

OBSAH

1	Stručná historie pohostinství	13
1. 1	Starověk	13
1. 2	Středověk	13
1. 3	Novověk	14
1. 4	České pohostinství	14
2	Společenská výchova	16
2. 1	Základní pravidla chování	16
2. 2	Pravidla chování číšníků	17
2. 2. 1	Obecná pravidla chování číšníků na pracovišti	17
2. 2. 2	Obecná pravidla chování číšníků mimo pracoviště	18
2. 2. 3	Pravidla chování číšníků při obsluze hosta	18
2. 2. 4	Pravidla chování číšníků v kuchyni	18
2. 3	Pravidla stolování	19
3	Hygiena, estetika a bezpečnost práce	22
3. 1	Hygiena	22
3. 1. 1	Pravidla osobní hygieny	22
3. 1. 2	Pravidla pracovní hygieny	22
3. 2	Estetika	22
3. 2. 1	Oblasti uplatnění estetiky při práci obsluhujících	22
3. 3	Bezpečnost práce	23
3. 3. 1	Pravidla bezpečnosti při práci v obsluze	23
3. 3. 2	Nehody hostů	23
4	Osobnost číšníka	24
4. 1	Práce číšníka jako obchodní činnost	24
4. 2	Požadavky na osobnost číšníka	24
4. 3	Základní profesní znalosti a dovednosti	24
4. 4	Doporučené profesní znalosti a dovednosti	24
4. 5	Osobní vybavení číšníka	24
4. 6	Možnosti uplatnění v oboru	25
4. 7	Pracovní oblečení v obsluze	25
5	Provozovny ve veřejném stravování	26
6	Inventář na úseku obsluhy	27
6. 1	Pravidla používání inventáře	27
6. 2	Stolový a sedací inventář	27
6. 3	Restaurační prádlo	27
6. 4	Drobný stolní inventář	28
6. 5	Přibory	28
6. 5. 1	Jídelní přibory a jejich používání	28
6. 5. 2	Překládací přibory	29
6. 6	Inventář na pokrmy	30
6. 7	Inventář na studené nápoje	32

6. 8	Inventář na teplé nápoje	33
6. 9	Pomocný inventář	33
6.10	Pomocné stoly	35
6.11	Pomocné vozíky	35
7	Příprava pracoviště.....	37
7. 1	Příprava na provoz	37
7. 1. 1	Inventář	37
7. 1. 2	Jídelní stoly	38
7. 1. 3	Příruční stoly	40
7. 1. 4	Servírovací stolky	40
7. 1. 5	Nabídkové stoly	40
7. 1. 6	Skleněné vitríny	41
7. 1. 7	Pomocné vozíky	41
7. 1. 8	Jídelní a nápojové lístky	41
7. 1. 9	Přípravna číšníků	42
7. 1.10	Pečivo a chléb	42
7. 1.11	Osobní příprava	42
7. 2	Konečná kontrola	42
8	Způsoby obsluhy.....	43
8. 1	Restaurační způsoby obsluhy	43
8. 2	Kavárenský způsob obsluhy	45
8. 3	Barový způsob obsluhy	45
8. 4	Slavnostní způsoby obsluhy	45
8. 5	Etážový způsob obsluhy	45
9	Systémy obsluhy	47
9. 1	Systém vrchního číšníka	47
9. 2	Rajonový systém	48
9. 3	Skupinový systém	49
9. 4	Francouzský systém	49
9. 5	Kavárenský systém	50
9. 6	Barový systém	51
9. 7	Banketní systém	51
9. 8	Rautový systém	51
9. 9	Etážový systém	52
10	Způsoby nabídky, prodeje a placení.....	53
10. 1	Způsoby nabídky	53
10. 2	Způsoby prodeje a placení	53
11	Sklepní hospodářství.....	55
11. 1	Výčepní zařízení	55
11. 2	Základní pravidla práce výčepníka	58
11. 3	Závady při čepování piva	59
11. 4	Pravidla pro ošetřování výčepního zařízení	59
12	Obsluha v restauracích.....	61
12. 1	Zásady obsluhy	61
12. 2	Společenská pravidla obsluhy	62
12. 3	Pravidla techniky obsluhy	65
12. 3. 1	Chování číšníka	65
12. 3. 2	Používání inventáře	65
12. 4	Servis nápojů	67

