

# **STOLNIČENÍ**

Kuchař – číšník

1. ročník

SSOU ATHOZ

## HISTORIE POHOSTINSTVÍ

Pohostinnost byla od pradávna základní vlastností lidí – nejdříve zdarma, později dobrá obchodní činnost.

Rozdělení dle etap:

- a) Starověk – Palestina, Babylon, Egypt, Řecko, Římská říše
- b) Středověk – venkov, město
- c) Novověk
- d) České pohostinství – po 1. světové válce  
po 2. světové válce  
po roce 1989

### STAROVĚK

Palestina: pohostinství zdarma, noclehárny, výčepy vína, bohatí vlastnili stany

Babylon: pálenka z datlí, výčepy piva, jedlo se rukama

Egypt: vyspělý obchodní a vojenský stát, v přístavech společ. zábav. střediska, pořádaly se hostiny Faraonů, jedlo se rukama, poháry ze zlata

Řecko: rozvoj obchodu, pohostinné domy se zábavou, stravou a ubytováním, jí se rukama – misky s vodou, každý pohostinský musel uzavřít slib: zavírací doba, odměrky

Římská říše: využívali se otroci a zajatci, vznikaly přepychové domy s koupelnou, hostince jen pro chudé, výstavba silnic a železnic, rozvoj ČR  
vynalezeno 80 značek vína, víno slazené medem, vermuty. Podniky musely mít pojmenování a firemní značení, placení daní, zákony proti opilství a rvačkám. Používali se lžíce, nože, párátko (z husích brků). Bohatí Římané pořádají tz. Lukulské hody.

STŘEDOVĚK se vyznačoval bojem o moc mezi šlechtou a církví. Platilo se prací pro klášter nebo naturáliemi. Do konce 13. století zřizovala církev pro věřící noclehárny.

V 15. století používají ubrusy.

V 17. století objeveny příbory a ve šlechtických sídlech vznikají pravidla stolničení a stolování.

Způsob obsluhy se liší dle jednotlivých zemí:

Anglický: základ dranzírování – složitá obsluha

Francouzský: základ pro bankety

Ruský: základ pro rauty

Venkov: hostince prosté zařízení, pro chudé zdroj informací. Krčmáři byli považováni za méněcenné lidi bez důvěry.

Město: hostince – panské, střední, zájezdní. Kuchaři a číšníci, povyšování na šlechtice, poplatky vybírá – šlechta, církev, magistrát. Nejoblíbenější nápoj – pivo. Práva se dědila, pálenka jako lék. Používalo se zlaté, stříbrné a cínové nádoby.

NOVOVĚK rychlý rozvoj průmyslu a cestovního ruchu. Rozvoj zámořského a silničního ruchu.

České pohostinství: tradice českého pohostinství začala v roce 1918 rozdělením Rakouska.

Po 1. světové válce – rozvoj soukromého podnikání, významné místo zaujalo lázeňství.

2. světová válka – znamenala krizi v pohostinství, likvidace soukromého podnikání.

Pohostinství bylo rozděleno do celků: Interhotely

Restaurace – RAJ dle územních celků Prahy

Jednoty – provozovny na venkově

Rok 1989 návrat k soukromému podnikání.

## **SPOLEČENSKÁ VÝCHOVA**

### **OBEČNÝ NÁHLED**

Společenské chování je výrazem společenského postoje. Pro společenský styk je důležité společ. vystupováním a uměním jednat s lidmi.

Historie společenského chování pochází až z Egypta 2680 l. před našim letopočtem.

V 16. století přeloženy pravidla slušného chování z řečtiny.

Po 1. světové válce J. G. Jarkovský vydal knihu „Pravidla slušného chování“.

### **ZÁKLADNÍ PRAVIDLA SLUŠNÉHO CHOVÁNÍ**

- 1) Pozdrav – jako první zdraví mladší X staršího, muž X ženu, podřízený X nadřízeného
- 2) Oslovení – doplněk pozdravu
- 3) Představování – mladšího X staršímu, muže X ženě, podřízeného X nadřízenému
- 4) Podávání ruky – žena X muži, starší X mladšímu, nadřízený X podřízenému
- 5) Chůze na veřejnosti – významné místo po pravé ruce,  
chodíme a vyhýbáme se vpravo,  
ze dveří se nejdříve vychází,  
do schodů jde muž za ženou, ze schodů těsně před ní
- 6) Hosté mají různé chování a jednání, měli bychom brát v úvahu i temperament
  - a) melancholik – nerozhodný člověk
  - b) flegmatik – je mu vše jedno
  - c) sangvinik – nejoblíbenější host
  - d) choleric – velice výbušný a nespokojený
- 7) Při objednávce mluvíme zřetelně
- 8) Muž objednává i za ženu
- 9) Jíst začínáme až s celou společností najednou
- 10) Při jídle nekouříme“

### **CHOVÁNÍ ČÍŠNÍKŮ A KUCHARŮ**

Každý pracovník v ZVS respektuje pravidla a zásady obsluhy. **Zásady** jsou trvale platná pravidla:

- rychlost
- přesnost
- nehlučnost
- opatrnost
- poctivost

**K základním pravidlům** patří: ochota, slušnost, pohotovost, postoj, ovládání své chůze, držení těla, pohyby rukou, výraz obličeje, hlas a řeč.

Mimika – výraz obličeje

Gestika – pohyby těla

Proxemika – udržení určité vzdálenosti

Tato komunikace je více pravdivá než slovní vyjádření.

Před hostem se číšník neupravuje, ovládá pravidla gastronomická, zná jídelní a nápojový lístek, technologii přípravy pokrmů, používá při práci příručník, ovládá cizí jazyk, nepoužívá zdobněliny. Na pracovišti nejí, nežvýká, nepije a nekouří v přítomnosti hosta.

## ZÁKLADNÍ PRAVIDLA STOLOVÁNÍ

Stolováním rozumíme chování u stolu a při jídle.

Stolníčení – příprava stolu a obsluha hosta.

1) používání ubrousků: - plátno: při jídle na kolena, po jídle vedle talíře  
- papír: po použití vkládáme do talíře

2) jídelní lístek: podáváme rozevřený (v luxus. restauracích pro každého hosta)

3) pečivo: pečivo nekusujeme, ale ulamujeme.

a) v košíčku pod plátěným ubrouskem

b) na pečivovém talířku na levé straně

4) použití příborů:

- studený předkrm: nejčastěji dezertní příbor

- polévka: polévková nebo dezertní lžíce

- ryby: konzumujeme speciál. rybím příborem a dokládáme dezertní talířek na kosti

- drůbež: používáme vidličku masovou a nůž, můžeme i rukou. Dokládáme dezertní talíř na kosti a oplachovač prstů s vlažnou vodou a plátkem citrónu.

- hlavní chod: konzumujeme masovou vidličkou a nožem. Můžeme doložit nůž steakový. Při jídle nůž neolizujeme, nemlaskáme a nemluvíme s plnými ústy.

- zeleninové saláty: zakládáme vlevo a jíme pouze vidličkou.

- kompoty: zakládáme na pravou stranu v misce s kompotovou lžičkou.

- moučníky: rozdělujeme dle druhů:

dorty a řezy – moučnickovou vidličkou (řezačkou)

teplé moučníky – moučnickovým příborem (dezertní vidlička a dezertní lžíce)

zmrzliny – zmrzlinovou lžičkou (lopatkou)

některé druhy moučníků konzumujeme rukama (dokládáme oplachovač prstů).

Speciální příbory používáme na speciální druhy pokrmů (hlemýždě, ústřice, kaviár).

Teplé nápoje se podávají v šálcích na podšálcích se lžičkou.

Při pití teplého nápoje nikdy nenecháváme lžičku v šálku, ale odkládáme na podšálek.

## HYGIENA A BEZPEČNOST PRÁCE

Dodržování hygienických a bezpečnostních pravidel je jednou z nejdůležitějších povinností všech pracovníků ZVS.

