



Stredná odborná škola gastrónómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

Dokumentácia k praktickej časti záverečnej skúšky

ZLOŽITÁ OBSLUHA
Večerná prevádzka

Meno a priezvisko

dátum:

Trieda:

Školský rok: 2017/18

Strana 2

Popíš a charakterizuj zložitú obsluhu:
charakterizovať jej podstatné znaky a rozdelenie

Strana 3

Zostav zložité menu

V spolupráci s kuchárom

Stručná charakteristika ponúkaných jedál

Ak bude menu

Obsahuje názvy jedál v správnej gastronomickej postupnosti, bez gramatických a formálnych chýb. Odporúča sa vyhnúť „tajomným“ názvom, uprednostniť jednoznačné, zrozumiteľné názvy, dať si záležať na výbere a zložení jedál, dodržiavať gastronomicke pravidlá, nezaraďovať klasické jedlá (slepačí vývar s rezancami, pečené kura s ryžou alebo prírodný či vyprážený rezeň...).

Strana 5

**Nápojový lístok podľa gastronomických pravidiel
To čo je aj v ponuke naozaj**

Po 3 druhy

Aperitív

Vína biele, červené, šumivé

Destiláty

Nealkoholické nápoje

Teplé nápoje

Stručná charakteristika ponúkaných nápojov Z menu lístka

Obsahuje názvy nápojov v správnej gastronomickej postupnosti, bez gramatických a formálnych chýb. Odporúča sa vyhnúť „tajomným“ názvom, uprednostniť jednoznačné, zrozumiteľné názvy, dať si záležať na výbere vhodných nápojov, dodržiavať gastronomicke pravidlá. U vín je potrebné napísať aj vinársku oblasť a ročník.

Stručná charakteristika ponúkaných jedál

Víno zručnosť

Podávanie bieleho a šumivého vína:

Podľa vína vypracovať písomne charakteristiku vína

/ teplotu, popis vinohradníckej oblasti, ročník/

Postup pri výrobe vína – /biele, šumivé/

Postup pri servírovaní vína

Káva

- charakteristika kávovníkového zrna, svetoví pestovatelia, odrody kávovníkov
- priaznivé a nepriaznivé účinky kávy na ľudský organizmus
- druhy káv, ristreto, espresso, cappuccino - stručná charakteristika

Nákres kuvertu pre jednu osobu

Nákres obsahuje nastretie kuvertu pre jednu osobu vrátane tanierov, pohárov, príborov, dochucovacích prostriedkov, presne tak, ako bude na stole. Jednotlivé časti kuvertu sú označené číslami, ktoré sú potom priradené v legende popisom inventára. Čísla zodpovedajú poradiu prestierania inventára na stôl. Nákres musí mať požadovanú grafickú úpravu, nie načrtnutý rukou!

Pracovný postup servisu jedál a nápojov v zložitej obsluhu

Definovanie jednotlivých krokov priebehu je ťažiskom a jednou z najdôležitejších častí a preto mu treba venovať zvýšenú pozornosť. Je potrebné opísať každý jeden úkon obsluhujúcich od uvítania hostí až po rozlúčenie a vyúčtovanie. V bodoch sa uvádza každý krok podávania večere (kľúčové slová: prezentácia, prinášanie, nalievanie, debarasovanie, založenie, prekladanie a pod.).

