

Úvod	11
1. Pohostinství a číšník	13
Různé typy zařízení podávajících jídlo a nápoje	13
Úloha číšníka	14
Australský číšník	15
Povinnosti číšníka	15
Klasifikace udělované v pohostinství	15
Organizace personálu podávajícího jídlo a nápoje	17
Prezentace a hygiena	19
2. Jídelní lístek - menu	21
Struktura menu	21
Pořadí chodů	23
Položky mimo strukturu menu	23
Pokrmy servírované před začátkem menu	23
Omáčky a dochucovací prostředky	23
Sýr	23
Doplňěk ke kávě	24
Typy menu	24
Menu à la carte	24
Table d'hôte	24
Stanovené menu	25
Carte du jour	25
Cyklický jídelní lístek	25
3. Vybavení k podávání jídla	30
Příbor	30
Základní části příboru (stříbro)	30
Další části příboru	32
Části příboru používané pro servírování	33
Stolní nádobí	34
Velké vybavení	39
4. Příprava před podáváním jídla	41
Příjem rezervací	41
Podlahová plocha	42
Vytvoření nálady	43
Jak prostírat stůl	43
Postup prostírání ubrusu	44
Výměna ubrusu během obsluhy	44
Mise-en-place	45
Příprava másla	46
Jak klást prostírání	46

Sklízení stolu	90
Postupy při sklízení stolu	90
Technika sklízení dvou talířů	90
Technika sklízení tří talířů	92
Sklízení pomocných talířů	93
Sklízení pomocných talířů zároveň s jídelními talíři	93
Sklízení pomocných talířů odděleně od jídelních talířů	93
Polévkové mísy, šálky a nádobí nepravidelného tvaru	94
Jiné formy servisu	95
Podávání polévky z polévkového šálku nebo polévkové teriny	95
Jednotlivé polévkové šálky	95
Velké teriny	96
Servis keridon	96
Technika keridon	97
Rodinný servis	97
Techniky rodinného servisu	97
Sendvičový servis „smorgasbord“	98
Bufetový servis	98
Servis cafeteria	98
Další procedury spojené s podáváním jídla	99
Smetání	99
Používání servírovacího talíře a ubrousku	99
Podávání horkých či studených žínek	100
Technika podávání žínek	100
Popelníky	101
Výměna popelníků	101
Keridon	102
Keridon a jeho využití	102
Keridon jako pomůcka při prodeji	103
Výběr a předkládání jídla	103
Výběr jídla	103
Saláty	103
Maso	104
Ovoce	104
Mise-en-place keridonu	104
Obměna receptur	104
Techniky přípravy jídla na keridonu	105
Míchání salátů	105
Vaření	105
Flambování	105
Bezpečnost při vaření na keridonu	106
Vykostování	106
Porcování	106
Likérová káva	110

Typy prostírání	47
A la carte - základní prostírání	47
Prostírání pro stanovené menu	47
Příbor na dezert	48
Sklo	48
Prostírání bistro	49
Skládání ubrousku	49
Postupy při podávání jídla: úvod	59
Řád servisu	59
Kontrolní list servisu	60
Přivítání a usazení hostů	61
Rozložení ubrousků	63
Podávání vody	63
Podávání chleba	64
Nápoje před jídlem	64
Podávání nápojů před jídlem	65
Příjem objednávek a úprava prostírání	66
Předkládání jídelního lístku	66
Různé formy jídelního lístku	67
Technika předkládání jídelního lístku	67
Popis a doporučení pokrmů	68
Číšník jako prodavač	68
Děti	69
Příjem objednávek a objednání jídla	69
Techniky objednávání	69
Postup při příjmu objednávek	70
Používání servírovacího podnosu	71
Úprava prostírání	74
Příbory na dezert	75
7. Styl obsluhy: talířový servis	76
Techniky a zručnost v talířovém servisu	77
Postup servírování na talíři	77
Servírovací ubrousek	79
Technika nošení dvou talířů	80
Technika nošení tří talířů	83
Podkládací talíře	83
8. Servis na stříbře	84
Používání lžice a vidličky	85
Používání nožů pro servírování	86
Servis na stříbře a pečivo	86
Servis na stříbře a hlavní jídlo	86
Servis na stříbře a omáčky	88
Servis na stříbře - křehké či velké části	89

13.	Vybavení pro nápojový servis a podávání nápojů	111
	Popis vybavení pro podávání nápojů	111
	Sklo	111
	Vybavení	114
	Příprava vybavení a jeho ošetřování	114
	Čištění a leštění skla	115
	Mise-en-place příručního stolu	115
	Chladicí prostředky na víno a kbelíky s ledem	115
	Nápojové lístky	116
	Vinný lístek	116
	Zacházení s vybavením a jeho pokládání	116
	Pokládání sklenic	116
	Koordinace jídla a nápojů	117
	Nejdůležitější body v koordinaci podávání jídla a nápojů	117
	Restauranty BYO (s donáškou alkoholu)	117
14.	Znalosti o nápojích	120
	Aperitivy	120
	Stolní vína	121
	Dezertní vína	122
	Fortifikovaná vína	122
	Šampaňské a jiná šumivá vína	122
	Lihoviny	123
	Pivo	124
	Likéry	124
	Koktejly	124
	Nealkoholické nápoje	125
	Nealkoholické nápoje podávané z kuchyně	125
	Čaj	125
	Káva	126
	Horká čokoláda	127
	Nealkoholické nápoje připravované u baru	128
	Okysličené vody a limonády	128
	Ovocné šťávy	128
	Citronády (squash)	128
	Minerální vody	128
	Nealkoholická vína	129
	Nealkoholické koktejly (přírodní koktejly či falešné koktejly)	129
15.	Postupy podávání nápojů	130
	Prodávání nápojů	130
	Místa nabízející podávání nápojů	131
	Bary	131
	Salonky	131
	Restauranty	131
	Společenské akce	132
	Všeobecné zásady pro prodej nápojů	132
	Příjem objednávek nápojů	132

Podnosy na sklo a nápoje	133
Podávání pomocí podnosu	133
Podávání piva	134
Malé pivní lahve	134
Velké pivní lahve	134
Postupy při podávání vína	136
Podávání stolního vína	136
Šampaňské a jiná šumivá vína	140
Likéry, portské a brandy	141
Káva a čaj	142
Čaj	142
Káva	142
Podávání kávy	144
Horká čokoláda	144
Likérová káva	144
Příprava likérové kávy	145
Výměna skla	145
Popelníky	145
16. Závěrečné procedury	146
Příprava a předložení účtu	146
Předkládání účtu	147
Způsoby a postupy placení	147
Sprobitné	149
Rozloučení se s hosty	149
Úprava, uklizení a nová úprava	150
Postup uklizení a nové úpravy	150
17. Společenské akce	151
Styly společenských akcí	151
Prostírání při společenské akci	152
Dezertní prostírání	152
Sklo	152
Šálky a podšálky	152
Servis při společenských akcích	152
Zručnost a dovednost obsluhy při společenských akcích	153
Organizace personálu při společenské akci	153
Týmové práce	153
Podávání nápojů při společenských akcích	154