- 1) osobní hygiena: - péče o ruce a vlasy
  - používání pracovních oděvů
  - platný zdravotní průkaz
  - péče o čistotu těla
- 2) pracovní hygiena: - čistý a neponičený inventář
  - používáme příručník
  - udržujeme čistotu a pořádek
  - nesedáme na pracovní stoly
  - nekouříme při práci na pracovišti
- 3) bezpečnost práce: - musíme předcházet pracovním úrazům při práci se stroji, soustředěním na práci, nezvedáme a nepřenášíme těžké předměty (ženy do 15kg, muži do 20kg), kluzké potraviny přenášíme v utěrce (zmrzlé maso, ryby, drůbež), kontrolujeme elektrické a plynové spotřebiče, podlaha suchá a čistá, odpadky neodhazujeme na zem, otlučený a prasklý inventář vyřazujeme, zpracováváme pouze čerstvé potraviny, odklízíme zbytky jídel a odpadky z veřejného prostoru. Každý pracovník zná základní pravidla první pomoci – dostatečně vybavená lékárnička.  
K udržování čistoty na pracovišti slouží:
  - denní úklid – mytí podlah, strojů, zařízení a nádobí
  - sanitární dny – 1x v týdnu nebo měsíčně, mytí a odmrazování zařízení, čištění plynových spotřebičů
  - generální úklid – obvykle 1 – 2x do roka

## NEHODY A JEJICH PŘÍČINY

- neopatrnost
- nepozornost, zbrkllost, nervozita
- přeceňování svých sil a únava
- nepoužívání ochranných pomůcek
- nedodržování pracovních předpisů

nehody: popálení, zlomeniny, řezné rány, opaření

V případě úrazu je sepsán záznam o úraze. **Lehký úraz** hlásíme vedoucímu a **těžký prac. úraz** je evidován na předepsaném formuláři.

## STŘEDISKA A PROVOZNÍ MÍSTNOSTI ZÁVODŮ VĚŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ

Provozovna je základním článkem pohostinství a tvoří ji střediska:

- 1) ubytovací
- 2) stravovací
- 3) výrobní
- 4) odbytová
- 5) sklady
- 6) hygienické místnosti – šatny, toalety pro hosty a zaměstnance
- 7) technické místnosti – kotelna, strojovna, garáže, dílny údržby

VÝROBNÍ STŘEDISKO: zde se výrobky připravují k prodeji

- a) skladovací prostory – potravin, prádla, čisticích prostředků, inventáře, odpadků
- b) přípravný – suroviny se zpracovávají na polotovary (přípravný masa, ryb, zeleniny, brambor)
- c) kuchyně – teplá, studená, kávová, cukrárna  
Z polotovarů a surovin se zpracovávají hotové pokrmy, které se expedují.
- d) výdejní prostor – výdej pokrmů do více středisek
- e) umývárny – bílé nádobí (porcelán), černé nádobí (kuchyňské)  
Slouží k udržování čistoty veškerého nádobí.

VZHLED A ZAŘÍZENÍ KUCHYNĚ: velikost dle kapacity závodu, situována na severní stranu.

*Výška*: nemá být menší než 3,2m

*Stěny*: obloženy bílými dlaždicemi do 1,5 – 2m, zbytek stěn a stropů vybělen

*Podlaha*: beze spárů, snadno čistitelná, bezpečná

*Osvětlení*: smíšené

*Větrání*: v oknech sítě, klimatizace, pachově izolována od odbytového střediska

*Výdejní část*: směřuje do prostoru, který má oddělovat odbyt od výroby se zařízením pro uchovávání hotových pokrmů (vodní lázně, režon, mobilní výdejní vozíky)

Nezapomínáme na křížení cest:

nečisté suroviny X polotovary či hotové výrobky

hotové pokrmy X použité nádobí

ODBYTOVÉ STŘEDISKO: zde se připravené výrobky prodávají spotřebitelům.

Rozdělujeme dle funkce:

- a) stravovací – restaurace, jídelny se samoobsluhou
- b) společensko-zábavní – kavárny, vinárny, bary
- c) doplňkové stravování – bufet, bistro, výčep piva

UBYTOVACÍ STŘEDISKO zajišťují přechodné ubytování hostům hl. ze zahraničí

Ubytování: dlouhodobé – nad 3 dny

krátkodobé – do 3 dnů

Ubytovací závody rozdělujeme:

- a) do kategorií dle druhu a místa
- b) podle kvality poskytovaných služeb

## Kategorie UZ:

*Hotely* – více než 10 pokojů, 1 – 5\*

městské, horské, lázeňské, rekreační

malé do 250, velké nad 500, střední – dle počtu lůžek

*Motel* – u silnic a dálnic, musí být parkoviště

*Botel* – místo pokojů kajuty, trvale kotvící loď

*Penzion* – hezké prostředí, omezení stravování

*Garni* – omezené stravování

*Depandance* – více budov pohromadě, od hlavní recepce max. 200m

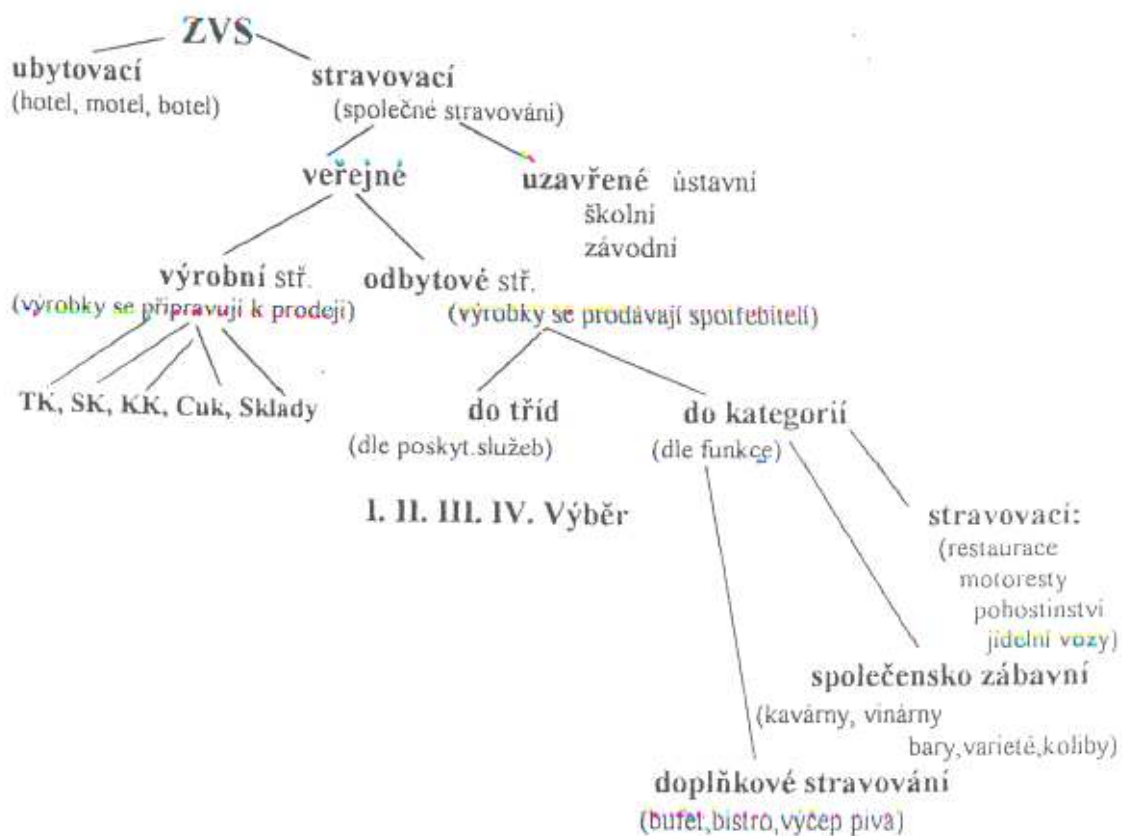
*Turistické ubytovny* – 1\* nad 6 lůžek

2\* do 6 lůžek

*Chatové osady, kempy, rotely, horstely, stanové tábory, lovecké chaty, hrady, zámky*

Hotelová penze: dohoda mezi hotelem a hostem o poskytovaném stravování. Dohoda je neměnná a jídlo neodebrané se neodečítá.

Čtvrtpenze, polopenze, celá penze, all inclusive



## OBLEČENÍ PRACOVNÍKŮ VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ

Oblečení jednotlivých profesí ve VS se liší:

- a) podle pracovního zařazení
- b) podle funkce
- c) podle charakteru závodu a střediska

Pracovní oblečení musí být vždy čisté a vkusné.

Doplňky: prsteny, náušnice (u mužů), přívěsky **NEPOUŽÍVÁME**

Při přípravě pracoviště používáme bílé pláště.

V závodech s nižší úrovní poskytovaných služeb převládá oblečení černo – bílé.

V luxusních restauracích oblečení ladí i barevně s prostředím.

