



Učebné texty pre učiteľa v predmete **Technika obsluhy I**

Spracované pre potreby projektu Cesta k modernej škole, ktorý je realizovaný s podporou EÚ
(kód ITMS: 26110130583)

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. Marcela Pavlisová

OBSAH

1. Bezpečnosť pri práci	3
2. Nápoje	5
3. Káva	9
4. Čaj	15
5. Pivo	20
6. Víno	29
7. Liehoviny	40
8. Miešané nápoje	44
9. Systémy obsluhy	52
10. Spôsoby obsluhy	56
11. Zložitá obsluha – podávanie jedál	60
12. Zložitá obsluha – tranšírovanie	71
13. Zložitá obsluha – flambovanie	74
14. Podávanie špeciálnych jedál - predjedlá.....	77
15. Delenie a podávanie ovocia	80
16. Zložitá obsluha – test	82
17. Spoločensko – zábavné strediská – kaviarne	84
18. Vinárne, bary	87
19. Spoločensko – zábavné zariadenia pre mladých	89
20. Slávnostné príležitosti, banket	92
21. Objednávka a zabezpečenie hostiny	96
22. Recepčia, raut, koktail party, čaša vína, čaj o piatej, garden a river party	99
23. Použitá literatúra	105

BEZPEČNOSŤ PRI PRÁCI

- S prípravou pokrmov je spojený rad prác a postupov
- Pri všetkých úkonoch je potrebné dodržiavať bezpečnosť a hygienu ako osobnú, tak aj hygienu prostredia, v ktorom sa pokrmy pripravujú.
- Pred nástupom do práce musí pracovník vlastniť zdravotný preukaz
- Pri varení používame: príkrývku na vlasy, biely plášť, zásteru, biele tričko, nohavice a vhodnú uzatvorenú protišmykovú obuv
- Riady a náradia udržiavame v čistote

Zásady hygieny a bezpečnosti práce v kuchyni:

- zoznámime sa s použitím všetkých spotrebičov, náradia
- dodržiavame plán práce, presné technologické postupy a zásady bezpečnosti pri práci, návody na použitie
- zaobchádzame správne s potravinami a uchovávame ich biologickú hodnotu
- zachovávame hygienu ako osobnú, tak aj hygienu pracovného prostredia
- počas pracovného procesu udržujeme poriadok a ukladáme vždy pomôcky na svoje miesta
- pracujeme pokojne, sústredene a starostlivo
- inventára sa nedotýkame v mieste styku s ústami host'a, nikdy ho neukladáme na zem
- potraviny padnuté na zem dávame vždy do odpadu
- šetríme elektrinou, plynom a vodou
- pri stolovaní dbáme na estetiku a dodržiavanie pravidiel spoločenského správania
- po skončení upratovania skontrolujeme všetky spotrebiče
- potraviny skladujeme podľa predpisov a v chladiacich zariadeniach na to určených a označených
- dbáme o stálu čistotu vzduchu, bezprašnosť, primeranú teplotu a čo najnižšiu hlučnosť
- po skončení pracovnej smeny skontrolujeme uzatvorenie okien, vody, elektriny, plynu, uzamknutie prevádzky, popr. aj jej zakódovanie



Zásady osobnej hygieny:

- dodržiavanie čistoty tela
- umývanie rúk pri nástupe do práce a počas pracovných úkonov podľa potreby
- vyčistené, ostrihané a nenalakované nechty
- čistú pracovnú obuv a odev
- hlavu pokrytú tak, aby boli zakryté vlasy
- nepoužívať prstene, retiazky a náramky
- chránime svoje zdravie dodržiavaním životosprávy, na pracovisku je zákaz fajčiť a požívať alkohol alebo iné omamné látky
- pri výskyte infekčného ochorenia u pracovníka, alebo v jeho rodine, musí to okamžite nahlásiť zamestnávateľovi



K základným požiadavkám na pracovisku patrí:

- teplota pracovných a prevádzkových priestorov
- maximálne vetranie
- osvetlenie
- nízka hlučnosť
- podlaha čisto umytá a dosucha utretá
- črepiny skla a porcelánu ihneď poupratovať
- klzké predmety alebo potraviny (ryby, mrazené mäso) pridržíme suchou utierkou
- pri práci so strojmi musí byť pracovník oboznámený s ich funkciou, obsluhou a čistením
- pri práci s nožom sústredíme sa na prácu
- použité nože neukladáme do drezu medzi riad
- nedvíhame a neprenášame príliš ťažké predmety
- v prípade úrazu poskytneme prvú pomoc
- o všetkých úrazoch musí byť vedený záznam
- horúce nádoby uchytávame textilnými chňapkami

