



Spracované pre potreby projektu „Cesta k modernej škole“, ktorý je realizovaný s podporou EÚ

## Téma: Obsluha na lodi

|                     |  |
|---------------------|--|
| Operačný program:   | OP Vzdelávanie   |
| Programové obdobie: | 2007-2013  |
| Prijímateľ:         | Hotelová akadémia, Radničné námestie 1, Spišská Nová Ves |
| Názov projektu:     | Cesta k modernej škole                                   |
| Kód ITMS projektu:  | 26110130583  |
| Spracoval:          | Ing. Valéria Vigašová                                    |

# *OBSLUHA NA LODI*





„Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť /Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EU“



# *Krátkodobé plavby*

- *Kvôli krátkemu trvaniu sa tam poskytuje len ľahké občerstvenie a nápoje, t.j. pultový predaj nápojov, občerstvenia; rýchle pokrmy napr. hranolky*
- *Nájdete tam zúženú ponuku pokrmov a všetkých druhov nápojov. Používa sa len jednorazový inventár*



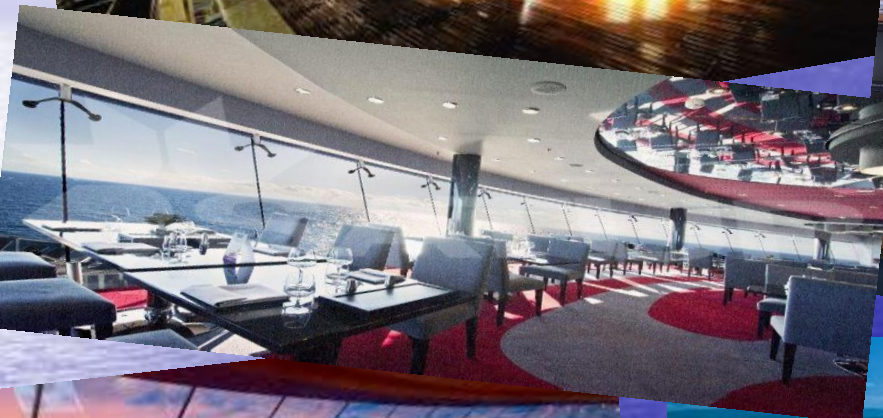
„Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť/Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EU“



# Námorné plavby

- *Trvajú väčšinou niekoľko dní, pričom hostia sú ubytovaní v kajutách*
- *Môžu tam byť viaceré lodné triedy*
- *Vo večerných hodinách je paluba vysvietená a pasažieri sa tam môžu zabávať*
- *Poskytujú sa rovnaké služby ako v hoteloch*
- *Úroveň služieb sa ale líši od ceny lodných lístkov. Každá lodná trieda má svoje ubytovanie, reštauráciu, kaviareň a ďalšie strediská*





„Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť /Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EU“



- *Systemy a spôsoby obsluhy sa používajú podľa bežných pravidiel (francúzska obsluha, rajónový systém a systém hlavného čašníka), spôsoby predaja sa riadia špecifickými podmienkami ako aj podľa lodných tried*
- *Pokrmu sa objednávajú väčšinou deň pred podľa skupinového predaja*
- *V spoločensko-zábavných strediskách je voľný výber lístkov a individuálna platba*
- *V lodných kuchyniach sú predpisy BOZ: pracovné plochy majú chránené okraje, inventár je upevnený, kuchynské zariadenie je pevne zabudované*