12. 4. 1	Základní pravidla servisu nápojů	67
12. 4. 2	Servis piva	67
12. 4. 3	Servis čepovaného a rozlévaného vína	68
12. 4. 4	Servis lahvového vína	68
12. 4. 5	Servis šumivého vína	71
12. 4. 6	Servis lihovin	72
12. 4. 7	Servis nealkoholických nápojů	72
12. 4. 8	Servis teplých nápojů	73
12. 4. 9	Teploty nápojů	73
12. 5	Servis pokrmů	74
12. 5. 1	Základní pravidla servisu pokrmů	74
12. 5. 2	Překládání pokrmů	75
12. 5. 3	Sklizení použitého inventáře	75
12. 6	Snídaně	76
12. 6. 1	Druhy snídaní	76
12. 6. 2	Pravidla servisu některých pokrmů a nápojů	79
12. 6. 3	Příprava snídaňového stolu	80
12. 6. 4	Table d' hôte	81
12. 7	Přesnídávky a svačiny	82
12. 8	Obědy	83
12. 8. 1	Aperitivy	83
12. 8. 2	Studené předkrmy	83
12. 8. 3	Polévky	84
12. 8. 4	Teplé předkrmy	85
12. 8. 5	Teplé pokrmy	85
12. 8. 6	Dezerty	85
12. 9	Večeře	86
12.10	Vyšší forma jednoduché obsluhy	86
12.11	Pravidla chování při nečekaném zvýšení provozu	87
12.12	Základní pravidla obsluhy skupin	87
12.13	Zvláštnosti obsluhy v různých zařízeních (v denních barech apod.)	88
12.14	Složité obsluha	89
12.14. 1	Speciální studené předkrmy	90
12.14. 2	Speciální teplé předkrmy	92
12.14. 3	Servis hlavních chodů	93
12.14. 4	Servis dezertů	95
12.14. 5	Servis ovoce	97
12.14. 6	Servis kávy a digestivu	99
12.15	Vyšší forma složité obsluhy	99
12.15. 1	Základní pravidla při práci u stolu hosta	99
12.15. 2	Dochucování pokrmů	100
12.15. 3	Míchání pokrmů	100
12.15. 3.1	Předkrmové saláty	100
12.15. 3.2	Předkrmové koktejly	101
12.15. 3.3	Přílohové saláty	101
12.15. 3.4	Tatarský biftek	101
12.15. 3.5	Špagety	102
12.15. 3.6	Dohotovování polévek	102
12.15. 4	Flambování	102
12.15. 4.1	Základní pravidla flambování	102
12.15. 4.2	Flambování masa	103
12.15. 4.3	Flambování palačinek	103
12.15. 4.4	Flambování ovoce	104
12.15. 5	Dranžírování	105
12.15. 5.1	Základní pravidla dranzírování	105

