím chodu a hostům zakládáme ovocný příbor a dezertní talíř. Ovoce nabízíme na mísách z levé strany, popř. zakládáme na tabuli k volnému výběru. Při ovoci, které konzumujeme rukama, zakládáme oplachovač prstů.

5.3.9 Servis kávy

Před⁹ servisem kávy provedeme debaras použitého inventáře, včetně klubového talíře a hostům zakládáme cukřenku, mléko a vyhřátý šálek s kompletním servisem. Nápojář nalévá

⁹Černý J., Srkala A., *Moderní obsluha*, nakladatelství Merkur 1993

hostům kávu z pravé strany z konvice. U kávy můžeme také provádět nachservis. Při servisu kávy mimo tabuli, nabízíme kávu nabídkovou formou z plat. Neservírujeme kávu s alkoholem nebo šlehačkou. Espresso – množství 30 ml.

5.3.10 Servis digestivu

- Mimo tabuli – digestivy, podávané mimo tabuli, můžeme nabízet v dohodnutém výběru na platech nabídkovou formou v salonku, nebo u nápojového stolu. Vhodné jsou kvalitní lihoviny (whisky, cognac, likéry atd.).
- Přímo u tabule - digestivy můžeme také přinášet již nalité v originálních sklenicích a servírujeme je z pravé strany.

Při servisu digestivu hostům nezapomeneme nabídnout kuřivo. V dnešní době jsou ve velké oblibě kvalitní (např. kubánské doutníky, nebo kvalitní cigaretové výrobky).



Po skončení slavnostní hostiny provedeme zúčtování. S hosty se rozloučíme a provedeme úklidové práce, které mají probíhat podle předem připraveného plánu. Týkájí se péče o inventář, uvedení místnosti do obvyklého stavu a přípravy na další provoz.



Celá příprava tabule včetně zakládání inventáře musí proběhnout v dostatečném předstihu. Přípravné práce mají končit půl hodiny před začátkem akce. Příprava inventáře má stejná pravidla jako při přípravě na běžný provoz.

Obsluhu zajišťuje pracovní skupina ve složení:

- vedoucí banketu
- obsluhující pracovníci.

Nejzkušenějším a nejspolehlivějším pracovníkům přiděluje vedoucí banketu místa, kde sedí čestní hosté. Vedoucí banketu usměrňuje celý chod provozu

Před začátkem banketu jsou obsluhující seznámeni:

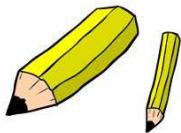
- s pracovním a časovým plánem obsluhy
- s obvodem každého pracovníka při obsluze
- s úvodním nástupem, společnými vstupy a odchody
- s menu a se způsobem podávání pokrmů a nápojů
- se složením hostů
- s časem slavnostního přípitků
- obsluhující mají jednotné oblečení a musí mít dobře nacvičené jednotné nástupy a odchody.

Pokrmý a nápoje se podávají podle gastronomických zásad:

- pokrmy se podávají na společných mísách
- pokrmy se nabízejí a překládají z levé strany
- mísy se nosí v levé ruce, při nabízení se číšník mírně nakloní k hostovi
- nejprve se podává hlavní pokrm, potom přílohy a nakonec šťávy a omáčky
- láhve přinášejí obsluhující pracovníci otevřené (víno se dolévá do dvou třetin sklenice)
- nápoje zejména víno, se nalévají vždy před podáváním chodu, ke kterému jsou určeny
- při podávání dalšího nápoje, odnášejí obsluhující nedopité a prázdné sklenice
- před podáváním dezertů se sbírá nepotřebný inventář
- před podáváním kávy se sbírají klubové talíře
- čistota tabule se stále udržuje.

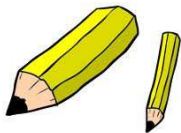


1. Popište způsob překládání hlavního chodu?
2. Zvolte vhodný tvar slavnostní tabule pro slavnostní hostinu, které se zúčastní 38 osob.
3. Zakreslete „couvert“ dle vypracovaného slavnostního menu.



