

**PŘEDMLUVA 5****1. DÍL****ZÁKLADNÍ POJMY 9****ZÁKLADNÍ POŽADAVKY NA PRACOVNÍKY OBSLUHY 10****Obecné zásady 10****Společenská výchova 11****Osobní hygiena 13****INVENTÁŘ POUŽÍVANÝ PŘI OBSLUZE HOSTŮ 15****Velký stolní inventář 15**

Inventář na podávání pokrmů 15

Inventář na podávání nápojů 17

Přibory 18

Jídelní přibory 19

Překládací přibory 20

Pomocné přibory 20

Malý stolní inventář 20**Pomocný inventář 21****Prádlo 21**

Restaurační prádlo 22

Pracovní prádlo 22

Ostatní inventář 22**Ošetřování a evidence inventáře 23****ZÁSADY PRÁCE OBSLUHUJÍCÍCH 25****PŘÍPRAVA RESTAURAČNÍHO PROVOZU 27****Příprava stolů a jejich rozmístění 27****Prostírání ubrusů 27****Zakládání stolního inventáře 28****Závěrečné práce přípravy 29**

ZÁKLADNÍ PRACOVNÍ ČINNOSTI OBSLUHUJÍCÍCH 30

Přijetí hostů	30
Nabídka	30
Převzetí objednávky	30
Úprava stolu po příchodu hosta	31
Používání tácků a podnosů	31
Používání příručníku	32
Podávání nápojů	32
Podávání polévek	33
Podávání pokrmů a příloh	33
Práce s překládacím přístrojem	34
Nošení talířů	35
Sklízení talířů	35
Udržování čistoty pracoviště za provozu	37
Vyúčtování s hostem	38
Jednoduché administrativní práce	39

ZPŮSOBY PRODEJE A NABÍDKY 41

Prodej podle jídelního lístku	41
Prodej podle menu	41
Skupinový prodej	41
Prodej pomocí automatů	42
Způsoby nabídky	42
Nabídky formou table d' hôte	43
Prostírání pro table d' hôte	45
Hlavní činnosti obsluhujících	45
Vyúčtování s hostem	45

ZPŮSOBY OBSLUHY 46

Restaurační způsob obsluhy	46
Kavárenský způsob obsluhy	47
Slavnostní způsob obsluhy	47

JEDNODUCHÁ OBSLUHA 48

Systém vrchního číšníka	48
Obvodový systém	50
Podávání nápojů	51

Ukrajina	259	Kypr	262
Moldávie	260	Kanárské ostrovy	262
Rusko	260	Afrika	262
Gruzie	260	Blízký a Střední východ	263
Arménie	260	Spojené státy americké	263
Maďarsko	260	Kanada	264
Řecko	261	Střední Amerika	264
Rumunsko	261	Jižní Amerika	265
Bulharsko	262	Asie	265
Dánsko	262	Austrálie a Nový Zéland	265
Turecko	262		

Likéry a svět 266

Belgie	266	Maďarsko	272
Bulharsko	267	Mexiko	272
Čína	267	Norsko	272
Dánsko	267	Polsko	273
Estonsko	267	Rakousko	273
Finsko	267	Rumunsko	273
Francie	267	Řecko	274
Holandsko	269	Skotsko	274
Irsko	269	Spojené státy americké	274
Itálie	270	Spolková republika Německo	274
Jamajka	271	Španělsko	275
Jižní Afrika	271	Švýcarsko	275
Kanada	271	Trinidad	275
Korea	272	Turecko	275
Litva	272	Velká Británie	276

Pálenky a svět 276

Arabské země	276	Itálie	279
Bulharsko	277	Izrael	279
Čína	277	Jamajka	280
Finsko	277	Kanada	280
Francie	277	Kuba	280
Holandsko	278	Kypr	280
Indonésie	279	Maďarsko	280
Irsko	279	Mexiko	281

Norsko	281	Společenství nezávislých států	283
Peru	281	Spolková republika Německo	283
Polsko	281	Španělsko	283
Portugalsko	281	Švédsko	284
Rakousko	282	Švýcarsko	284
Rumunsko	282	Turecko	284
Řecko	282	Velká Británie	284
Spojené státy americké	282		

