

Obsah

Úvod	7	4.1.4 Příbory	38
1 Společenská výchova	9	4.1.5 Inventář na pokrmy	40
1.1 Význam společenského chování	9	4.1.6 Inventář na nápoje	43
1.2 Společenský takt a jeho uplatňování	9	4.1.7 Pomocný inventář	47
1.3 Společenská výchova v rodině	10	4.1.8 Pomocné stoly a vozíky	48
1.4 Pravidla chování ve společnosti	11	4.2 Používání inventáře v různých podmínkách	50
1.5 Pravidla chování na veřejnosti	14	4.3. Hmotná odpovědnost za svěřený inventář	51
2 Osobnost pracovníka obsluhy	17	4.4 Péče o inventář	52
2.1 Pojem a utváření osobnosti. Duševní vlastnosti a jejich rozdělení	17	5 Příprava provozu	54
2.2 Požadavky na vystupování a chování obsluhujících	19	5.1 Úklid pracoviště	54
2.3 Pracovní oblečení	21	5.1.1 Běžný a generální úklid	54
2.4 Hygiena a bezpečnost práce	23	5.1.2 Udržování čistoty pracoviště	56
2.5 Vztahy v pracovním kolektivu	25	5.1.3 Úklidové prostředky	56
2.6 Jednání s hosty	26	5.2 Příprava pracoviště na provoz	57
3 Stolování	29	5.2.1 Příprava inventáře	57
3.1 Základní pravidla stolování	29	5.2.2 Příprava jídelních stolů	59
3.2 Chování při jídle	30	5.2.3 Příprava pomocných stolů	63
3.2.1 Používání ubrousků	30	5.2.4 Příprava pomocných vozíků	64
3.2.2 Používání příborů	31	5.2.5 Ostatní přípravné práce	65
3.3 Vztahy mezi hosty a obsluhujícím	35	6 Systémy a způsoby obsluhy	68
4 Inventář na úseku obsluhy	36	6.1 Systém vrchního číšníka	68
4.1 Rozdělení inventáře	36	6.2 Rajónový (obvodový) systém obsluhy	70
4.1.1 Stolový a sedací inventář	36	6.3 Francouzský systém obsluhy	70
4.1.2 Restaurační prádlo	37	6.4 Jednotné zásady obsluhy	71
4.1.3 Drobný stolní inventář	37	6.5 Způsoby obsluhy — servisu	73
		6.5.1 Francouzský způsob obsluhy	74
		6.5.2 Anglický způsob obsluhy	75
		6.5.3 Ruský způsob obsluhy	75
		6.5.4 Mezinárodní způsob obsluhy	76
		6.5.5 Restaurační způsob obsluhy	76

6.5.6 Kavárenský způsob obsluhy	77	9.3 Teplé alkoholické nápoje	94
7 Technika obsluhy	79	9.4 Podávání nápojů v kavárnách	95
7.1 Nošení talířů dvoutalířovým způsobem	80	9.4.1 Pravidla kavárenské obsluhy	95
7.2 Nošení talířů třítalířovým způsobem	81	9.4.2 Sortiment a služby v kavárnách	96
7.3 Nošení talířů na podnosech	81	10 Technika podávání nápojů	98
7.4 Třídění a odnášení inventáře na podnosech	82	10.1 Základní pravidla	98
7.5 Odnášení talířů a příborů v ruce	82	10.2 Teploty nápojů	99
7.6 Odnášení inventáře podle skupin	83	10.3 Podávání nealkoholických nápojů	100
8 Technika nabídky a překládání pokrmů	85	10.3.1 Čepované nápoje	100
8.1 Nabídka studených předkrmů z mís a vozíků	85	10.3.2 Lahvové nápoje	100
8.2 Nabídka moučníků a dezertů z mís a vozíků	87	10.3.3 Teplé nápoje	101
8.3 Překládání pokrmů u stolu	87	10.4 Podávání alkoholických nápojů	102
8.4 Překládání moučníků a dezertů	88	10.4.1 Pivo	102
8.5 Práce obsluhujícího na keridonu	88	10.4.2 Víno	103
9 Nealkoholické nápoje	90	10.4.3 Lihoviny	106
9.1 Studené nealkoholické nápoje	90	10.4.4 Aperitivy a digestivy	108
9.1.1 Pitná voda a minerální vody	90	10.5 Používání nabídkových vozíků	109
9.1.2 Limonády a mošty	91	10.6 Podávání nápojů v různých střediscích	109
9.1.3 Ovocné a zeleninové šťávy	91	11 Expedice pokrmů a nápojů	111
9.1.4 Mléko a mléčné nápoje	92	11.1 Objednávání a bonování	111
9.2 Teplé nealkoholické nápoje	92	11.2 Mechanizace administrativních prací	112
9.2.1 Káva	92	11.3 Pravidla přejímky pokrmů a nápojů	113
9.2.2 Čaj	93	12 Organizace práce v samoobsluze	115
9.2.3 Kakao, čokoláda a ostatní nápoje	94	12.1 Vybavení samoobsluhy	115
		12.2 Organizace práce v samoobsluze	116
		12.3 Organizace práce při stánkovém a roznáškovém prodeji	117