Úkol k vypracování:

Zakreslete „couvert“ dle vypracovaného slavnostního menu.



Úkol k vypracování:

Zvolte a nakreslete vhodný tvar slavnostní tabule pro slavnostní hostinu, které se zúčastní 38 osob.

6 Společenské vystupování



Cíl

Po prostudování této kapitoly získáte přehled:

- o společenském vystupování u slavnostní hostiny
- o požadavcích na osobnost číšníka – profesní znalosti a dovednosti.



Klíčová slova

Společenské vystupování, etiketa, zásady, profesní znalosti a dovednosti.



Čas

20 minut

6.1 Společenské vystupování u slavnostní hostiny

Společenský protokol se nazývá **etiketa**. Je to soubor zvyklostí, zásad, norem společenského styku.

Právě při recepcích, zejména při banketu, některé tyto zásady výrazně vstupují do popředí:

- Je nepřijatelné opozdit se, protože tím necháváme celou společnost čekat. Pokud máme ke zpoždění důvod, musíme o tom hostitele předem informovat. Malé zpoždění se toleruje pouze u hlavního hosta.
- Je nezdvořilé během pronášení přípitku jíst, bavit se nebo pít, personál by neměl odnášet nádobí.
- Za zasedací pořádek odpovídá hostitel a jde o velmi zodpovědnou záležitost, protože podle rozsazení hostů je zřejmé, jakou úctu a význam jim hostitel přikládá.

Existují dva způsoby zasedacího pořádku:

Francouzský, kdy hostitelé sedí proti sobě uprostřed podélných stran stolu a umísťují hosty podle významu postupně směrem k čelům stolu.

Anglický, kdy hostitelé sedí v čele stolu a hosté pak podle významu usedají na podélných stranách.

Pozn. Zasedací pořádek musí být vystaven, aby hosté kolem stolů nebloudili. Vhodným místem je šatna nebo prostor před vchodem do jídelního sálu.

Židle jsou odsunuty od stolů do takové vzdálenosti, která umožní pohodlné usednutí.

Kdo o koho u stolu pečuje:

- o ženy sedící na straně stolu, kde sedí hostitelka, se starají muži sedící po jejich pravici
- o ženy sedící na straně stolu, kde sedí hostitel, se starají muži sedící po jejich levici
- povinností muže je pomoci dámě usednout, pokud se o to nepostará personál
- konverzace se odvíjí všemi směry, bylo by krajně neslušné, kdyby se muž obracel pouze na ženu určenou bontonem.



Jak u stolu sedět:

- zpříma
- neopírat se zády o opěradlo
- nedávat lokty na stůl
- nekřížit nohy
- ženy si mohou odložit kabelku na klín, nebo si ji pověsí na opěradlo
- látkový ubrousek rozprostřít na kolena
- je nepřijatelné, aby příbory cinkaly o talíř
- nejezte příliš rychle, ani příliš pomalu
- servíruje-li se polévka v šálcích se dvěma oušky po stranách, je přípustné zbytek polévky vypít
- omáčku či šťávu zbylou na talíři je nepřípustné vyjíst lžící či ji vytřít chlebem nebo pečivem
- chléb a pečivo k jídlu se pokládají na talířek vlevo od talíře s jídlem, pečivo se nekouše, jen se ulamuje
- při napití během jídla se dotýkejte sklenice pouze čistými rty – používejte vždy před napitím ubrousek
- sklenici uchopte za stopku nebo za její spodní část
- upadne-li vám ubrousek nebo příbor na zem, už je nepoužívejte, ale požádejte o nový
- při přerušení jídla položte příbor na talíř křížem
- při ukončení jídla položte příbor rovnoběžně vedle sebe, šikmo přes talíř, střídkami na pravou stranu, ostří nože směřuje dovnitř talíře.