MALÝ BARMANSKÝ KURS 287

Bary	287
Barmanské náčiní	287
Barové nápojové sklo	288

SVĚTOVÉ MÍŠENÉ NÁPOJE 290

Rozdělení míšených nápojů 290

Stručná charakteristika druhů míšených nápojů 292

Dlouhé nápoje	292
Míšené nápoje podávané po jídle	294
Míšené nápoje se zvýšeným obsahem joulů	294
Bufetové míšené nápoje	295
Teplé nápoje	296
Míšené nápoje podávané při zdravotních potížích	296
"Hříčky" barmana	296
Nápoje s nízkým obsahem alkoholu	296
Historické míšené nápoje	296

Receptury míšených nápojů 297

Short drinky alkoholické - nabízené před jídlem	297
Short drinky alkoholické - nabízené po obědě, po večeři	302
Short drinky nealkoholické	305
Long drinky alkoholické	306
Long drinky nealkoholické	310

Několik rad začínajícím barmanům 311

Použitá literatura	312
--------------------	-----

Podávání aperitivů	51
Podávání vína	52
Vinorodé oblasti v Čechách, na Moravě a na Slovensku	54
Kvalita vína	55
Kategorie vín	55
Doporučená teplota některých druhů vín při podávání	55
Podávání lihovin	55
Rozdělení lihovin	56
Podávání piva	58
Podávání nealkoholických nápojů	59
Druhy nealkoholických nápojů	59
Podávání teplých nápojů	60
Podávání jednoduchých obědů a večeří	61
Podávání snídaní	65
Podávání základní - jednoduché snídaně	65
Podávání složité snídaně	67
Podávání snídaně pomocí nabídkového stolu	67
JEDNODUCHÁ OBSLUHA V KAVÁRNĚ	69
Základní úpravy kávy	70
Káva spařovaná v šálku	70
Turecký způsob	70
Bosenský způsob	70
Arabský způsob	71
Makedonský způsob	71
Mexický způsob	71
Káva espresso	71
Káva filtrovaná	71
Káva moka	72
Překapávaná káva	72
Káva Kona	72
JEDNODUCHÁ OBSLUHA VE VINÁRNĚ	73
JEDNODUCHÁ OBSLUHA V BARU	75
Přehled základního inventáře pro přípravu míšených nápojů	77