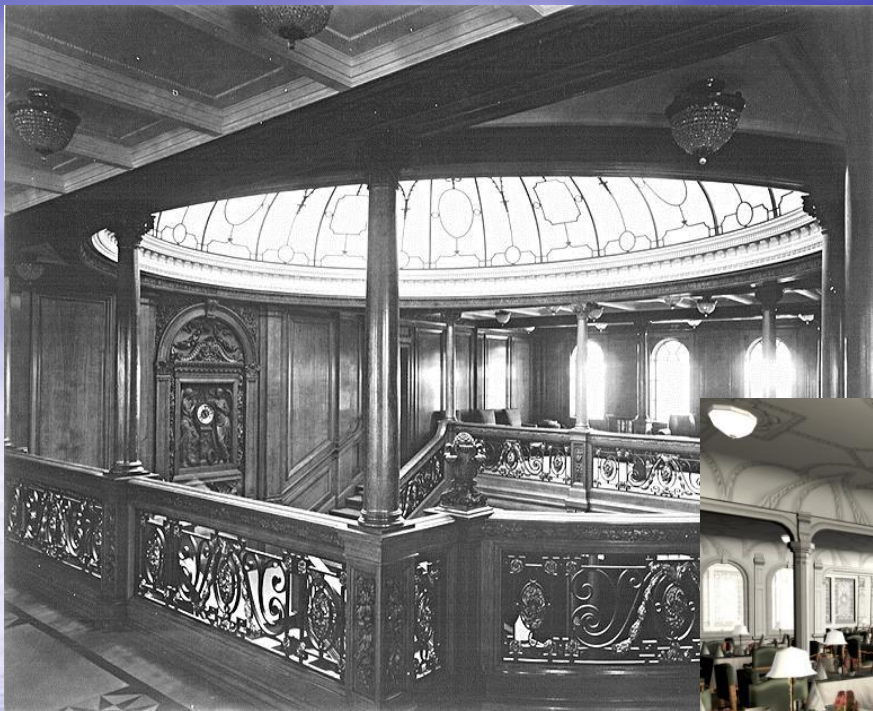


# Trochu histórie

- *Doteraz najznámejšou zaoceánskou loďou bol Titanic, ktorý sa potopil v noci zo 14. na 15. apríla 1912 po zrážke s ľadovcom*
- *Bola to najluxusnejšia loď akú človek v tej dobe mohol vidieť*
- *Priestory pre cestujúcich boli rozdelené na 3 triedy. Na horných palubách sa nachádzala prvá trieda a luxusné priestory pre ich zábavu (reštaurácie, tanečná sála, vyhliadková paluba,...), tretia trieda sa nachádzala dole.*







„Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť“/Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ



*Jedlo bolo jedným z najväčších pôžitkov počas plavby parníka.*

*Pasažieri prvej triedy dostávali tie najvyberanejšie pochúťky a vína, napríklad posledná večera pred haváriou mala 11 chodov. V ponuke boli napríklad ustrice, losos, či rôzne steaky, pečená kačica alebo Pate du Foie Gras.*

*Ani pasažieri druhej triedy sa nemali zle, servírovali im 14. apríla síce len trojchodové menu, ale mohli si vybrať napríklad zo štyroch hlavných jedál a siedmych dezertov. V ponuke bola treska s ostrou omáčkou, kurča s ryžou, jahňa s mentolovou omáčkou, alebo pečený moriak s brusnicovou omáčkou, z dezertov kokosový sendvič, ovocie, zmrzlina či vínové želé a po večeri sa servírovala káva.*

*Pasažierom tretej triedy sa servírovali jednoduché jedlá, ale aj tak to bolo pre väčšinu z nich oveľa kvalitnejšie jedlo, na aké boli zvyknutí doma. Na večeru 14. apríla to bola zeleninová polievka, pečené bravčové, zelený hrášok, varené zemiaky, ako dezert Slivkový puding so sladkou omáčkou (ten mali v ponuke aj v druhej triede), kekсы a pomaranče.*

*Na jedálnom lístku je vytlačené posledné obedové menu, ktoré sa podávalo v prvej triede pred haváriou parníka. Okrem iného si mohli pasažieri pochutnať na vajíčkach na špargli, silnom vývare a kurčati á la Maryland, či grilovaných mufloních líčkach. Jedálny lístok mala uložený vo svojej peňaženke jedna z pasažierok, ktorá haváriu prežila a je na ňom dátum 14. apríl 1912.*