Vztahy se zákazníky se stávají alfou a omegou každého podnikání. V oblasti služeb, kam patří i podnikání v oboru gastronomie a pohostinství, to platí dvojnásob.

Dvě základní zásady by měl mít na paměti každý provozovatel gastronomického zařízení:

- klíčem jsou lidé
- zákazník je pán.

☺ *A tu druhou zásadu vštípit i těm, kdo pro něj pracují!*

6.2 Požadavky na osobnost číšníka – profesní znalosti a dovednosti

Požadavky na osobnost číšníka:

- měl by být dobrým reprezentantem oboru, informátorem hostů
- dobrá paměť a dobré charakterové vlastnosti.

Dále slušnost poctivost, obětavost, vysoké pracovní nasazení, upřímnost, loajalita, výdrž, odolnost vůči stresovým situacím, schopnost přizpůsobit se rychlým změnám, vstřícnost, kreativita, dočvilnost, chuť učit se novým věcem, rozvíjet a doplňovat své odborné znalosti.

Takový člověk by měl být samozřejmě vybaven potřebnou dávkou profesionality, odborných znalostí a profesních zkušeností přibližujících se požadavkům dané pozice.

Prohřešky číšníků při obsluze hosta:

- okrádání hostů
- okrádání majitele
- neochota
- arogantní jednání
- neprofesionalita.

Dalším důležitým prostředkem, vedoucím k fungování obsluhy, je přesvědčit obsluhující, že právě oni jsou klíčovými hráči a posledním článkem řetězce celého soukolí nazývaného restaurace. Je to právě obsluha, která reprezentuje snahu všech zúčastněných subjektů, prodává a prezentuje hostovi finální produkt. Číšník by měl být v restauraci v roli hostitele, odborníka na gastronomii s perfektní znalostí nabízeného produktu. Měl by hosta provádět nabízeným menu či vinným lístkem, dávat vhodná doporučení na základě svých zkušeností. Je také ale nutné podotknout, že pokud chceme, aby tyto faktory v praxi u vybraných lidí fungovaly, musí i zaměstnavatel či provozovatel vytvořit optimální pracovní podmínky a prostředí s dostatečně motivujícím ohodnocením. Práce s lidmi není nic jednoduchého, lidé jsou různí, mezilidské vztahy jsou složitá věda. Někteří zákazníci sami trpí nedostatkem elementární slušnosti k okolí. Posláním obsluhy není pouštět se do konfliktu se zákazníkem, ale naopak, jejím úkolem je zvládnout i problémového klienta tak, aby nakonec odcházel spokojen.

