

Obsah

1 Alkoholické nápoje	5
1.1 Pivo	5
1.1.1 Výroba piva	5
1.1.2 Druhy piva	7
1.1.3 Vady piva	8
1.1.4 Čepování piva	8
1.1.5 Ošetřování výčepního zaří- zení	10
1.1.6 Obsluha v pivnici	11
1.2 Víno	11
1.2.1 Výroba vína	11
1.2.2 Druhy vína	14
1.2.3 Vady vína	16
1.2.4 Ošetřování vína	16
1.2.5 Obsluha ve vinárně	17
1.3 Lihoviny	18
1.3.1 Výroba lihovin	18
1.3.2 Druhy lihovin	19
1.3.3 Vady lihovin	23
1.3.4 Ošetřování lihovin	23
1.3.5 Podávání lihovin podle při- ležitosti	24
1.4 Míšené nápoje	25
1.4.1 Druhy míšených nápojů	25
1.4.2 Vybavení barového pultu	26
1.4.3 Pravidla přípravy míšených nápojů	27
1.4.4 Příprava a receptury míše- ných nápojů	28
1.4.5 Vhodnost jednotlivých dru- hů nápojů	35
1.4.6 Obsluha v baru	35
2 Složitá obsluha	37
2.1 Podávání jednotlivých chodů	38
2.1.1 Studené předkrmy	38
2.1.2 Teplé předkrmy	41
2.1.3 Speciální polévky	43
2.2 Servis pokrmů z ryb a koryšů	44
2.2.1 Příprava pracoviště na tran- širování	44
2.2.2 Rybí tranširovací přístroj	45
2.2.3 Tranširovací prkénka	45
2.2.4 Tranširování ryb	46
2.2.5 Uzený losos	46
2.2.6 Pečená nebo vařená štika	46
2.2.7 Kapr	46
2.2.8 Servis koryšů	47
2.3 Servis pokrmů z drůbeže a perna- té zvěřiny	48
2.3.1 Porcování a servis pulardů a kapounů	48
2.3.2 Krájení a porcování kroca- na	49
2.3.3 Vykostování, porcování a servis kachen	49
2.3.4 Tranširování pernaté zvěře	49
2.4 Servis pokrmů z jatečného masa	49
2.4.1 Svičková	50
2.4.2 Roštěnec	50
2.4.3 Hovězí jazyk	50
2.4.4 Krájení dvojitého bifteku	51
2.4.5 Krájení telecího masa	51
2.4.6 Příprava a servis telecí led- viny	51
2.4.7 Krájení a porcování vepřo- vého masa	51
2.4.8 Servis vepřové pečeně, kr- kovičky a bůčku	52
2.4.9 Krájení a porcování kýty	52
2.4.10 Pečené sele	52
2.4.11 Krájení a porcování hřbetů	52
2.5 Servis specialit	53
2.5.1 Tatarský biftek	53
2.5.2 Filé Stroganov	54
2.5.3 Tournedos na žampionech	54
2.5.4 Zeleninové soté	54
2.5.5 Pokrmy, které si připravují u stolu hosté	54
2.6 Servis speciálních moučníků	56
2.7 Flambované pokrmy	56
2.7.1 Flambování masa	57
2.7.2 Flambování moučníků	57
2.7.3 Flambování dezertů	58
2.8 Servis ovoce	59
2.8.1 Podávání jádrového ovoce	59
2.8.2 Servis peckového a bobulo- vého ovoce	60
2.8.3 Podávání banánů	60
2.8.4 Servis citrusového ovoce	60
2.8.5 Servis ananasu	60
2.8.6 Servis melounů	61
2.8.7 Servis ořechů	62
2.9 Servis snídaní	62
2.9.1 Druhy snídaní	62
2.9.2 Snídaňový listek	62
2.9.3 Příprava pracoviště	63
2.9.4 Organizace práce při servi- su snídaní	64
3 Gastronomická pravidla	68
3.1 Pravidla sestavování jídelních a nápojových lístků	68
3.1.1 Jídelní lístky	68
3.1.2 Nápojové lístky	70