Jídlonoš: používá bílou zástěru

Obsluhující: smoking

Vrchní číšník: frak

Barman: černé kalhoty + košile různých barev

Provoz: oblek či kostým ve tmavých barvách

Pomůcky číšníka: číšnický nůž, příručník, účtenky, tužka, zapalovač, (provázek, korek)

Pomůcky kuchaře: utěrky, nože, ocilka

Oblečení číšníků:      černé kalhoty  
                                 bílá košile  
                                 černé ponožky  
                                 černé boty  
                                 motýlek či kravata  
                                 vesta

Oblečení kuchaře:      bílé či pepito kalhoty  
                                 bílý rondon  
                                 bílá čepice  
                                 bílá zástěra  
                                 bílé protiskluzné boty  
                                 šátek u krku

Obsluhující pracovník by měl plnit tyto funkce:

- reprezentovat ve svém oboru
- odborníkem ve svém povolání
- správný obchodník
- diplomat a psycholog



## INVENTÁŘ NA ÚSEKU OBSLUHY

### 1) VELKÝ STOLNÍ INVENTÁŘ

#### a) místo použití

- hotelový
- restaurační
- kavárenský
- vinárenský
- barový

#### b) dle materiálu

- kovový - příbory
  - na teplé a studené pokrmy
  - na teplé a studené nápoje
- skleněný - na teplé a studené pokrmy
  - na teplé a studené nápoje
- porcelánový - na teplé a studené pokrmy
  - na teplé nápoje
- textilní - hotelový
  - restaurační
  - pracovní

### 2) MALÝ STOLNÍ INVENTÁŘ

#### a) na stole hosta

#### b) na příručním stole

### 3) POMOCNÝ INVENTÁŘ

### 4) POMOCNÉ STOLY A VOZÍKY

Inventářem rozumíme předměty, které používáme při práci.

- Rozdělení:
- 1) malý stolní inventář MSI
  - 2) velký stolní inventář VSI
  - 3) pomocný inventář
  - 4) stolový a sedací nábytek

**MSI:** a) na stole hosta  
b) na příručním stole

ad a) na stole hosta: vázičky, popelníky, slánky, pepřenky, párátníky, košíček na pečivo  
ad b) na příručním stole: karafy, hořčice, dochucovací prostředky, papír, ubrousky a rozety, pивní tácky, stojánky na lístky, cukřenky, rezervačky, oplachovač prstů, ohříváček na pivo.

**MSI** – plní funkci estetickou (vázičky), hygienickou (popelník), gastronomickou (dochucovací prostředky)

**MSI** – tvoří součást stolu, musí být čistý, vkusný a nepoškozený

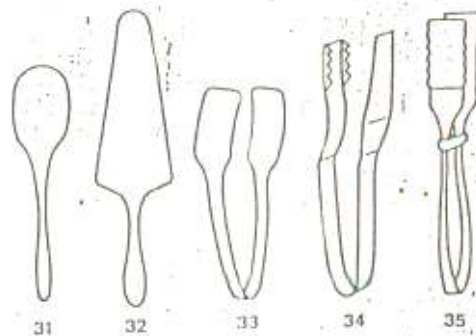
**VSI** - dělení podle využití ve středisku (restaurační, kavárenský, vinárenský, hotelový, barový)  
- podle materiálu z jakého je vyroben (textilní, kovový, porcelánový, skleněný)

Veškerý inventář na stole hosta musí být čistý, nepoškozený a vkusný. Musí zvyšovat kulturnost a hygienu prostředí.

- textilní:
  - restaurační (veškeré ubrusy a ubrousky)
  - hotelový (prádlo z ubytovacího zařízení)
  - pracovní (pracovní prádlo zaměstnanců, hlavně výrobního střediska)
- kovový:
  - na podávání studených a teplých pokrmů (mísy, misky, tymbály, teriny na polévku, omáčníky, sotěrky, poháry na zmrzlinu, gloše)
  - na podávání teplých nápojů (konvice, konvičky, džezvy)
  - příbory:
    - jídelní (masový, dezertní, rybí, moučnickový, koktejlový, lžíce, lžičky)
    - překládací (velký, základní, rybí, salátový míchací, kleště, nůžky na drůbež)
    - speciální (na raky, hlemýždě, ústřice, kaviár, grapefruit)



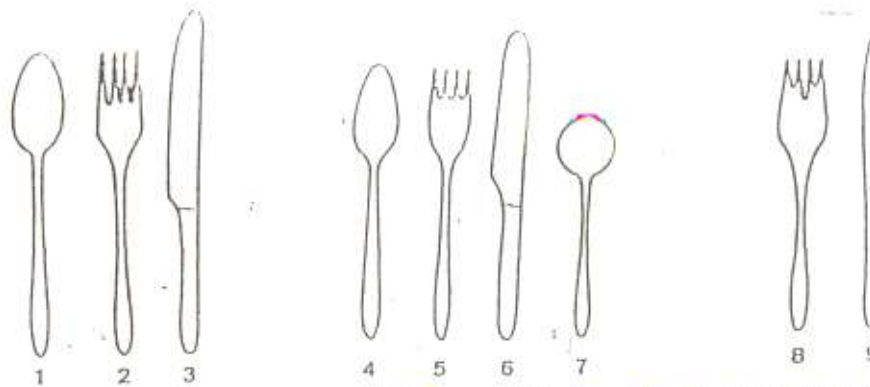
Obr. 26. Lžíce  
 55 – kávová, 56 – mléka, 57 – na kompot  
 58 – na limonádu, 59 – na zmrzlinu  
 60 – na vejce, 61 – na sůl, 62 – na liborci





Obr. 24. Překládací příbory

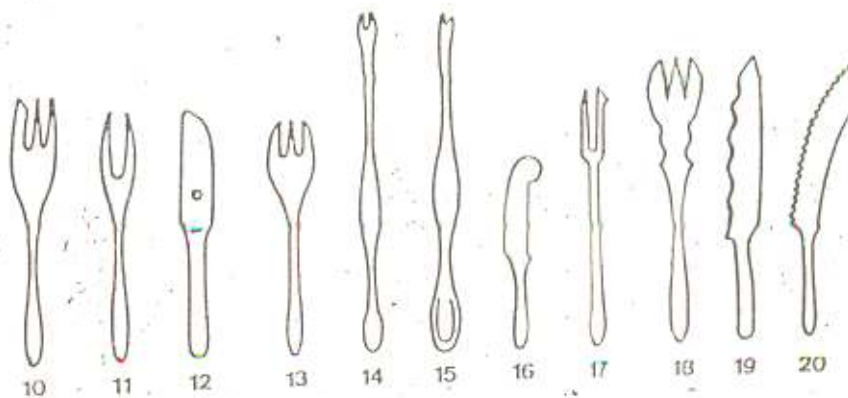
21 – vidlička na překládání masa, 22 – lžíce na překládání masa, 23, 24 – příbor na dělení ryb, 25, 26 – překládací příbor na salát, 27 – naběračka na polévku, 28 – lžíce na omáčku, 29, 30 – příbor na překládání zmrzliny, 31 – lžíce na překládání kompotu, 32 – lopatka na dorty, 33 – kleště na pečivo, 34 – překládací kleště na zákusky, 35 – překládací kleště



Obr. 20. Velký příbor (1, 2, 3)

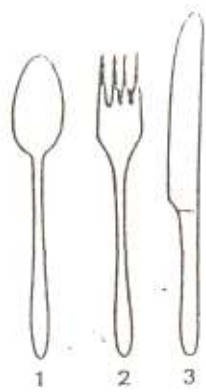
Obr. 21. Dezertní příbor (4, 5, 6, 7)

Obr. 22. Příbory na ryby (8, 9)



Obr. 23. Speciální příbory

10 – vidlička, 11, 12 – příbory na raky, 13 – vidlička na ústřice, 14, 15 – příbor na korýše, 16 – nůž na kaviár, 17 – vidlička na mixed pickles, 18 – vidlička na melou, 19 – nůž na rajčata, 20 – nůž na grapefruit



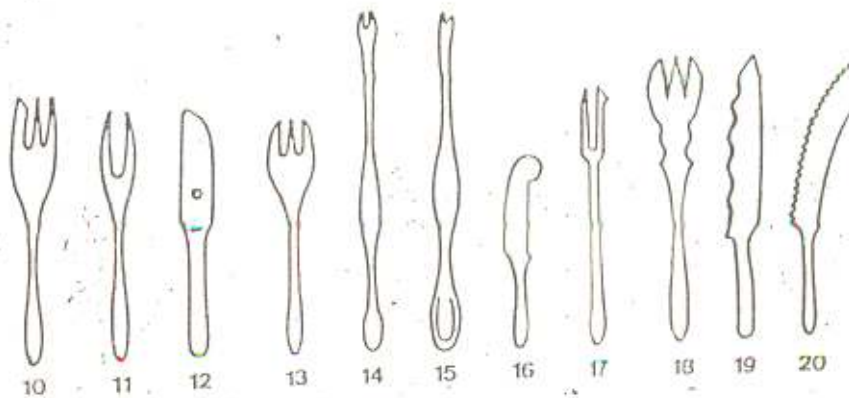
Obr. 20. Velký příbor (1, 2, 3)