12.15. 5. 2	Pstruh	105
12.15. 5. 3	Humr	106
12.15. 5. 4	Chateaubriand	107
12.15. 5. 5	Entrecôte double	108
12.15. 5. 6	Porterhouse steak	109
12.15. 5. 7	Smčící nebo skopový hřbet	110
12.15. 5. 8	Kuře	110
12.15. 5. 9	Šunka s kostí	111
12.15. 5.10	Pečené selee	112
12.15. 6	Příprava pokrmů u stolu	113
12.15. 6. 1	Základní pravidla přípravy pokrmů u stolu	113
12.15. 6. 2	Příklady pokrmů připravovaných u stolu	114
12.15. 7	Fondue	114
12.16	Zakončení provozu	115
13	Gastronomická pravidla	117
13. 1	Jídelní lístek	117
13. 1. 1	Náležitosti jídelního lístku	117
13. 1. 2	Pořadí pokrmů na jídelním lístku	118
13. 2	Nápojový lístek	118
13. 2. 1	Náležitosti nápojového lístku	118
13. 2. 2	Pořadí nápojů na nápojovém lístku	120
13. 3	Menu	121
13. 3. 1	Hlediska pro sestavování menu	121
13. 3. 2	Pravidla pro sestavování menu	121
13. 3. 3	Sled chodů v menu	122
13. 3. 4	Pořadí nápojů v menu	122
13. 3. 5	Základní pravidla výběru nápojů k určitým pokrmům	122
13. 3. 6	Postup při sestavování menu	123
13. 4	Stravování skupin	124
13. 5	Stravování nemocných hostů	124
14	Slavnostní hostiny	126
14. 1	Bankety	126
14. 1. 1	Charakteristika banketu	126
14. 1. 2	Pracovní příkaz	127
14. 1. 3	Zajištění slavnostní hostiny	127
14. 1. 4	Nutné písemnosti při velkých hostinách	128
14. 1. 5	Zasedací pořádek	128
14. 1. 6	Příprava slavnostní tabule	128
14. 1. 7	Banketní obsluha	133
14. 2	Rauty	137
14. 2. 1	Charakteristika rautu	137
14. 2. 2	Pravidla sestavování seznamu pokrmů a nápojů při rautu	137
14. 2. 3	Základní pravidla pro organizaci rautu	139
14. 2. 4	Přípravné práce při rautu	139
14. 2. 5	Obsluha při rautu	142
14. 3	Slavnostní oběd	142
14. 4	Společný oběd	142
14. 5	Hostiny v soukromí (svatby)	143
15	Společenská setkání	145
15. 1	Koktejl	145
15. 2	Číše vína	145
15. 3	Čaj o páté	145

15. 4	Hudební odpoledne	145
15. 5	Výlet do přírody	145
15. 6	Zahradní slavnost	146
15. 7	Výlet na lodi	146
15. 8	Velké společenské akce	146
15. 8. 1	Velké společenské akce krátkodobé	146
15. 8. 2	Velké společenské akce dlouhodobé	147
16	Kavárny	149
16. 1	Typy kaváren	149
16. 2	Příprava kavárny na provoz	149
16. 3	Pravidla kavárenské obsluhy	150
16. 4	Kavárenský sortiment	151
17	Vinárny	153
17. 1	Typy vináren	153
17. 2	Příprava vináren na provoz	153
17. 3	Pravidla obsluhy ve vinárnách	153
17. 4	Vinárenský sortiment	154
18	Barý	155
18. 1	Typy barů	155
18. 2	Příprava barů na provoz	155
18. 3	Barový sortiment	155
18. 4	Pravidla obsluhy v nočních barech	155
19	Společenskozábavní střediska	157
19. 1	Varietě	157
19. 2	Kabarety	157
19. 3	Koliby a salaše	157
20	Obsluha v dopravních prostředcích	159
20. 1	Obsluha ve vlaku	159
20. 2	Obsluha v letadle	159
20. 3	Obsluha na lodi	160
20. 4	Obsluha v autobuse	160
21	Etážový servis	161
21. 1	Stručná charakteristika etážového servisu	161
21. 2	Organizace etážového servisu	161
21. 3	Pravidla etážového servisu	161
21. 4	Technika etážového servisu	162
21. 5	Pravidla servisu snídaní	162
22	Gastronomické zvyklosti zahraničních hostů	164
22. 1	Některé obecné poznatky o cizincích	164
22. 2	Hosté z Evropy	164
22. 3	Hosté z Ameriky	165
22. 4	Hosté z Asie	165
22. 5	Hosté z Afriky	165
23	Nealkoholické nápoje	167
23. 1	Studené nealkoholické nápoje	168
23. 1. 1	Kvalitní pitná voda	168
23. 1. 2	Minerální vody	168