MÍŠENÉ NÁPOJE RESTAURAČNÍHO NÁPOJÁŘE 79

Hlavní zásady pro přípravu míšených nápojů 79

ZÁKLADNÍ ÚPRAVY SUROVIN K PŘÍPRAVĚ JÍDEL 81

Polévky 81

Vložky a zavářky do polévek 82

Teplé předkrmy 82

Maso 83

Hovězí maso 83

Telecí maso 85

Vepřové maso 86

Skopové maso 87

Zvěřina 87

Drůbež 88

Ryby a vodní zvířena 89

Sladkovodní ryby 89

Mořské ryby 89

Vodní zvířena 90

Omáčky 91

Základní teplé omáčky 91

Základní studené omáčky 91

Cukrářská těsta 92

Základní druhy těst 92

"Nouvelle Cuisine" - "Nová kuchyně" 93

PRAVIDLA PRO SESTAVOVÁNÍ JÍDELNÍCH LÍSTKŮ 95

Jídelní lístky 95

Doporučené řazení pokrmů na denním jídelním lístku 97

Vzhled a úprava jídelních a nápojových lístků 98

Popisník jídelního lístku 98

Ustálená pravidla pro podávání pokrmů 98

Nápojové lístky 101

Pravidla pro sestavování nápojových lístků 102

Popisník nápojového lístku 103

Ustálená pravidla pro podávání nápojů 103

2. DÍL

SLOŽITÁ OBSLUHA - ÚVOD 107

SLOŽITÁ OBSLUHA V RESTAURACI 108

Příprava pracoviště pro složitou obsluhu 109

Prostírání při složité obsluze 110

Zásady složité obsluhy v restauraci 111

Nový způsob složité obsluhy 112

Podávání jídel a nápojů ve složité obsluze 112

Podávání předkrmů 112

Podávání syrové zeleniny 113

Podávání polévek 113

Podávání hlavního chodu 114

Podávání příloh 114

Podávání sýrů 115

Podávání teplých moučníků 115

Podávání studených moučníků a zákusků 115

Podávání zmrzliny, krémů, ovocných pohárů a ovocných salátů 115

Podávání ovoce 115

Podávání teplých nápojů 116

Podávání studených nápojů 116

Podávání aperitivů 117

Podávání piva 117

Pracovní vozíky 117

SLOŽITÁ OBSLUHA VE VINÁRNĚ A BARU 119

Prostírání 119

Pracovní postup po příchodu hosta 120

Překládání pokrmů 120

Provoz barového pultu 120

OBSLUHA V HOTELOVÉ HALE A V HOTELOVÉM POKOJI 122

Obsluha v hotelové hale - kavárně 122

Doporučené prostírání 122

Obsluha v hotelovém pokoji - etážová služba 123

Obecné zásady servírování do hotelového pokoje 124

PRAVIDLA PRO SESTAVOVÁNÍ SLOŽITÝCH MENU	125
Hlediska pro sestavování složitých menu	125
Zásady pro sestavování složitých menu	126
Sled chodů ve složitém menu	127
Sled nápojů ve složitém menu	128
Vhodná návaznost podávaných jídel a nápojů	128
POKRMY VYŽADUJÍCÍ SPECIÁLNÍ PROSTÍRÁNÍ A ÚPRAVU STOLU	131
SLAVNOSTNÍ HOSTINY A SPOLEČENSKO-GASTRONOMICKÉ AKCE	148
Druhy a základní členění hostin a společensko-gastronomických akcí	148
Slavnostní hostiny	149
Objednávání hostin	149
Hostina pro společnost od 5 do 15 hostů	149
Hostina pro společnost od 16 do 30 hostů	150
Hostina pro společnost od 31 do 100 hostů	150
Hostina pro společnost nad 100 hostů	150
Slavnostní tabule a její dekorování	151
Nabídka banketních služeb	152
Jídelní a nápojové lístky	152
Propagační prospekty	153
Pořádáme banket	153
Zásady prostírání při banketu	153
Příprava příručního stolu	154
Hostina s časově rozloženým menu	154
Svatební hostina	154
Večeře s tancem	155
Gala večeře	155
Zásady obsluhy při hostinách	156
Způsoby obsluhy při hostinách	156
Rozpočet a vyúčtování slavnostních hostin	157
Společensko-gastronomické akce	160
Doba provozování společensko-gastronomických akcí	160
Členění společensko-gastronomických akcí podle způsobu obsluhy	161

Zásady pro organizování společensko-gastronomických akcí	161
Pozvání na odpolední šálek čaje	162
Odpolední čaj	164
Odpolední čaj po anglickém způsobu (tea party)	164
Pozvání na sklenku vína	165
Pohoštění s vínem	166
Vin d'honneur	167
Pozvání k barovému pultu	167
Koktajl party	167
Uspořádání bez bufetového stolu	168
Uspořádání s bufetovými stoly	169
Pozvání na bowli	170
Recepte	170
Organizace samoobslužné recepte	171
Časový sled recepte	174
Gala recepte (raut)	174
Časový sled gala recepte	175
Příprava bufetových stolů	175
Brunch	175
Zahradní slavnost (garden party)	176
Výlet lodí (river party)	178
Výlet do přírody (piknik)	178
ÚVOD K PRÁCI ČÍŠNÍKA U STOLU HOSTA	179
FLAMBOVÁNÍ	181
Pokrmý k flambování vhodné a nevhodné	181
Flambování a ochucování pokrmů	182
Polévky	182
Teplé předkrmy	183
Těstoviny	183
Rýže a obilniny	183
Ryby - koryši	183
Maso	184
Maso bez šťávy a omáčky	184
Maso se šťávou a omáčkou	185
Maso dochucované nálevy	185