Obr. 21. Dezertní příbor (4, 5, 6, 7)



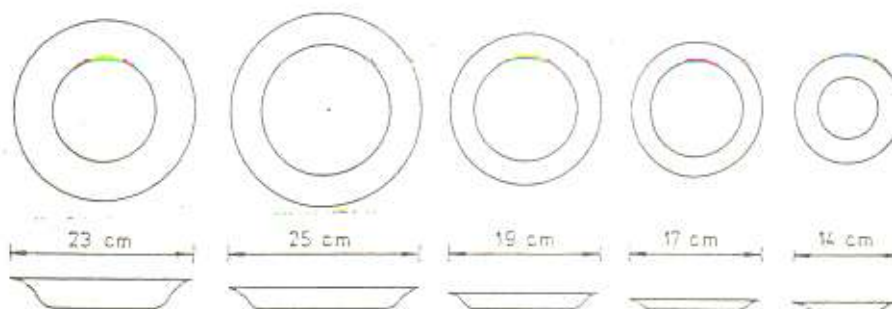
Obr. 22. Příbory na rybu (8, 9)



Obr. 23. Speciální příbory

10 – vidlička, 11, 12 – příbory na raky, 13 – vidlička na ústřice, 14, 15 – příbor na korýše, 16 – nůž na kaviár, 17 – vidlička na mixed pickles, 18 – vidlička na melou, 19 – nůž na rajčata, 20 – nůž na grapefruit

- porcelánový: - na podávání teplých nápojů (konvice, šálky a podšálky, konvičky)
- na podávání studených a teplých pokrmů (talíře, mísy, misky, teriny na polévku, omačkány, bujon šálky)



Obr. 15. Rozměry talířů: hluboký, mělký, dezertní, talířek pod šálek

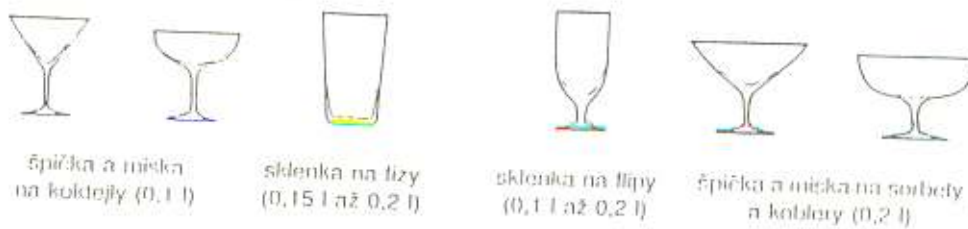


- skleněný: - na podávání studených a teplých nápojů
- na podávání studených a teplých pokrmů

na podávání nápojů: nealko sklo, pивní, vinné, sektové, na lihoviny, napoleonky, whiskovky, koktejlové, silnostěnné sklo na kávu

na podávání pokrmů: mísy, misky, poháry, zapékačí mísy, skleněné vložky do kovových mis.

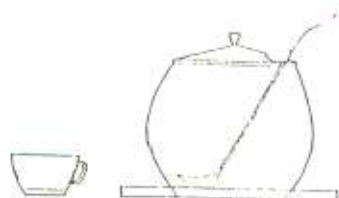




sklenky na koňáka  
(0,1 l)



sklenka na krušky  
(0,15 l až 0,2 l)



souprava na bowle  
(4 l a 5 l)



deželní  
0,05 l



koňáka  
0,1 l



bílé  
0,1 l až 0,15 l



moselské a rýnské  
(0,15 l)



finský pohár  
(0,1 l až 0,2 l)



červené  
(0,15 l až 0,2 l)



špička  
na koktejly (až 0,2 l)



miska  
na koktejly (až 0,2 l)



lípy



džbáněk na víno  
(0,2 l až 2 l)



sklenky na lihoviny  
(0,02 l a 0,05 l)

### Sklenky na lihoviny



sklenky na peřienky  
(0,02 l a 0,05 l)



misky na likéry  
(0,02 l a 0,05 l)



napoleonky na brandý  
a koňáky (0,2 l až 0,3 l)



sklenky na whisky  
(0,2 l až 0,3 l)



tumbler na dlouhé nápoje  
(až 0,3 l)

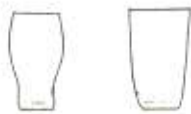


typ rock  
(0,2 l)

### Skleněný inventář



vodovky  
(0,1 l)



sklenice na nealkoholické nápoje  
a mléko (0,2 l až 0,3 l)



sklenice na dlouhé nápoje  
(0,2 l až 0,3 l)



džbáanky a pohár na pivo (0,3 l a 0,5 l)



pivní poháry (0,3 l a 0,5 l)

- ostatní inventář používaný v ZVS:

prkénka, ohřívače, izolační obaly na lahve, nádoby na led, dekantační košíčky, chladiče, splachovače prstů (fingerboly), tácky, podnosy, šejkr.

### Plastový inventář



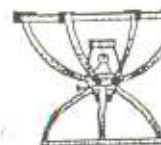
chladič na víno



izolační obal na víno



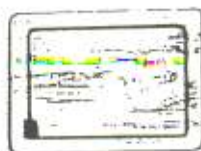
ohříváček na pivo



líhový ohříváč



košíček  
na červené víno



tranširovací  
prkénko



oplachovač  
ovoce



oplachovač  
prstů

### **Stolový a sedací nábytek**

1) sedací – židle: dřevěné, poločalouněné, kavárenská křesla, klubovky, barové židle, boxy

2) stolový – stoly: výroba: dřevo, kov, plastické hmoty

rozměry: čtvercové 80X80

obdelníkové 80X120

kulaté, oválné

### **Pomocné stoly a vozíky**

Stoly: příruční stůl (absac) – slouží obsluze během provozu, je na něm umístěn MSI a VSI, který je potřeba během provozu

servírovací stolek (keridon) – používají se při složité obsluze, jsou menší a nižší než jídelní stůl

odkládací stůl – na použitý inventář, měl by být umístěn v zázemí

vyhřívací stůl (režón) slouží k ohřívání inventáře, slouží jako výdejní pult

chladicí stůl a vitríny

nabídkový stůl – k vystavení některých druhů pokrmů a nápojů, urychluje obsluhu a zvyšuje obrat

Vozíky: nápojový – používáme při nabídce aperitivů a digestivů

předkrmový – slouží k nabídce předkrmů, sýrů, salátů a moučníků

flambovaní – pro dohotovení pokrmů před hostem

tranšírovací – pro porcování před hostem

teplý – k nabídce a servisu teplých pokrmů

přepravní – ve velkých závodech (např. k servisu pokrmů nebo debarasu)

přepravní skříň – je uzavřena a uvnitř jsou drážky na plata, používají se při obsluze na velkých kongresových sálech



## **PŘÍPRAVA PRACOVIŠTĚ**

1) Před začátkem provozu má příprava vliv na rychlou, kvalitní obsluhu, nejdříve vykonáme práce úklidové a pomocné, potom následuje vlastní příprava střediska

- příprava inventáře MSI, VSI (leštění) a stolů
- příprava pomocných stolů a vozíků
- příprava pečiva a jídelních a nápojových lístků
- osobní úprava obsluhujících

2) V době provozu udržujeme stále čistotu

- čistíme popelníky (neustálá výměna u hosta)
- upotřebený inventář odklízíme, odnášíme do umývárny
- doplňujeme příruční stoly a režony ve výrobním středisku
- vyměňujeme ubrusy během provozu
- ve chvíli volna smýváme použité sklo

3) Po skončení provozu uvedeme pracoviště do původního stavu (rozestavení stolů, židlí)

- otevřeme okna, vyvětráme
- odklízíme použitý inventář MSI, VSI, POMOCNÝ
- špinavé prádlo odneseme do prádelny
- účtující číšník zkontroluje stav pokladny, provede vyúčtování a zapíše do pokladních knih

Před odchodem provedeme kontrolu všech elektrických spotřebičů, oken, dveří a zapneme elektro. zařízení.

## TECHNIKA OBSLUHY

Základním pravidlem techniky obsluhy je nošení zboží v levé ruce, pravou používáme k otvírání dveří a k obsluze hosta.

