

# OBSAH

<b>1 Úvod</b>	5
1.1 Charakteristika učebního oboru	5
1.2 Stručný historický přehled pohostinství	6
1.2.1 Pohostinství ve starověku	6
1.2.2 Pohostinství ve středověku	8
1.2.3 Pohostinství v novověku	9
1.2.4 Pohostinství v Československu	10
1.3 Pracovní řád	14
1.3.1 Chování žáků	14
1.4 Estetika prostředí	19
<b>2 Zásady hygieny a bezpečnosti práce</b>	20
2.1 Hygienické předpisy	20
2.1.1 Osobní hygiena	21
2.1.2 Hygiena pracoviště	23
2.1.3 Hygiena pomůcek a inventáře	23
2.2 Bezpečnostní předpisy	23
2.2.1 Organizace středních odborných učilišť a pracovišť se zvýšeným nebezpečím úrazu	24
2.2.2 Ohrožení při práci a způsob ochrany	25
2.2.3 Hlášení pracovních úrazů	26
<b>3 Inventář a zařízení na úseku obsluhy</b>	27
3.1 Inventář — jednotlivé druhy inventáře, jeho upotřebení, čištění a skladování	27
3.1.1 Stolní inventář	28
3.1.1.1 Prádlo	28
3.1.1.2 Skleněný inventář	32
3.1.1.3 Porcelánový inventář	41

3.1.1.4	Kovový inventář . . . . .	47
3.1.2	Doplňkový (malý) stolní inventář . . . . .	58
3.1.3	Pomocný inventář . . . . .	60
3.2	Zařízení v provozovnách veřejného stravování . . . . .	62
3.2.1	Restaurační stoly a židle . . . . .	62
3.2.2	Pomocné příruční servírovací stoly (keridony) . . . . .	64
3.2.3	Příruční stoly . . . . .	67
3.2.4	Odkládací stoly . . . . .	68
3.2.5	Ohřívací stoly (režony) . . . . .	68
3.2.6	Chladicí stoly . . . . .	69
3.2.7	Bufetové stoly . . . . .	70
3.2.8	Nabídkové vozíky . . . . .	70
<b>4</b>	<b>Povinnosti obsluhujících a jejich pomůcky . . . . .</b>	<b>75</b>
4.1	Základní povinnosti pracovníků obsluhy . . . . .	75
4.2	Pomůcky obsluhujících . . . . .	77
<b>5</b>	<b>Společenská výchova . . . . .</b>	<b>79</b>
5.1	Charakterové vlastnosti člověka . . . . .	79
5.2	Chování a vystupování na veřejnosti . . . . .	82
<b>6</b>	<b>Základní pravidla a technika obsluhy . . . . .</b>	<b>98</b>
6.1	Hlavní zásady obsluhy . . . . .	98
6.2	Základní pravidla a technika správné obsluhy . . . . .	100
6.2.1	Nošení tácků . . . . .	101
6.2.2	Nošení podnosů . . . . .	102
6.2.3	Nošení talířů . . . . .	103
6.3	Všeobecné zásady nošení a předkládání pokrmů a nápojů . . . . .	105
6.4	Příčiny nehod při obsluze, předcházení nehodám . . . . .	109
6.5	Příprava pracoviště před zahájením provozu a udržování pracoviště po dobu provozu . . . . .	110
6.6	Obsluha různých typů hostů . . . . .	113
6.7	Přebírání a placení pokrmů ve výdejním středisku . . . . .	117
6.7.1	Kvalita pokrmů a nápojů . . . . .	117
6.7.2	Kvantita pokrmů a nápojů . . . . .	119

6.7.3	Způsoby placení ve výrobních střediscích . . . . .	119
6.7.4	Odpovědnost obsluhujících za převzaté pokrmy a nápoje . . . . .	121
<b>7</b>	<b>Úklidové práce ve společenských a k nim přilehlých místnostech . . . . .</b>	<b>122</b>
7.1	Úklidové práce . . . . .	122
7.2	Dekorační předměty a jejich úprava . . . . .	124
<b>8</b>	<b>Gastronomická pravidla . . . . .</b>	<b>127</b>
8.1	Význam zásad správné výživy . . . . .	127
8.2	Použití gastronomických pravidel při práci číšníka a při sestavování jídelních lístků . . . . .	128
<b>9</b>	<b>Jídelní a nápojový lístek . . . . .</b>	<b>131</b>
9.1	Jídelní lístek . . . . .	131
9.2	Sestavování a psaní jídelních a nápojových lístků . . . . .	133
9.3	Nápojový lístek . . . . .	139