

---

# Obsah

<b>ÚVOD</b>	7
<b>Základní úkoly ve službách restauračního stravování</b>	9
a) Úloha prováděcího plánu	9
b) Kategorizace odbytových středisek restauračního stravování a klasifikační znaky pro jejich zařazování do skupin (oborová norma 73 5413)	10
c) Cenová politika	10
d) Poctivost prodeje a ochrana spotřebitele	11
e) Informovanost o dalších pokynech a směrnících vztahujících se k práci ve veřejném stravování	12
<b>Gastronomie a její pravidla</b>	13
<b>Specializovaná střediska</b>	16
<b>Základní požadavky na pracovníky obsluhy</b>	17
<b>A) SOUHRN VŠEOBECNÝCH PRAVIDEL PRO PRÁCI V ODBYTOVÝCH STŘEDISCÍCH</b>	21
<b>Pracoviště a jeho příprava</b>	21
a) Zařízení	21
b) Udržování čistoty, hygienický a sanitární řád	23
c) Příprava před zahájením provozu	24
<b>Všeobecné zásady obhospodařování a používání inventáře</b>	27
a) Pravidla používání	28
b) Stolní sklo	29
c) Porcelán	31
d) Příbory	32
<b>Jídelní a nápojový lístek</b>	32
a) Stálý jídelní lístek	33
b) Denní vložka	34

c) Denní lístek	34
d) Jídelníček (menu)	35
e) Nápojový lístek	35
<b>Popisníky jídelních a nápojových lístků</b>	37
b) Popisník jídelních lístků	37
b) Popisník nápojového lístku	38
<b>Technika obsluhy</b>	38
a) Základní pracovní úkony	39
b) Vyšší formy obsluhy — konečná úprava jídel u stolu	42
1. Flambování	43
2. Dochucování	44
3. Míchání salátů a příprava záložky	45
4. Vykostění, krájení a porcování	47
<b>Podávání sýrů</b>	50
Sortimentní skladba	51
b) Umístění	51
c) Práce u stolu	52
d) Zúčtování	53
<b>Nabídka</b>	54
a) Vizuální nabídka	54
b) Ústní nabídka	55
c) Nabídka vína k jídlu	56
<b>Zúčtování s hostem</b>	57
<b>Systém komunikace</b>	58
<b>Bufetová forma</b>	59
<b>B) JEDNOTNÉ ZÁSADY OBSLUHY</b>	61
<b>Výběrová a I. skupina</b>	61
I. RESTAURACE	61
II. KAVÁRNA — HOTELOVÁ HALA	72
III. VINÁRNA — BAR	74
<b>Barový pult</b>	77
<b>II. skupina</b>	79
I. RESTAURACE	79
II. SNACK BAR, GRIL BAR, DENNÍ BAR	86
III. KAVÁRNY, HOTELOVÉ HALY A VINÁRNY	88
<b>III. skupina</b>	88
RESTAURACE	88



<b>IV. skupina</b>	93
a) Střediska s funkcí společenskou	94
b) Střediska s funkcí doplňkového stravování — rychlého občerstvení	95
c) Všeobecné zásady pro IV. skupinu	96
<b>C) SPOLEČENSKÉ AKCE</b>	98
I. BANKET	99
II. RAUT	108
III. KOKTAJL (KOKTAJL PARTY)	112
IV. ČÍŠE VÍNA	114
<b>D) OBSLUHA SKUPIN</b>	115
a) Výběrové skupiny	116
b) Turistické skupiny	116
<b>E) PODÁVÁNÍ SNÍDANÍ</b>	117
a) Obsluha u stolu	117
b) Bufetová forma při snídaňovém provozu	119
c) Etážová obsluha na pokojích	123
<b>F) PŘÍLOHOVÁ ČÁST</b>	127
Vzory k sestavování pracovních náplní	127
Závěr	132