1) PLATA – obdélníková (na pokrmy, polévky, kávu)  
- kulatá (nápoje, polévky v kovových šálcích)

Pokládáme je na příruční stůl a roznášíme talíře s pokrmy v ruce nebo na táckách. Nosíme je v levé ruce s příručníkem ve výši pasu nebo ramen (není vhodné mezi hosty). Hosta obsluhujeme z pravé strany.

2) TÁCKY – používáme je při servisu menšího množství nápojů nebo při sklizení použitého inventáře a při doprostírání stolů. Na tácku je vždy složen papírový ubrousek nebo má protiskluznou plochu pro bezpečné použití.

3) NOŠENÍ TALÍŘU S POKRMY – z estetických důvodů nosíme v jedné ruce nejvýše tři talíře a) dvoutalířová metoda – nejčastěji používaná (nezapomínáme, že první talíř vkládaný do ruky zakládáme na stůl jako poslední)

b) třítalířová metoda – využívána hlavně při sklizení inventáře ze stolu hosta (talíře – příbory – zbytky) Příbory rovnáme, abychom zabránili pádu na zem či stůl hosta.

4) PŘENÁŠENÍ VÍCE ČISTÝCH TALÍŘU – štos talířů máme překrytý složeným příručníkem.

5) SKLÍZENÍ POUŽITÉHO INVENTÁŘE – sklízíme vždy zprava, při větší společnosti až všichni u stolu dojí. Sklo odnášíme na táckách nikdy ne v ruce, talíře sklízíme do ruky s příručníkem nebo na vozík, při větším počtu hostů (skupina). Sklízíme dvou či třítalířovou metodou.

### PŘÍPRAVA JÍDELNÍCH STOLU – zakládání inventáře

Otřeme desku stolu nebo vyluxujeme moltony.

Prostřeje ubrusy (čisté a nezmačkané), uchopíme je pouze za okraj. Převís ubrusu – 30cm, překlad ubrusu – 20cm (při použití více ubrusů). Překlad musí být vždy na vzdálenějším konci při pohledu hostů (vstup do místnosti).

Založíme MSI

Prostíráme příbory v příručníku na pevně, založíme je 1-2cm od okraje stolu, vzdálenost mezi jednotlivými příbory 3-5mm.

Sklo základní, zakládáme 1cm nad špičku masového nože. Sklenice bereme za ucho nebo za stopku či za nejspodnější část.

Ubrousek papírový, umístíme mezi základní příbor nebo pod vidličku.

Pečivový košíček s plátěným ubrouskem zakládáme do středu stolu asi 20min. před otevřením nebo po usazení hosta ke stolu. Pokud dáváme pečivo na pečivový talířek, ten zakládáme vlevo k vidličce, horním okrajem na úroveň hrotů masové vidličky.

Příručník je nezbytná pomůcka číšníka v jednoduché i složité obsluze. Pomáhá při servisu, úpravě stolu, ochraně prstů a předloktí a zvyšuje kulturnost a estetiku servisu.

Příbory můžeme zakládat – 1) na pevný způsob

2) na přenosný způsob

a) s papírovým ubrouskem na desertním talířku, dle počtu hostů u stolu

b) v hlubokém talíři s papírovým ubrouskem a základním příborem s pol.lžící, jen pro jednoho hosta (v tom případě, že polévku přeléváme z kov.pol.šálků)

3) balené příbory (velmi neestetické a nehygienické)

### ZÁKLADNÍ PRAVIDLA PŘI SERVISU - pokrmů a nápojů

Při restaurační a kavárenské obsluze podáváme všechny pokrmy, přílohy i nápoje zprava, pouze při překládání pokrmů z mís servírujeme z levé strany hosta.

Pokrmy z kuchyně nosíme v rukách (max. 4 talíře), na platech nebo na vozíčkách.

Používáme při servisu i sklizení příručník.

Nejdříve obsluhujeme ženy, potom muže. Při větší společnosti nejdříve hosta po pravici hostitele, potom postupujeme proti směru hod.ručiček bez ohledu na pohlaví, hostitel je obslužen jako poslední.

Při jídle hosty nerušíme, použitý inventář sklízíme najednou.

Studené přílohy zakládáme předem, kompoty – vpravo, saláty – vlevo.

Dochucovací prostředky zakládáme na dosah hostů do středu stolu.

Při ztížených podmínkách (sevřené rozestavení stolů) obsluhujeme nejprve vzdálenější hosty nebo z levé strany.

Úprava pokrmu na talířích – maso vpravo, příloha vlevo, obloha nahoře (nesmí zakrývat znak na talíři). Při dvou přílohách je maso v dolní části talíře. Znak na talíři musí být čitelný a talíř zakládáme znakem nahoru.

Podáváme-li nápoje k pokrmům, musíme dodržovat správný čas servisu.

Spodek sklenice má být při pokládání na stůl suchý, dno püllitru otíráme o příručník nebo používáme pivní tácek.

Nápoje mají mít správnou teplotu, led nevkládáme do nápoje, ale podáváme zvlášť (ve skle se lžičkou) na přání hosta.

Pro čepované (točené či rozlévané) nápoje používáme cejchované sklo. Lahvové nápoje otevíráme u stolu hosta nebo v zázemí a poté před hostem naléváme pouze 2/3 obsahu skla a zbytek v lahvi pokládáme etiketou k hostovi vpravo za sklo.

Použití překládacího příboru (masová vidlička a polévková lžíce):

a) jednoručně – u stolu hosta z překládací mísy

b) oběma rukama – na servírovacím stolku

Překládání je běžně používané ve složitě obsluze. Známe 3 způsoby držení překládacího příboru: a) klešťový

b) běžný

c) naplocho

Obsluhující dbá o čistotu a nepoškozenost inventáře.

Nedílnou součástí při servisu pokrmů a nápojů je i sklizení (debaras) a péče o čistotu stolů a celého pracoviště.

## JEDNODUCHÁ OBSLUHA

### PŘÍPRAVA PRACOVIŠTĚ

Rozsah přípravných prací je dán charakteristikou střediska. Před zahájením provozu musí být řádně připravené odbytové středisko i jeho zázemí.

Obvyklý postup při přípravě:

- 1) včasný příchod na pracoviště
- 2) zajištění čistého vzduchu
- 3) kontrola úklidu, popř. jeho zajištění – k dennímu úklidu patří otření prachu, větrání, luxování, vytření podlahy, hrubý úklid zajišťují pomocné síly
  - týdenní úklid: čištění vnitřků prodejních zařízení, omývání dveří a méně dostupných ploch, péče o zeleň
  - měsíční úklid: mytí oken, osvětlení, obkladů, praní záclon, závěsů
  - čtvrtletní úklid: čištění kobereců, těles ústředního topení, leštění nábytku
  - roční úklid: bývá po malování nebo před zahájením sezóny
- 4) seznámení s denním plánem práce (objednávky, akce, zájezdy)
- 5) příprava jídelních stolů a židlí, pomocných stolů a vozíků – stoly upravíme, srovnáme do řad, vyrovnáme a upevníme, počet míst upravíme podle objednávek, židle srovnáme, né však opěradly až k desce stolu, na příruční stůl připravíme inventář, který potřebujeme během provozu, servírovací stolky prostíráme napronem, do pravého rohu připravíme překládací příbor, vozíky omyjeme a doplníme inventář (skleničky, talířky, nápoji, příbory), zboží zakládáme těsně před zahájením provozu
- 6) příprava potřebného inventáře: MSI - doplníme, omyjeme, založíme  
VSI – založíme prádlo, příbory, sklo, porcelán
- 7) příprava jídelních a nápojových lístků: prohlédneme, otřeme, složíme na příruční stůl
- 8) příprava pečiva a chleba: připravíme do košíčků a zakryjeme plátěným ubrouskem, umístíme na stoly nebo příruční stoly
- 9) vybavení nabídkových stolů, vozíků a vitrín: doplňujeme těsně před otevřením
- 10) konečná kontrola před zahájením provozu

Udržování čistoty a pořádku na celém pracovišti je povinnost všech číšníků. jedná se o péči (zakrytí skvrn, výměna ubrusů, naperonu), doplňování inventáře, rovnání židlí, čištění popelníků. Důležitý je také pořádek na pomocných stolech a vozících.

## PODÁVÁNÍ SNÍDANÍ

Doba podávání snídaní v hotelech je od 6 – 10 hod. někdy i déle. Snídaně podáváme tradičním způsobem nebo systémem table d´hotel.