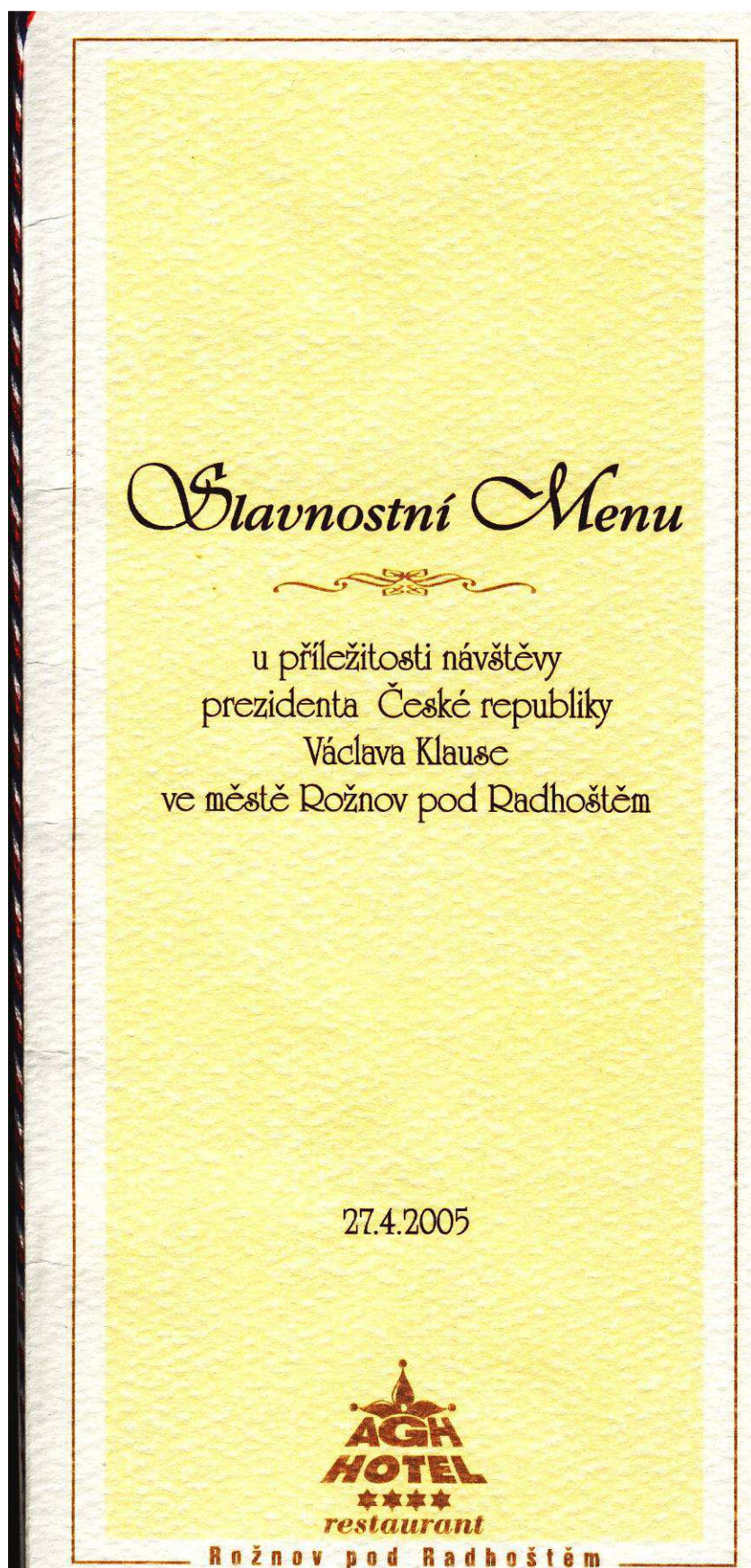
Pravidlo číslo jedna je: „HOST MÁ VŽDYCKY PRAVDU!“

Pravidlo číslo dvě je: „POKUD JI NEMÁ, PLATÍ PRAVIDLO JEDNA!“

Spokojený zákazník se podělí se svým zážitkem se dvěma lidmi, kdežto nespokojený se čtyřiceti. Špatné zprávy se šíří mnohem rychleji ☹

Použitá literatura:

- [1] Formáčková M., Zindelová M., *Vysoká škola bontonu*, Československý spisovatel, 2011
- [2] ISBN 978-80-87391-93-8
- [3] Metz R., Grüner H., Kessler T., *Restaurace a host*, 2003 Fachbuchverlag Pfannenberg GmbH Co., 42781 Haan-Gruiten (Germany)
- [4] Černý J., Srkala A., *Moderní obsluha*, nakladatelství Merkur 1993
- [5] Siegel S., Gallaun W., *Umění obsluhy*, nakladatelství Merkur Praha 1973
- [6] Salač G., *Stolničeni*, nakladatelství, Merkur, Praha 1980
- [7] Gastronomický čtvrtletník, *Fanyinfony*, (3/2010)
- [8] Gastronomický čtvrtletník, *Fanyinfony*, (2/2009)



Menu

Aperitiv

0,04 Royal Oporto Extra Dry White

Předkrm

80g Terina z kachních jater "Foie Gras"
s confitem z řapíkového celeru,
rozinek a pomerančů