3.2	Příklady jídelního a nápojového listku	70	7.1	Základní pojmy — psychologie a psychika	110
3.3	Pravidla sestavování slavnostních jídelníčků	73	7.2	Psychologie práce, její předmět a uplatnění	112
3.4	Příklady menu k různým příležitostem	75	7.3	Pracovní podmínky	113
4	Obsluha při slavnostních příležitostech	78	7.3.1	Fyzické podmínky práce	113
4.1	Druhy slavnostních příležitostí	78	7.3.2	Sociální podmínky práce	117
4.2	Banket	78	7.4	Osobnost pracovníka veřejného stravování	119
4.2.1	Příprava slavnostních tabulí	80	7.4.1	Pracovní činnost a její nároky na pracovníka v podmínkách veřejného stravování	120
4.2.2	Banketní způsob obsluhy	86	7.4.2	Osobnost pracovníka a jeho pracovní způsob	122
4.3	Recepce	92	7.4.3	Posuzování osobnosti pracovníků veřejného stravování a jejich psychické způsobilosti	124
4.3.1	Příprava místností a nabídkových stolů	93	7.5	Pracovní skupina ve veřejném stravování	126
4.3.2	Způsob obsluhy při recepci	95	7.5.1	Sociální a pracovní skupiny	126
4.4	Ostatní způsoby pohoštění	96	7.5.2	Pozice a role jedince v pracovním kolektivu	127
4.4.1	Raut — gala recepce	96	7.5.3	Interakce a komunikace	128
4.4.2	Koktejl	96	7.5.4	Interpersonální vztahy v kolektivu, konflikty a jejich řešení	128
4.4.3	Číše vína	96	7.6	Vedoucí pracovník ve veřejném stravování	130
4.4.4	Odpolední čaje a discoparty	97	7.6.1	Osobnost a autorita vedoucího pracovníka	131
4.4.5	Garden party — zahradní slavnost	97	7.6.2	Styl řídicí práce vedoucího a vedení lidí	131
4.4.6	Výlet do přírody — piknik	97	7.6.3	Vedoucí pracovník ve veřejném stravování	133
4.4.7	Bowle party — pozvání na bowli	97	8	Péče o hosta v závodech veřejného stravování a ubytování	135
4.4.8	Open bar party — pozvání k barovému pultu	98	8.1	Péče o hosta při vstupu, pobytu a při odchodu	135
4.4.9	Výlet na lodi — riverparty	98	8.2	Běžné a mimořádné služby poskytované hostům	136
4.5	Protokol slavnostních akcí	98	8.3	Konfliktní situace a jejich řešení	137
4.6	Pravidla racionální výživy při sestavování menu	99	8.4	Zvyklosti zahraničních hostů	139
4.7	Pravidla zajišťování slavnostních hostin	99	8.4.1	Hosté z Evropy	139
5	Obsluha v ubytovací části	101	8.4.2	Hosté z Ameriky	142
5.1	Zvláštnosti obsluhy a sortiment nabízený v hotelové hale	101	8.4.3	Hosté z Asie	142
5.2	Pravidla obsluhy a sortiment nabízený v pokojích	101	8.4.4	Hosté z Afriky	143
5.3	Technika obsluhy v pokojích	102	9	Propagace a reklama v závodech veřejného stravování	144
5.4	Podávání snídaní	104	9.1	Propagace podniku a její funkce	144
5.5	Ostatní služby	105	9.2	Tradice podniku, jeho pověst, získávání stálých hostů	144
6	Obsluha v dopravních prostředcích	106	9.3	Reklama podniku	145
6.1	Obsluha v restauračních vozech	106		Slovníček odborných výrazů	149
6.2	Obsluha v letadlech	107			
6.3	Obsluha na lodích	108			
6.4	Obsluha v ostatních zařízeních	108			
7	Psychologie ve veřejném stravování	110			