Jednoduché snídaně (základní) se skládá z teplého nápoje, pečiva, másla a džemu nebo medu, můžeme ji doplnit jogurtem nebo vejcem ve skořápce.

Složité snídaně je složena z jednoduché snídaně a vydatný pokrm (masitý, vaječný, mléčný aj.) a ovocné nebo zeleninové šťávy.

Způsob podávání snídaní:

- 1) a la´carte s plnou obsluhou, výběr ze snídaňového lístku (snídaňový lístek má obsahovat co nejširší nabídku pokrmů a nápojů, urychluje podávání snídaní), host platí co zkonsumoval
- 2) nabídkové stoly se samoobsluhou, zúčtování podle individuální konzumace
- 3) table d´hotel – volný výběr pokrmů, teplých i studených nápojů ze pevně stanovenou cenu (výhodné pro více strávníků od 30 – 40)
- 4) na hotelových pokojích – v luxusních hotelech, zajišťuje etážový číšníci

Pro servis jednoduché snídaně zakládáme před hosta dezertní talíř a ubrousek, vpravo dezertní nůž, na úroveň špičky nože zakládáme podšálek s rozetou, šálkem a lžičkou, doprostřed stolu zakládáme košíček s pečivem a talířek s baleným máslem, džemem nebo medem.

Pro servis složité snídaně zakládáme před hosta dezertní příbor (nůž a vidlička) a ubrousek, vpravo podšálek, rozeta, šálek a lžička (v luxusních snídárnách přinášíme nahřátý šálek až s nápojem), vlevo vedle vidličky dezertní talíř s dezertním nožem, tzv. mazacím na máslo, med a džem.

### Rozdělení snídaní:

jednoduché snídaně

složité snídaně

cizinecká snídaně -   anglická  
                                  francouzská  
                                  ruská  
                                  zámořská (americká)

zvláštní snídaně -   rodinná  
                                  lázeňská

## CIZINECKÉ SNÍDANĚ

- a) anglická:   šťavnaté ovoce (jablko, pomeranč)  
                  silný čaj s mlékem (indický)  
                  toasty, máslo, džem nebo med  
                  ovesné kaše (porridge)  
                  šunka nebo slanina s vejci  
                  minutky z hovězího nebo skopového masa  
                  ryby – uzené řezy ze sledů

- b) francouzská: káva s mlékem  
jemné bílé pečivo, máslo, džem nebo med  
vaječné pokrmy, šunka, sýry, ryby  
čerstvé nebo kompotované ovoce
- c) ruská: silný černý čaj (gruzínský)  
pečivo nebo čerstvý chléb, máslo, džem  
obilné kaše, moučné pokrmy (pirohy)  
sekaná masa, šunka, ryby, vaječné pokrmy  
mléčné výrobky – jogurty, kefir, sýry, kyselé mléko
- d) americká: ovocné nebo zeleninové šťávy  
ledová voda  
káva nebo čaj s mlékem  
toasty, máslo, pomeranč. džem, sladké pečivo  
ovesné nebo kukuřičné kaše  
slanina nebo šunka s vejci  
vepř. žebírka nebo mletá masa

### ZVLÁŠTNÍ SNÍDANĚ

- rodinná: nápoje podáváme v konvicích  
jídlo na společných mísách a překládacím příborem  
nabízíme též ovoce

Snídaňový lístek – je zpravidla menšího formátu, má stálý charakter (obsah se nemění), ponechává se zpravidla na stole po celou dobu snídání.  
Součástí nabídky na snídaňovém lístku může být jedno nebo více menu.

Pořadí pokrmů a nápojů:

1. ovocné a zeleninové šťávy a výrobky
2. ovoce, zelenina
3. obilné pokrmy (kaše)
4. vaječné pokrmy (běžně upravené, vejce se šunkou)
5. studené pokrmy (pečeně, uzenářské výrobky, ryby, sýry)
6. teplé pokrmy (uzeniny, vnitřnosti, dušené pokrmy)
7. mléčné výrobky (jogurt, tvaroh)
8. snídaňové přílohy (máslo, džem, med, pečivo, chléb, toasty, tukové a sladké pečivo, koláče)
9. teplé nápoje (káva, čaj, kakao, čokoláda, mléko, popř. bujón)
10. studené nápoje (užší výběr nealkoholických nápojů, popř. alkoholických)

## PODÁVÁNÍ PŘESNÍDÁVEK A SVAČIN

*Přesnídávky* se podávají většinou v restauracích nižších skupin, v denních barech a vinárnách, v hotelových halách a ve střediscích rychlého občerstvení.

Podávají se mezi 9 – 11 hod.

Příprava pracoviště je poměrně jednoduchá, stoly prostíráme bílými nebo barevnými ubrusy, zakládáme MSI a pečivo. Příbory nezakládáme, přinášíme se současně s pokrmem nebo po převzetí objednávky, jsou balené nebo přenosné.

Můžeme použít samostatné přesnídávkové lístky.

Přesnídávkový lístek:

1. výrobky studené kuchyně
2. přesnídávkové polévky – gulášová, dršťková, frankfurtská, zelná s klobásou, čočková s párkem
3. vaječné pokrmy
4. hotové pokrmy – guláše a jídla z vnitřností (bez příloh)
5. uzenářské výrobky – studené u teplé, uzené maso
6. sýry

Při servisu pokrmů používáme základní formu jednoduché obsluhy. Polévky servírujeme v bujón šálcích nebo v kovových šálcích do předem založených hlubokých talířů. Hotové pokrmy podáváme bez příloh, s pečivem.

Z nápojů nabízíme studené i teplé nápoje, z alkoholických pivo a v zimním období víno nebo grog.

**Svačiny** podáváme mezi 15 – 17 hod. v kavárnách, hotelových halách i v restauracích.

Příprava stolů je podobná jako u přesnídávek.

Svačinový lístek:

1. výrobky studené kuchyně
2. uzenářské výrobky
3. sýry
4. moučníky – teplé i studené
5. zmrzliny – poháry
6. krémy, pudinky
7. ovoce, ovocné saláty

Sortiment pokrmů je podobný jako u přesnídávek, ale nepodávají se přesnídávkové polévky, převládá větší výběr cukrářských výrobků a teplé nápoje nealko i alkoholické, studené nápoje nealko a pivo.

## PODÁVÁNÍ OBĚDŮ

Obědy podáváme mezi 11:30 – 15 hod.

Na stoly prostíráme bílé ubrusy, doprostřed MSI a košíček s pečivem, před hosta zakládáme příbor (nůž a vidličku) a polévkovou nebo dezertní lžičku a plátěný nebo papírový ubrousek.

Plátěný ubrousek si host pokládá na kolena, po dojení si otře ústa a odloží vedle talíře.

Jídelní lístek v nižších skupinách nebývá k dispozici pro každého hosta, ve vyšších skupinách by měl dostat každý host, cizinci by měli dostat JL v příslušném jazyce.

Pečivo zakládáme v košíčku doprostřed stolu, pečivo host ulamuje po menších kouscích, které vkládá do úst.

**Oběd** se obvykle skládá z několika chodů:

polévka, hlavní jídlo, moučník, případně káva – *jednoduché menu*

někdy bývá oběd obohacen o studený nebo teplý předkrm – *složitě menu*

### JEDNODUCHÉ MENU – 3 chody

v poledne:	polévka	večer:	studený předkrm
	hlavní chod		hlavní chod
	moučník		moučník
	káva		káva

### SLOŽITÉ MENU – 4 – 5 chodů

v poledne:	studený předkrm	večer:	studený předkrm
	polévka		teplý předkrm (ryba)
	teplý předkrm		hlavní chod
	hlavní chod		sýry
	teplý moučník		studený moučník
	káva		káva

plněná rajčata  
slepičí vývar s masem  
omeleta se žampiony  
roštěná na roštu, bram.hranolky,tatar. om.  
staročeské lívance  
mocca káva

anglický rozbít  
pstruh po mlynářku  
vepřové medailonky s chřestem,bram.krok.  
eidam s máslem  
jablkový závin  
espresso



## **Servis pokrmů:**

*Předkrmy* mohou být studené nebo teplé. Studené podáváme před polévkou, teplé po polévce. servírujeme je na dezertním talíři s dezertním příborem z pravé strany, porce jsou malé 50 – 80 g, lehce stravitelné a vhodně upravené. Studené předkrmy může číšník nabízet z vozíků. Teplé předkrmy se připravují jako minutky nebo těsně před podáváním.