23. 1. 3	Sodová voda	168
23. 1. 4	Limonády	169
23. 1. 5	Mošty	168
23. 1. 6	Ovocné a zeleninové šťávy	168
23. 1. 7	Mléko a mléčné výrobky	168
23. 2	Teplé nealkoholické nápoje	169
23. 2. 1	Káva	169
23. 2. 2	Čaj	169
23. 2. 3	Kakao a čokoláda	170
23. 2. 4	Ostatní teplé nealkoholické nápoje	170
24	Alkoholické nápoje	171
24. 1	Studené alkoholické nápoje	171
24. 1. 1	Pivo	171
24. 1. 1.1	Výroba piva	171
24. 1. 1.2	Druhy piva	173
24. 1. 1.3	Balení piva	173
24. 1. 1.4	Nejdůležitější vlastnosti piva	173
24. 1. 1.5	Vady piva	173
24. 1. 1.6	Záruční lhůty	174
24. 1. 2	Víno	174
24. 1. 2.1	Vinařské oblasti	174
24. 1. 2.2	Výroba přírodního vína	180
24. 1. 2.3	Výroba ostatních druhů vín	181
24. 1. 2.4	Vady vína	182
24. 1. 2.5	Ošetřování vína	182
24. 1. 3	Lihoviny	183
24. 1. 3.1	Výroba lihovin	184
24. 1. 3.2	Vady lihovin	185
24. 1. 3.3	Ošetřování lihovin	185
24. 2	Teplé alkoholické nápoje	185
24. 2. 1	Horké víno	185
24. 2. 2	Grog	185
24. 2. 3	Punč	185
24. 2. 4	Vinná pěna	186
25	Míšené nápoje	187
25. 1	Základní pravidla servisu míšených nápojů	187
25. 2	Barový pult	188
25. 2. 1	Části barového pultu	188
25. 2. 2	Vybavení barového pultu	189
25. 2. 3	Příprava barového pultu	189
25. 3	Základní povinnosti barmana	189
25. 4	Pravidla přípravy míšených nápojů	190
25. 5	Suroviny k přípravě míšených nápojů	191
25. 6	Míšené nápoje alkoholické	191
25. 6. 1	Bowle	191
25. 6. 2	Koblery	191
25. 6. 3	Koktejly	192
25. 6. 4	Krasty	192
25. 6. 5	Dejzy	192
25. 6. 6	Vaječné krémy	193
25. 6. 7	Fantazijní nápoje	193
25. 6. 8	Fizy	193
25. 6. 9	Flipy	194

25. 6.10	Frapé	194
25. 6.11	Glazé	194
25. 6.12	Hajbóly	194
25. 6.13	Džulepy	194
25. 6.14	Kolínka	195
25. 6.15	Rykýzy	195
25. 6.16	Sodas	195
25. 6.17	Sorbety	195
25. 6.18	Saury	195
25. 6.19	Méně známé druhy míšených nápojů a základní suroviny k jejich přípravě	196
25. 7	Míšené nápoje nealkoholické	196
25. 8	Míšené nápoje podle vhodnosti použití	197
26	Stručný přehled pokrmů	198
26. 1	Studené předkrmy	198
26. 2	Polévky	198
26. 3	Teplé předkrmy	198
26. 4	Hlavní jídla	198
26. 5	Dezerty	200
27	Stručný přehled vín a lihovin	201
27. 1	Česká a moravská vína	201
27. 1. 1	Třídění révových vín podle původu, odrůdy a cukernatosti	201
27. 1. 1.1	Révová vína stolní	201
27. 1. 1.2	Révová vína jakostní odrůdová	201
27. 1. 1.3	Révová vína jakostní známková	202
27. 1. 1.4	Révová vína s přívlastkem	202
27. 1. 2	Další třídění révových vín	202
27. 1. 2.1	Révová vína podle technologického zpracování	202
27. 1. 2.2	Révová vína podle barvy	203
27. 1. 2.3	Révová vína podle obsahu cukru	203
27. 1. 2.4	Révová vína šumivá a perlivá podle obsahu cukru	203
27. 1. 3	Podmínky výroby a prodeje révových vín	203
27. 2	Slovenská vína	204
27. 3	Německá vína	204
27. 4	Francouzská vína	205
27. 5	Italská vína	206
27. 6	Španělská vína	206
27. 7	Portugalská vína	206
27. 8	Švýcarská vína	206
27. 9	Jugoslávská vína	206
27.10	Maďarská vína	206
27.11	Bulharská vína	206
27.12	Rumunská vína	207
27.13	Rakouská vína	207
27.14	Ovocné pálenky	207
27.15	Obilní pálenky	208
27.16	Ostatní pálenky	209
27.17	Ovocné likéry	209
27.18	Ostatní likéry a lihoviny	210
	Přehled důležitých titulů a hodností	211
	Piktogramy	212
	Slovníček odborných výrazů	214
	Použitá literatura	217