NÁPOJE

Charakteristika, delenie, zásady pri servise

Nápoje sú veľmi dôležité pre organizmus človeka, telo dospelého človeka obsahuje okolo 65% vody. Doporučené množstvo je min. 2 litre denne v zimnom období, až 3 litre denne v letnom období. Uprednostňujeme pitnú vodu, minerálne vody, bylinné čaje, ovocné a zeleninové šťavy, minimum sladené limonády. Po dvoch až troch týždňoch je odporúčané zmeniť druh bylinného čaju. Pre ľudský organizmus je ideálny okrem vody aj zelený nefermentovaný čaj, ktorý posilňuje imunitu, vitalitu, má očisťujúce a protirakovinové účinky.

Delenie nápojov:

1. podľa významu pre ľudský organizmus:

- a. nahradzujúce – slúžia na náhradu tekutín, nevyhnutných pre život a zdravie, z celkového množstva by mal byť ich podiel asi 80 % (voda, čaje, minerálne vody)
- b. občerstvujúce – mali by tvoriť asi 20 % celkového príjmu nápojov (sódová voda, sýtené limonády, minerálne vody, špeciálne nápoje určené pre športovcov)

2. podľa teploty:

- a. studené
- b. teplé



3. podľa spôsobu balenia:

- a. fľašové
- b. čapované
- c. plechovkové
- d. rozlievané

4. podľa obsahu alkoholu:

- a. nealkoholické – obsahujú 0 až max. 0,75% obj. alkoholu (5,9 g/l etanolu)
 - nealkoholické studené nápoje – vody, sirupy, limonády, kolové a tonikové nápoje, ovocné a zeleninové nápoje, mliečne nápoje
 - nealkoholické teplé nápoje – káva, čaj, kakao, mlieko, čokoláda, mliečne nápoje
- b. alkoholické - obsahujú min. 0,75% obj. alkoholu (5,9 g/l etanolu)
 - alkoholické studené nápoje – pivo, víno, liehoviny, miešané nápoje
 - alkoholické teplé nápoje – grog, punč, varené víno, šódo



5. podľa teploty pri podávaní:

- a. podchladené: teplota pri podávaní 4-6°C –šumivé vína, champagné
- b. chladené: teplota pri podávaní 10-12°C – pivo, nealkoholické nápoje, konzumné liehoviny, horko-sladké a horké liehoviny suché dezertné, biele, ružové a korenené vína, minerálne vody okrem liečivých
- c. teplé :teplota pri podávaní 80-90 °C – káva, čaj, mlieko, kakao(aj nižšie teploty), alkoholické teplé nápoje(grog, punč, varené víno)
- d. nechladené: 14-18 °C – červené víno, kvalitné dezertné vína, značkové likéry (sladké liehoviny), whisky, koňaky, brandy, vínovice, minerálne liečivé vody
- e. zmrazené: -5°C – malá skupina originálnych obilninových páleniek, alebo ovocné pálenky výraznejšej chuti, tieto nápoje sa podávajú najmä v nočných baroch a hotelových halách

Základné pravidlá servisu nápojov:

- pri všetkých nápojoch používame pravidlo pravej ruky a pravej strany, okrem prezentácie vína, ktoré prezentujeme z ľavej strany, ale samotný servis vína je z pravej strany
- zakladáme 1 cm nad hrot noža

- obsluhujúci musí dokonale poznať sortiment nápojov, zloženie, charakteristiku, správnu teplotu pri podávaní, správny servis, vedieť hosťovi správne poradiť vhodný nápoj k danému jedlu
- používame vhodné poháre, ktoré musia byť vždy vypulírované a skontrolované
- na akciách a vo väčších prevádzkach sú vhodné nápojové ponukové vozíky
- používame protišmykové tácky alebo ich prekryjeme plátenným obrúskom
- fľaše musia byť čisté a neosené
- pri servise čapovaných nápojov používame ciachované sklo
- najvhodnejšie sú poháre na nízkych stopkách alebo rovnostenné poháre
- čapované nealkoholické nápoje v množstve 2 – 3 dcl, ovocné šťavy a mušty v množstve 2 dcl, minerálne vody a sódu v množstve 2 dcl, ku káve alebo likérom v množstve 1 dcl
- pohár zakladáme pred hosťom, fľašu vpravo od pohára etiketou k hosťovi
- znak na skle musí smerovať k hosťovi
- nápoj predchádza servisu jedla
- podávanie nápojov má byť pri servise jedál organizované tak, aby hostia neboli rušení pri jedle
- podávanie všetkých nápojov má svoju osobitnú charakteristiku