*Polévky* podáváme jako první chod jednoduchého oběda. Polévky můžeme podávat:

- a) v polévkových kovových šálcích – nalévá se z pravé strany směrem od hosta do připravovaných polévkových talířů
- b) v bujonových šálcích s podšálkem a rozetou-dezertní lžice (může být založena na stole) – zakládáme zprava středu stolu), hosté se obslouží sami. U slavnostního stolování číšník nabízí polévku zleva a nalévá hostovi do předem připravených talířů nebo si host nalévá sám
- d) přímo v polévkových talířích – syté polévky – hluboký talíř je daný na masový s rozetou, při svatbě ženichovi a nevěstě 1 talíř

*Hlavní chod* podáváme na masových nebo klubových talířích s masovým příborem. K drůbeži zakládáme talířek na kosti a (fingerbol) misku s vlažnou vodou a citronem na opláchnutí rukou, protože drůbež je povolena jíst rukama. Ryby podáváme na mísách, hlavou vždy vlevo a hřbetem nahoru, zakládáme rybí příbor a talířek na kosti.

*Zeleninové saláty* zakládáme nalevo k vidličce, *kompoty* napravo se lžičkou.

*Sýry* podáváme na dezertních talířích s dezertním příborem, zakládáme pečivo a ml.papriku.

*Moučníky* podáváme vždy po slaných jídlech a mohou být studené nebo teplé. Dorty a řezy podáváme na dezertních talířích s moučnickovou vidličkou, krémy a pudinky podáváme ve skleněných miskách s podšálkem a lžičkou. Teplé moučníky podáváme na masových nebo dezertních nahřátých talířích s moučnickovým příborem tj. dezertní lžice (k pravé ruce, nahrazuje nůž) a dezertní vidlička k levé ruce.

## **PODÁVÁNÍ VEČERÍ**

Večeře se podávají mezi 18 – 22 hod.

Večeře podáváme v klidnějším prostředí, hosté mají více času než v poledne.

Skladba nabízených pokrmů je odlišná, zařazuje se více jídel na objednávku, méně hotových pokrmů a polévek, zájem je o studené nebo teplé předkrmy.

Při přípravě na večeři zakládáme před hosta dezertní a masový příbor a ubrousek.

## PODÁVÁNÍ STUDENÝCH NÁPOJŮ

Veškeré nápoje podáváme zprava, k pravé ruce, spodek dna musí být suchý. Podávání nápojů má být při servisu pokrmů organizováno tak, aby hosté nebyli rušeni při jídle.

Skleničky musí být jednotné a čisté. Větší množství nápojů nosíme na kulatém podnosu, menší množství na platě. Sklenice s uchem pokládáme tak, aby ucho směřovalo k pravé ruce hosta.

*Nealkoholické nápoje:* sodová, minerální voda, limonáda, mošt a džus můžeme podávat točené ve skle o obsahu 0,2 a 0,3 nebo v originál balení se sklenkou 0,2dl.

*Pivo:* podáváme dobře vychlazené s bohatou pěnou ve sklenkách 0,3 0,4 a 0,5dl, k lahvovému pivu zakládáme sklenku 0,2 nebo 0,3dl.

druhy piva rozeznáváme podle barvy – světlé, tmavé, řezané

podle stupňovitosti – výčepní 7% - 10%

ležáky 11 a 12% Staropramen, Plzeňský

Prazdroj, Budvar

speciální 13% tmavé, flekovské (pouze Fleků)

14% Velkopopovický kozel

16%, 18% Červený drak

19% dietní a nízko alkoholická piva

Stupňovitost piva se uvádí v procentech, které značí přibližný obsah extraktních látek v mladince, skutečný obsah alkoholu v pivu je mnohem nižší.

*Víno:* je slabě alkoholický nápoj, patří mezi společenské a slavnostní nápoje. Víno můžeme podávat rozlévané v cejchovaných sklenkách 0,2dl na stopkách.

- lahvové: otvíráme u stolu hosta, nejdříve založíme skleničky, prezentujeme, otevřeme a naléváme

- sudové: ve džbáncích 0,5dl a 1l, džbánky musí být cejchované

Způsob servisu volíme dle barvy vína.

*Šumivá vína:* podáváme dobře vychlazené, otvíráme u stolu hosta, naléváme do sklenek na sekt, láhev dáváme do chladiče a přes hrdlo láhve pokládáme ubrousek.

*Lihoviny:* jsou nápoje s obsahem alkoholu přes 22,5%, podáváme v množství 0,02 až 0,05l podle druhu lihoviny volíme vhodnou sklenku.

**APERITIV** – podáváme 10 až 15 minut před začátkem stolování, má za úkol podráždit chuťové buňky, povzbudit chuť k jídlu, jsou suché nebo polosuché.

1) kořeněná vína: vermuty – 1dl ve sklenkách na bílé víno nebo v miskách s plátkem citronu, led zvlášť., Cinzano (bianco, rosso, biter), Cora, Martini

2) bylinné likéry: jsou vhodné pro muže, podáváme dobře vychlazené

3) ušlechtilé destiláty

4) míšené nápoje – krátké, do 1dl

5) šumivá vína – suché až velmi suché, 1dl

6) dezertní vína – suchá a polosuchá

7) ovocné a zeleninové šťávy – pro děti, starší hosty a nemocný

8) Plzeňské pivo – 0,3l

**DIGESTIV** – nápoj, která podáváme na ukončení stolování, má pomoci při trávení. Můžeme nabízet všechny druhy lihovin, nejvhodnější je však považován koňak. Platí pravidlo, že mužům nabízíme suché a hořké nápoje, ženám hořkosladké a sladké nápoje.

### **Teploty nápojů**

Kořeněná vína	8 – 10 °C
Pivo	8 – 10 °C, v létě 7 °C
Bílá vína	10 – 12 °C
Růžová vína	14 – 16 °C
Červená vína	16 – 18 °C
Šumivá vína	4 – 6 °C
Dezertní vína	10 – 12 °C
Destiláty, pálenky	6 – 12 °C
Vodka	mrazíme
Koňaky a sladké likéry	nechladíme
Nealkoholické nápoje	7 – 12 °C

## ZPŮSOBY NABÍDKY

Nabídku dělíme na **aktivní** – hostovy nabízíme u stolu

**pasivní** – poskytujeme určité informace, předkládáme jídelní lístek

### AKTIVNÍ NABÍDKA:

- a) nabídkové vozíky – zboží je nabízeno přímo před zraky hostů, kteří se rozhodují o druhu a množství zboží podle vzhledu
- b) nabídka z mís a na platech – používá se v menších provozovnách kde se nevyplatí používání vozíků
- c) vitríny a nabídkové stoly – možno použít ve všech provozovnách, zboží stále doplňujeme

### PASIVNÍ NABÍDKA:

- a) jídelní a nápojové lístky
- b) ústní nabídka – číšník při objednávce doporučuje určité zboží, ale nesmí je vnucovat

## ZPŮSOBY PRODEJE A PLACENÍ

- 1) a la carte (alakart) – nejvíce používané, je to volný výběr nabízených pokrmů a nápojů podle jídelních a nápojových lístků, co host zkonsumoval – to zaplatí
- 2) a la menu (alamenu) – je to způsob prodeje předem sestavených menu, která jsou připravena k výběru na jídelním lístku za jednu cenu, nápoje jsou zvlášť
- 3) skupinový prodej – používá se při stravování větších skupin, předběžná dohoda na jednotném menu, na přesném čase a způsobu placení, pokrmy většinou platí organizátor, nápoje si vybírají a hradí účastníci
- 4) prodej na úvěr – používá se při placení většího počtu osob na společný účet, předpokladem je řádná písemná objednávka a následné stvrzení účtu podpisem a razítkem
- 5) platební karty
- 6) předplatné – abonence – prodej na stravenky
- 7) table d hotel – host si může vybrat libovolné množství nabízených pokrmů a nápojů za pevně stanovenou cenu, můžeme používat na snídaně, obědy i večere
- 8) placení v hotovosti – nejrozšířenější způsob placení u nás



## **ZPŮSOBY OBSLUHY - Restaurační způsob**

Tato forma je nejrozšířenější, používá se především ve většině provozoven. Podle způsobu servisu pokrmů rozlišujeme obsluhu - jednoduchou  
složitou

Obě tyto formy mají dvě formy: základní  
vyšší

Jednoduchá obsluha - základní forma: pokrmy a přílohy jsou upraveny na jednom talíři, číšník zprava zakládá talíř přímo před hosta, kompoty zakládány napravo a saláty nalevo od talíře.

- vyšší forma: hotové pokrmy se podávají na masovém talíři, přílohy zvlášť na dezertním talíři s překládacím příborem. Číšník zprava nejdříve zakládá přílohu nalevo od talíře a pak masový talíř před hosta. Slavnostní forma jednoduché obsluhy také může být použita klubových talířů a glošů při servisu hlavních chodů.