Teplé moučníky	186
Ovoce	186
DOKONČOVÁNÍ A OCHUCOVÁNÍ POKRMŮ	
U STOLU HOSTA	188
Studené předkrmy	188
Polévky	188
Předkrmy	189
Masitá jídla	189
Moučníky	190
Vína, lihoviny a ochucená másla vhodná k ochucování pokrmů	192
Ochucování masa vínem	192
Lihoviny používané pro flambování masa	193
Ochucování ovocných salátů lihovinami	193
Ochucování grilovaného masa různými druhy ochuceného másla	193
PŘÍPRAVA POKRMŮ A DEZERTŮ U STOLU HOSTA	
Hlavní zásady a postupy	195
Polévky	195
Bliny	197
Korýši a ryby	197
Předkrmy	199
Pokrm z vepřového masa	200
Pokrm z telecího masa	201
Pokrm z telecích vnitřností	202
Pokrm z hovězího masa	203
Pokrm ze zvěřiny	204
Dezerty	205
Ovoce	208
Sladké omáčky	209
Saláty	209
Míchané saláty	210
Saláty s rybou, korýši nebo mušlemi	210
Saláty s různými druhy masa	211
Saláty s rýží	211
Saláty se sýry	212
Saláty národních kuchyní	212

Zálivky na saláty	213
Francouzský dresink A, B, C	213
Moderní dietní zálivky	214
Zálivky pro ovocné saláty	215
Speciální zálivky	215
Ochucená másla	216
Másla pro přípravu minetek z jatečného masa, vnitřností a drůbeže	216
Másla pro úpravu ryb	217
Másla pro úpravu koryšů	217
Máslo pro úpravu hlemýžďů	217
Másla pro úpravu zvěřiny	217
Másla pro úpravu zeleniny	218
Máslo k úpravě sýrů	218
Směsi mletých koření vhodných pro ochucení pokrmů připravovaných nebo dokončovaných u stolu hosta	219
Polévky	219
Omáčky	219
Ryby	219
Masité pokrmy	219
Pokrmy ze zvěřiny	220
Vína vhodná pro ochucování pokrmů připravovaných nebo dokončovaných u stolu hosta	220
DRANŽÍROVÁNÍ	221
Úvodem trochu historie	221
Nože, vidličky a další inventář	222
Porcování kuřete	223
Porcování kuřete pečeného na roštu	224
Vykostění kuřete	224
Porcování kachny	224
Porcování krocana, krůty nebo větší perličky	226
Porcování husy	227
Porcování bažanta	228
Porcování koroptve	229
Porcování holuba	229
Krájení srnčí, daňčí a skopové kýty	229

Krájení šunky na kosti	230	
Krájení srnčího, daňčího, jeleního a skopového hřbetu	230	
Krájení jehněčí, skopové, srnčí a daňčí plece	231	
Krájení masa zajíce a králíka	232	
Krájení masa jatečných zvířat	233	
Krájení hovězí pečeně	233	
Krájení hovězí špičky	233	
Krájení hovězí svičkové	233	
Krájení hovězího roštěnce	234	
Krájení chateaubriandu	234	
Krájení hovězího jazyka	234	
Krájení telecího hřbetu	234	
Krájení plněného telecího hrudí	235	
Krájení telecího kolena	235	
Krájení pečeného selete	235	
Dělení ryb na plátky	236	
Mořský jazyk	238	
Kambala a ostatní větší platýsovitě ryby	238	
Dělení a porcování korýšů	239	
Humr	239	
Langusta	239	
Langustinky	240	
Krevety - garnelky	240	
Krabi	240	
Porcování ovoce	240	
Jablko - hruška	240	
Pomeranč	241	
Grapefruit	241	
Banán	241	
MAITRE D'HÔTEL	242	
NÁPOJE A SVĚT	244	
Víno a svět	244	
Francie	245	Švýcarsko 255
Lucembursko	250	Itálie 255
Spolková republika Německo	251	Španělsko 257
Rakousko	254	Portugalsko 258