Polévka

Hrášková polévka s mušlí svatého Jakuba
a grilovanou tygří krevetou

Hlavní chod

150g Jehněčí kotletky pečené
na rozmarýnovém jehličí,
zapečené brambory s jarním pórkem
servírované s puquetem zahradní zeleniny
na silném jehněčím glassé

Dessert

Jablečný mouše s calvadosem
v ořechovém plátu,
jablečné coulis a sorbet ze zelených jablek

Menu sestavil šéfkuchař Jiří Švrček
a kolektiv kuchařů

Roman Ruml, Jindřich Cabák, Radek Kachtlík, Radek Šolanský

Vina z hotelové vinotčky a digestiv doporučil kolektiv číšníků
Jakub Vala, Petr Hrstka, Radim Pabián, Lukáš Boruta



Veltlínské zelené

pozdní sběr 2000
vinařství Tanzberg, oblast Mikulovská

Cabernet Sauvignon Barrique

pozdní sběr 2003
vinařství Neoklas Šardice, oblast Mutěnická

Bohemia Šekt Brut

Káva Illy

Digestiv Hennessy V.&O.P.

Hostitel nabízí Pilaner Urquell 12°
a minerální vody

EU2009.CZ

SLAVNOSTNÍ VEČEŘE

pořádaná u příležitosti neformální Rady ministrů
pro zaměstnanost a sociální věci
zemí Evropské unie
ve Zlínském kraji

FESTIVE DINNER

organized to mark the occasion of the
informal meeting of the EU Council of
Ministers of Employment and Social
Affairs in the Zlín Region

MENU

■ rezidence sekt brut Neoklas Šardice – kvašeno v lahvi

■ ryzlink vlašský 2006 ps Tanzberg Mikulov

■ frankovka 2006 ps Patria Kobylí

■ rulandské šedé výběr z bobulí Vinium Moravicum

■ digestiv – pear williams – R. Jelínek

■ košíček plněný paštikou z kachních jater a hříbků
■ little basket stuffed with pate from duck liver and mushrooms

■ dýňový krém se smetanou a bylinkovými krutonky
■ pumpkin cream with herb croutons

■ váleček z telecí svíčkové v bylinkovém kabátku
■ roll of veal sirloin in herb coat
■ šťouchané brambory se šalotkou a liškovou omáčkou
■ mashed potatoes with shallot and chanterelle sauce

■ cheese cake s bílou čokoládou a višněmi
■ cheese cake with white chocolate and sour cherries

■ černá káva s mlékem
■ black coffee and milk

Projekt Moravskoslezského kraje TIME je zaměřen na podporu odborného vzdělávání a návrh podmínka nástrojů k nastavení krajského systému specifického odborně a profesně orientovaného dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků (DVPP) v Moravskoslezském kraji pro potřeby vybraných kategorií pedagogických pracovníků středních odborných škol.

Vzdělávací programy byly vytvořeny školními týmy metodiků odborného vzdělávání z partnerských škol, které zapojily do realizačních týmů významné odborníky z praxe a zástupce zaměstnavatelů s cílem zajistit co nejtěsnější vazby na potřeby praxe i vývojových tendencí v příslušném oboru. Tyto týmy zajišťují celý proces přípravy i realizace vzdělávacích programů od tvorby, pilotního ověření, inovace na základě zpětné vazby a získaných poznatků, následnou realizaci v rámci vzdělávání pedagogů jiných škol akreditaci těchto programů pro potřeby DVPP. Takto mohou být výstupy projektu dále šířeny prostřednictvím pilotních partnerských škol, které v roli regionálního oborového centra zajistí specifické DVPP pro potřeby učitelů odborných předmětů, učitelů odborného výcviku a praktického vyučování z vybraných oblastí i po ukončení tohoto krajského projektu.

Tento vzdělávací program byl vytvořen ve spolupráci s odborníky z praxe v rámci projektu Moravskoslezského kraje a je určen učitelům odborných předmětů, odborného výcviku a praktického vyučování na středních odborných školách příslušného oborového zaměření.