Složitá obsluha - základní forma: pokrmy se přinášejí na mísách, přílohy na přílohových miskách, zakládají se na připravený servírovací stůl, číšník jídlo překládá na připravené nahřáté masové talíře, po přeložení pokrmu zakládá talíře před hosta zprava. Číšník překládá pokrmy přímo z mís na předem založené talíře před hosta zleva.

- vyšší forma: úprava a dokončení pokrmů před hosta

Servis pokrmů je doplňován nabídkovými stoly, u kterých může být zavedena plná nebo částečná samoobsluha.

- **Etážový**
- **Barový**
- **Vinárenský**
- **Kavárenský způsob**

**Kavárenský** způsob se podstatně liší od restauračního a to hlavně v podávání nápojů. Nápoje se podávají na kavárenském tácku, pro každého se zakládá samostatný tácek, který na stole zůstává do další objednávky nebo než host odejde.

Pokrmů se podávají podle zásad jednoduché obsluhy základní formy, před servisem pokrmů stůl prostíráme anglickým prostíráním, zakládáme příbory a dochucovací prostředky.

- **Kombinovaný**
- **Slavnostní způsob**

Tento způsob obsluhy se používá při slavnostních hostinách pro uzavřenou společnost, které jsou předem objednány hostitelem, je dohodnuto jednotné menu aj.

Rozeznáváme dva druhy slavnostní obsluhy: banketní  
rautovou  
recepce  
koktejl

Banketní obsluha: se používá při pohoštění na nejvyšší úrovni, hosté sedí u společné tabule podle zasedacího pořádku.

Rautová obsluha: má základ v použití nabídkových stolů (studených, teplých, nápojových), převažují výrobky studené kuchyně, hosté si vybírají a sami se obsluhují.

## SYSTÉM OBSLUHY

Při jednoduché obsluze se používá **systém vrchního číšníka**  
**rajónový systém**

Při složité obsluze se používá **systém francouzský**  
**banketní a rautový systém.**

**Systém vrchního číšníka** je založen na kolektivní práci číšníků. Jednotliví členové plní funkce pod vedením vrchního.

Výhoda: jednoduchá organizace práce

Nevýhoda: ztížená orientace hostů při objednávce

Vrchní číšník odpovídá za chod celé restaurace

Jídlonoš zastupuje vrchního číšníka, odpovídá za servis pokrmů.

Polévkař odpovídá za rychlý servis polévek, za dostatek pečiva a chleba. Pomáhá při přípravě pracoviště a úklidu.

Nápojař zabezpečuje nabídku a servis nápojů.

**Rajónový systém** se převážně používá v menších restauracích, na zahrádkách a v zábavných střediscích.

Spočívá v tom, že číšník je odpovědný za veškerou obsluhu na svěřeném úseku (4 – 6 stolů). provádí vše, od uvítání hosta, objednávky, obsluhu i vyúčtování.

Výhoda: snadná orientace hostů

Nevýhoda: z hygienických důvodů – práce s jídlem a s penězi

**Francouzský systém** se používá pouze při složité obsluze. Je založen na dělbě práce vysoce kvalifikovaných číšníků. Před zahájením provozu je nutná řádná příprava jídelních stolů, vozíků a servírovacích stolků. Velká potřeba kvalitního inventáře při servisu.

Ředitel nebo vedoucí střediska – organizuje práci číšníků

Vrchní číšník – vítá hosta, předkládá jídelní a nápojový lístek

Úsekový číšník – zajišťuje odbornou a dokonalou obsluhu, usazuje hosty

Pomocník – vyřizuje objednávku ve výrobním středisku, pomáhá při servisu jídel, odnáší použitý inventář

Nápojař – zajišťuje nabídku aperitivu, nabídku digestivů, při práci používá nápojový vozík

Předkrmář – nabízí studené předkrmy z mís nebo vozíku, připravuje saláty, nabízí sýry a moučníky

Kráječ – specializovaný číšník nebo kuchař

Sklízeč – odnáší použitý inventář a udržuje pořádek na pracovišti

Pokladní – eviduje veškeré objednávky číšníků, vede a vystavuje účty podle jednotlivých stolů

V době tzv. Interhotelů byly francouzské restaurace v těchto závodech zřizovány, což přispívalo k vysoké kultuře pohostinství té doby. Práce na těchto střediscích vyžadovala i vysokou profesionalitu číšníků a kuchařů. Dobré jazykové znalosti byly základem, protože zde byla většinou zahraniční klientela.























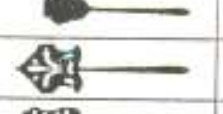








### PŘÍBORY, KTERÉ SI ČÍŠNÍK SÁM SLOŽÍ

MOUČNÍKOVÝ	- DEZERTNÍ LŽÍCE - DEZERTNÍ VIDLIČKA
MOUČNÍKOVÁ VIDLIČKA	- ŘEZAČKA
KOKTEJLOVÝ PŘÍBOR	- KÁVOVÁ LŽIČKA - ŘEZAČKA
ŠPAGETOVÝ PŘÍBOR	- POLÉVKOVÁ LŽÍCE - MASOVÁ VIDLIČKA
PŘEKLÁDACÍ PŘÍBOR	- POLÉVKOVÁ LŽÍCE - MASOVÁ VIDLIČKA

### A KTERÉ POUŽÍVÁ PŘI OBSLUZE

KOBLIHY	- JÍME RUKOU+OPLACHOVAČ PRSTŮ (zakládáme hostovi)
PALAČINKY	- MOUČNÍKOVÝ PŘÍBOR
RAKVIČKA SE ŠLEHAČKOU	- ŘEZAČKA
OVOCNÉ KNEDLÍKY	- DEZERTNÍ PŘÍBOR
STUDENÝ PŘEDKRM	- DEZERTNÍ PŘÍBOR
KRABÍ KOKTEJL	- KOKTEJLOVÝ PŘÍBOR
SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ	- MASOVÝ PŘÍBOR
ŠPAGETY	- ŠPAGETOVÝ PŘÍBOR
POLÉVKA V TALÍŘI	- POLÉVKOVÁ LŽÍCE
POLÉVKA V BUJÓN ŠÁLKU	- DEZERTNÍ LŽÍCE
POLÉVKA V CHLEBU	- DEZERTNÍ LŽÍCE
SPEC. POLÉVKA V KÁVOVÉM ŠÁLKU	- KÁVOVÁ LŽIČKA
BIFTEK	- STEAKOVÝ NŮŽ (PŘÍBOR)
RYBA	- RYBÍ PŘÍBOR
ZMRZLINA SE ŠLĚHAČKOU	- LOPATKA
ZMRZLINOVÝ POHÁR	- KÁVOVÁ LŽIČKA
KAVIÁR	- RYBÍ NŮŽ
ŠNECI	- KLEŠTĚ+ŠNEČÍ VIDLIČKA



	masový		na grapefruit
	dezertní		na humra
	rybí		dezertní lžíce
	moučnickový		kávoová lžička
	koktejlový		kompotová lžička
	na raky		moka lžička
	na hlemýždě		lžička na zmrzlinu
	na ústřice		lžička na vejce
	na ovoce		limonádová lžička
	velký překládací příbor		nůž na kaviár
	běžný překládací příbor		kleště na chřest
	překládací příbor na ryby		úchytka na kukuřici
	salátový příbor		kleště na zákusky
	lopatka na ryby		kleště na cukr
	lopatka na chřest		kleště na led
	kleště na špagety		příbor na hrozny
	lopatka na dorty		louskáček na ořechy
			naběračka na polévku
			naběračka na omáčku
			dranžirovací příbor
			nůžky na drůbež

## **POUŽITÁ LITERATURA**

Salač, G.: STOLNIČENÍ. Fortuna, Praha. 1996. ISBN 80-7168-333-7

## **OBSAH**

Historie pohostinství	2
Společenská výchova	3
Základní pravidla stolování	4
Hygiena a bezpečnost práce	5
Střediska závodu veřejného stravování	6
Oblečení pracovníků veřejného stravování	8
Inventář na úseku obsluhy	9
Příprava pracoviště na provoz	17
Technika obsluhy	18
Jednoduchá obsluha	20
Snídaně	21
Přesnídávky a svačiny	23
Obědy	24
Večeře	25
Podávání studených nápojů	26
Způsoby nabídky a prodeje	28
Způsoby obsluhy	29
Systémy obsluhy	31
Přístroje dle číšníka	32

