

OBSAH

Předmluva	10
I. Inventář	11
1. Stolový a sedací nábytek	11
2. Malý stolní inventář – MSI	11
3. Velký stolní inventář – VSI	12
4. Pomocné stoly a vozíky	17
II. Příprava restaurace na provoz	19
1. Úklid pracoviště	19
2. Příprava stolů	19
3. Příprava inventáře	20
4. Prostírání ubrusů	20
5. Zakládání inventáře	20
6. Příprava pomocných stolů a vozíků	21
7. Příprava jídelních a nápojových lístků	21
8. Osobní úprava a pracovní pomůcky	22
III. Systémy obsluhy	24
1. Systém vrchního číšníka	24
2. Systém rajónová (obvodový)	25
3. Systém francouzský	25

4. Systém table d'hôte	26
IV. Způsoby obsluhy	27
1. Restaurační způsob obsluhy	27
2. Kavárenský způsob obsluhy	28
3. Slavnostní způsob obsluhy	28
V. Zásady pro tvorbu jídelních a nápojových lístků, menu	29
1. Druhy jídelních lístků	29
2. Náležitosti jídelních lístků	30
3. Pravidla pro sestavování jídelních lístků	30
4. Druhy nápojových lístků	31
5. Náležitosti	31
6. Příklady jídelních a nápojových lístků	32
7. Gastronomická pravidla	36
8. Menu jednoduchá, složitá, slavnostní	37
VI. Snídaně	40
1. Jednoduchá (základní)	40
2. Anglická snídaně	40
3. Americká snídaně	40
4. Francouzská snídaně	41
5. Ruská snídaně	41
VII. Podávání přesnídávek a svačin	42
1. Příprava pracoviště na přesnídávky	42
2. Přesnídávkový lístek	42
3. Servis pokrmů	42
4. Příprava pracoviště na svačiny	43
5. Svačinový lístek	43
VIII. Podávání obědů	44
1. Podávání jednoduchých obědů	45

2. Podávání polévek	45
3. Podávání hlavních jídel	46
4. Podávání dezertů	47
5. Podávání sýrů	47
6. Podávání moučníků	48
7. Zmrzliny	48
8. Ovoce	48
9. Složité obědy (slavnostní)	51
10. Podávání aperitivů	51
11. Podávání studených předkrmů	53
12. Podávání teplých předkrmů	55
13. Podávání ryb	56
14. Podávání dezertů, kávy a digestivů	56
IX. Úprava pokrmů před hostem	58
1. Příprava salátů a dresinků	58
2. Příprava a dochucování polévek	60
3. Příprava a dochucování omáček	63
4. Porcování dvojitého bifteku (Chateau-briandu) před hostem ...	65
5. Porcování kuřete před hostem	66
6. Dělení pečeného pstruha	67
7. Míchání tatarského bifteku	68
8. Flambování masa	70
9. Flambování moučníků	71
10. Úprava fondue	73
X. Kavárny, vinárny, bary	75
1. Kavárny a jejich zařízení	75
2. Příprava kaváren na provoz	76
3. Kavárenský způsob obsluhy	76

4. Druhy káv a jejich příprava	76
5. Vinárny – rozdělení, zařízení, servis	85
6. Bary – rozdělení, zařízení, servis	86
7. Míšené nápoje alkoholické i nealkoholické	87
XI. Slavnostní hostiny	94
1. Objednávka hostiny	94
2. Zasedací pořádek	95
3. Prostírání tabulí	96
4. Způsoby obsluhy u tabule	97
a) popis obsluhy při základní formě složité obsluhy	97
b) slavnostní způsob obsluhy	100
5. Hostiny s nabídkovým stolem a společenská setkání	101
a) recepce	101
b) raut	104
c) koktejlová společnost	104
d) číše vína	104
e) zahradní slavnost	104
f) výlet do přírody	104
g) čaj o páté	104
h) výlet na lodi	104
6. Slavnostní dokumentace – promoce právníka	105
objednávka slavnostní hostiny	105
potvrzení objednávky	105
odsouhlasení návrhu menu	106
scénář	106
pracovní příkaz	107
časový plán hostiny	107
požadavek na inventář	108

nákres založení pro jednu osobu	110
zasedací pořádek	111
nákres příručního stolu	111
popis servisu jednotlivých chodů	112
charakteristika jednotlivých chodů	113
charakteristika jednotlivých nápojů	114
banketní záznam	115
XII. Mezinárodní odborné výrazy a nápojové názvosloví	116
XIII. Charakteristika nápojů	120
Obrazová příloha	133