

Stolníčení

1. Jídelní a nápojový lístek

- Náležitosti
- Druhy jídelních lístků, nápojových lístků
- Menu (druhy, vhodnost nápoje k pokrmům)
- Způsoby nabídky pokrmů a nápojů

2. Podávání alkoholických nápojů

- Druhy a vhodnost skla
- Teplota při podávání
- Podávání čepovaných nápojů
- Podávání lahvových nápojů

3. Podávání piva

- Druhy a vhodnost skla
- Podávání piva čepovaného
- Podávání piva lahvového
- Čepování piva

4. Podávání snídaní

- Druhy snídaní, snídaňový jídelní lístek
- Příprava pracoviště
- Podávání jednotlivých snídaní
- Způsoby prodeje a vyúčtování

5. Způsoby obsluhy a formy prodeje v odbytových střediscích

- Restaurační
- Kavárenský
- Slavnostní
- Formy prodeje

6. Podávání bílého vína

- Vhodný inventář
- Teplota podávání vína
- Podávání vína bílého lahvového
- Podávání vína bílého sudového

7. Podávání červeného vína

- Vhodný inventář, teplota při podávání
- Podávání vína červeného lahvového
- Podávání vína červeného sudového
- Dekantování vína

8. Systém obsluhy

- Stručně zhodnotit všechny systémy obsluhy
- Podrobně popsat obvodový systém obsluhy
- Systém vrchního číšníka
- Pracovníci, jejich pracovní náplň, organizace práce

9. Odbytové středisko RESTAURACE

- Složitá obsluha – práce před zahájením provozu
- Práce po skončení provozu
- Pojízdne servírovací vozíky
- Gastronomická pravidla

10. Odbytové středisko RESTAURACE

- Složitá obsluha, charakteristika
- Postup při obsluze, transport pokrmů z kuchyně
- Překládací příbor, překládání
- Kategorie odbytových středisek

11. Způsoby podávání polévek

- Rozdělení polévek, význam polévek
- Inventář na podávání polévek
- Podávání polévek
- Ochucování a dohotovování polévek před hostem

12. Kavárny a kavárenské herny

- Druhy kaváren a jejich účel, kavárenské herny
- Zařízení kaváren
- Kavárenský jídelní a nápojový lístek
- Obsluha v kavárně

13. Vinárny

- Druhy kaváren a jejich zařízení
- Přípravné práce před provozem
- Jídelní a nápojový lístek, doplňkové služby a pochoutkový sortiment
- Obsluha ve vinárně

14. Ubytovací závody

- Druhy ubytovacích závodů
- Obsluha v hotelové hale, open baru
- Hotelový lístek
- Obsluha na úseku etážového číšníka

15. Inventář na úseku obsluhy

- Pravidla používání inventáře
- Malý stolní inventář, druhy použití, příprava na provoz
- Velký stolní inventář, rozdělení, údržba
- Zařízení na úseku obsluhy

16. Zábavní a společenská střediska

- Druhy zábavních středisek, jejich vybavení
- Způsoby obsluhy v těchto zařízeních
- Doplňková nabídka a služby v těchto střediscích
- Nové formy zábavních a společenských středisek

17. Míchané nápoje

- Rozdělení a zásady pro přípravu
- Suroviny pro přípravu míchaných nápojů, příprava sirupů
- Pomůcky barmana
- Barový pult

18. Obsluha v dopravních prostředcích

- Obsluha v restauračních vozech
- Obsluha v dopravních letadlech
- Obsluha na lodích
- Obsluha v rotelu

19. Způsoby nabídky prodeje a placení v závodech VS

- Způsoby nabídky
- Způsoby prodeje
- Způsoby placení
- Prodejní automaty – druhy, výhody, nevýhody

20. Výběrové a cizí restaurace

- Způsob a systém obsluhy
- Servírovací vozíky, druhy
- Příprava na provoz
- Práce číšníka u stolu (vyšší forma složitě obsluhy)

21. Podávání dopolední a odpolední svačiny

- Příprava pracoviště
- Jídelní lístek (sortiment pokrmů)
- Podávání jednotlivých pokrmů
- Slavnostní odpolední svačina

22. Slavnostní hostiny – banket

- Význam, duhy
- Objednávka, organizace banketu
- Banketní obsluha
- Vyúčtování a práce po skončení hostiny

23. Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem a společenská setkání

- Recepce, raut
- Společenská setkání
- Velké společenské akce krátkodobé
- Velké společenské akce dlouhodobé

24. Základní pravidla a technika obsluhy

- Základní pravidla obsluhy
- Základní pravidla a technika správné obsluhy
- Předcházení nehod při obsluze a jejich náprava
- Osobnost číšníka, servírky

25. Podávání šumivého vína

- Vhodný inventář
- Teplota při podávání
- Otevření šumivého vína
- Podávání a vhodnost zařazení v menu