Odborné výrazy z oblasti nápojov

Sommelier – nápojár

Commis de vine – pomocník pri servise vína

before dinner drink – nápoj pred jedlom

after dinner drink – nápoj podávaný po jedle

short drink – krátky nápoj do 1 dcl

long drink – dlhý nápoj viac ako 1 dcl

frapovanie – je rýchle ochladzovanie fľašových nápojov pomocou nádoby s ľadom, vodou a soľou, účinnosť ochladzovania zvýšime pomalým otáčaním fľaše

šambrovanie – je pozvoľné otepľovanie, najvhodnejšie je krátkodobé uskladnenie v teplejšom prostredí, nevhodné je ohrievanie teplou alebo horúcou vodou

postmix – zariadenie na prípravu a čapovanie nealkoholických nápojov

premix - zariadenie na čapovanie nealkoholických nápojov z kontajnerov

saturátor – výrobnik sódovej vody

KÁVA

História, charakteristika, druhy kávy, pravidlá a spôsoby prípravy, servis kávy

História kávy : Káva pochádza z oblasti CAFFA v Etiópií. Do Európy dostala z Istanbulu v 17.storočí. Roku 1615 taliansky spisovateľ Pietro de Ila Vale opísal horúci čierny nápoj, osviežujúci v lete a zohrievajúci v zime, ktorý Turci a ich spoločníci pijú malými dúškami. Do Európy kávu dovezli pravdepodobne Benáťčania. Najprv ju predávali v lekárňach ale bol o ňu malý záujem. Vzrástol až neskôr keď sa rozšírili návody ako pražiť kávu, mlieť a ako do nej pridávať koreniny alebo cukor. Od 18. stor. sa začal kávovník pestovať v Strednej a Južnej Amerike.

Najvýznamnejšie krajiny v ktorých sa pestuje kávovník – Južná Amerika (40 % z celosvetovej produkcie), Ázia, Stredná a severná Amerika, Afrika.

Najväčšia produkcia kávy – Brazília, Kolumbia, Indonézia, Mexiko, Etiópia.

Kávovník – vždy zelený strom, alebo väčší krík z čeľade Rubiacea, latinský názov „Coffea“, má okolo 500 rodov a 6000 druhov. Najdrahšia odroda je **Blue Mountain**.

Plody – kôstkovice (kávové čerešne) sa skladajú:

- z kožovitej šupky (exokarp)
- šŕavnatej sladkastej dužiny (mezokarp)
- tuhej pergamevej šupky (endokarp), ktorá tvorí dve puzdrá, v každom je po jednom semene

Zrelé červené bobule kávovníka sa zberajú ručne 2-3x do roka.



Dovoz: K nám sa dováža surová káva žltej až žltozelenej farby.

Praženie: V pražiarniach sa praží pri 200 - 250 °C. Stráca 20 % svojej hmotnosti, o 40 % zväčšuje svoj objem a uvoľňuje sa kofeín.

Stupne praženia:

- stredne pražená
- stredne až silne pražená
- vysoko pražená
- dvojito pražená
- taliansky pražená (na espresso)

Účinky kávy: Káva podporuje činnosť nervov, posilňuje srdce, zaháňa únavu, podporuje trávenie, peristaltiku čriev a má močopudný účinok.



Káva je nápoj pripravený z rozomletých pražených semien kávovníka. Je charakteristická svojou silnou vôňou a čiernou farbou. Káva je mierne kyslá a kofeín, ktorý obsahuje, môže mať stimulačný efekt na ľudský organizmus. Zelená káva obsahuje až 2 % kofeínu, 15 % bielkovín a až 12 % cukru a vody.



Druhy kávy:

Coffea robusta:

- pochádza z tropických dažďových lesov, pestuje sa v nadmorskej výške nad 800 m
- je silne aromatická káva

- ma 30 cm dlhé listy, biele až ružovkasté kvety
- plodom je asi 1,5cm kôstkovica, guľatého tvaru
- semená obsahujú 2 – 4 % kofeínu
- pestuje sa ako pochutina

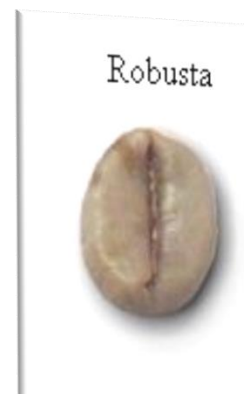
Coffea arabica:

- pochádza z horských oblastí Etiópie, pestuje sa v trópech v nadmorskej výške nad 500 m
- predstavuje 65 – 70 % svetovej produkcie
- je považovaná za najlepšiu kávu, má nižší obsah kofeínu (0,5 – 1,7 %)
- dosahuje až 15 cm dĺžky
- má niekoľkopočetné kvety
- plodom je asi 1,5 cm kôstkovica, má predĺžené ploché zrná
- obsahuje veľa bielkovín, sacharidov, lipidov

Coffea liberica

- pestuje sa v tropických nížinách
- má veľké zrná s trpkou chuťou

Rastliny kávovníkov môžu mať vzrast od nižšieho kríka po strom vo výške 10 m. Novovysadené rastliny začínajú prinášať úrodu od 3. až 5. roku. Životnosť kávovníka je približne 50 rokov. Kvety kávovníka majú tvar strapcovitého súkvetia, sladko voňajúcich okolíkov bielej farby.



Druhy kávových zŕn:

- Kolumbijské druhy: majú primeranú kyslosť, čistú arómu a sú dostatočne silné, pričom nie sú horké.
- Kenské druhy: sú pikantné, majú jemnú kyslosť a arómu majú slabú ovocnú príchuť
- Blue Mountain: má jemnú kyslosť a výraznú orechovú príchuť, je lahodná, jemná a zároveň plná chuti a arómy
- Kubánska káva: je sladká, lahodná a aromatická, s jemným dymovým nádychom cédrového dreva

Kávu pripravujeme podľa týchto pravidiel:

- nemelieme ju do zásoby
- hrubá mletá káva sa zle vyluhuje, naopak veľmi jemne zomletá káva má horkú chuť
- základná dávka praženej mletej kávy je **8 až 9 g** na jednu porciu, u mokka kávy sa zvyšuje na 10 g a viac
- potrebné je dôsledné utlačenie kávy v pake, sila pri zatlačení je priemerne 20 kg
- optimálna doba vyluhovania pri esprese je **30 sekúnd**
- v kávovaroch sa pripravuje bežná čierna káva, káva moka a káva espresso, podávaná v šálkach alebo v príbore(konvičky)
- v džezve sa pripravuje káva turecká, arabská, macedónska a ďalšie
- v panvičke pri stole host'a sa pripravuje horiaca káva, cisárska a diabolská káva
- priamo v skle pri stole host'a sa pripravuje írsky káva, káva s žĺtkom
- mlynček na kávu aspoň jeden krát do týždňa vyčistíme
- na prípravu používame sklenené, porcelánové alebo nerezové nádoby
- dodržiavame pokyny výrobcov pri práci s kávovarom
- dodržiavame hygienu za barom a pri práci s kávovarom
- vychladnutú kávu neohrievame, použijeme ju na prípravu mrazenej kávy

Názov kávy	Množstvo mletej kávy	Množstvo výsledného nápoja
Ristretto	8 – 9 g	15 – 20 g
Espresso - dvojité ristretto	14 – 16 g	30 g
Espresso	8 – 9 g	30 g
Doppio – dvojité espresso	14 – 16 g	60 g

Espresso Lungo – espresso doliate horúcou vodou

Espresso Koretto – espresso doplnené Amaretom alebo Grappou

Espresso Machiato – espresso so škvrnou z mliečnej peny

Capuccino – nápoj o objeme 150 – 180 ml, skladá sa z 30 g esspressa a 110 g mlieka našľahaného do mikropeny. Pri našľahavaní nesmie teplota presiahnuť 60⁰ C.

Cafee laté - nápoj o objeme 280 ml, skladá sa z 30 g esspressa a 210 g mlieka našľahaného do mikropeny. Pri našľahavaní nesmie teplota presiahnuť 60⁰ C.

Spôsoby prípravy kávy:

- Arabský spôsob – príprava tureckej kávy v džezve, káva sa trikrát uvedie do varu, do kávy sa pridáva kardamón
- Príprava kávy v Pressostroji tzv. v kávovare – príprava kávy pod tlakom, najobľúbenejšie sú pákové pressostroje
- Príprava kávy v Perkolátore – káva sa v ňom varí, obľúbená príprava v USA
- Príprava kávy v sklenenej banke – pod parou, vznikne vákuum a káva sa vtiahne do spodnej sklenenej banky
- Kvapková metóda – tzv. filtrovaná metóda – vyžaduje trochu hrubšie zomletú kávu, využívajú sa jednorázové alebo stále filtre
- Príprava kávy vo francúzskej kanvici – Cafetiere – tzv. francúzky list, vynikajúci spôsob prípravy kávy, pričom sa vyluhuje plná vôňa zo zomletých zrn. Skladá sa z ohňovzdornej sklenenej nádoby a vrchnáka vybaveného piestovým filtrom.
- Príprava kávy v espressovej kanvici – tzv. mokka kanvica (Napoletana), obľúbená v každej talianskej kuchyni
- Príprava kávy v Aeropresse –
- Príprava kávy v otvorenej kanvici – najemno pomletá káva sa zaleje vriacou vodou a následne sa precedí cez cedidlo



pressostroj



mokka kanvica



cafetière

Servis kávy:

- káva sa podáva v šáľkach, v kanvičke, v džezve alebo v hrubostenných pohároch s uškom
- používame **kaviarenský spôsob obsluhy** – nerezová tácka, servítka alebo obrúsok, podšálka, rozetka, kávová šálka s uškom vpravo, kávová lyžička, pohár vody vpravo od šálky + na podšálke položený hygienický balený cukor, smotana a sušienka. Je vhodné mať v ponuke okrem bieleho cukru aj cukor trstinový a diabetický, optimálne sú samodávkovacie cukorničky. Pri servise používame pravidlo pravej ruky a pravej strany.
- na recepcii sa ponúka káva medzi hosťami, alebo je pripravený nápojový stôl s termokanvicou kávy + inventár a doplnky ku servisu kávy (hygienický balený cukor, smotana, popr. aj sušienky alebo čokoládové bonbóny)
- mokka káva – podáva sa v mokka šáľkach, podšálka, rozetka, môže sa podávať aj s mliekom, v zahraničí je obľúbená dvojitá dávka
- írsky káva – do pohára dáme 4 cl írsky whisky, presso kávu a šľahačku; použitý inventár – podšálka, rozetka, pohár, slamka
- ľadová káva – do pohára dáme 2 – 3 dávky zmrzliny, čiernu kávu alebo nescafe a šľahačku; použitý inventár – podšálka, rozetka, longový pohár, limonádová lyžička, slamka



ČAJ

Charakteristika, delenie, servis čaju

Príchod čaju do Európy

- Začiatkom 17. storočia ho doviezli holandskí a portugalskí obchodníci
- Spočiatku bol drahý, a tak sa rozšíril len medzi aristokraciu
- So stúpajúcim objemom dovozu sa stal prístupný aj širšej vrstve obyvateľstva
- Do bežných slovenských domácností sa dostal až v 2. polovici 19. storočia

Základné informácie

- Čaj je nápoj, pripravovaný obvykle lúhovaním lístkov rastliny čajovníka v horúcej vode
- Názov čaj sa taktiež používa pre samotné lístky
- Označenie čaj sa bežne využíva aj pre iné odvary a nálevy z rôznych rastlín a bylín, prípadne sušeného ovocia
- Lístky čajovníka obsahujú :
 - čerstvý list 75 – 82 % vody
 - spracovaný list 4 – 12 % vody
- Najdôležitejšími špecifickými zložkami čaju sú:
 - triesloviny 7 – 20 %, predovšetkým tanín – pri fermentácii sú čiastočne oxidované a ich hnedé splodiny dávajú čaju chuť a farbu
 - kofeín (teín) 2 – 4 %
 - silice (éterické oleje)
 - cukry 1 – 3 %
 - organické kyseliny
 - anorganické zložky 5 – 7 % – dôležité pre chuť čaju
 - enzýmy – spôsobujú fermentáciu



Pestovanie a spracovanie čajovníka

- Čaj vzniká spracovaním listov čajovníka
- Čajovník je stále zelený krik, dorastajúci v prírode do výšky 5 až 15 metrov (výnimočne až 30 metrov)
- Listy sú dlhé od 3 do 25 centimetrov a široké medzi 1 až 10 centimetrami
- Dospelé listy sú hrubé, hladké a kožnaté, s krátkou stopkou
- Listy sa väčšinou zbierajú niekoľkokrát do roka (v niektorých oblastiach prakticky celý rok)
- Lístky sa zbierajú podľa tzv. zberových formúl
- Obvykle sú cennejšie mladšie a menšie lístky pri špičke výhonku a pupeň
- Listy čajovníka sú spracované:
 - klasickou technológiou – zavädnutie, zvinutie, fermentácia
 - CTC technológiou – drvenie, trhanie, rolovanie – listy sa silne narušia a pred rolovaním čiastočne narežú

Delenie čaju:

Čajovníkové čaje sa delia podľa:

1. krajiny pôvodu - čínsky, cejlónsky, ruský a iné
2. miesta pôvodu (plantáž) – Keemum, Formosa, Uva, Assam a iné
3. veľkosti spracovaného čajového listu
 - listový čaj (Leaves)
 - zlomkový čaj (Broken)

- čajový výsevok (Fannings)
 - čajový prach (Dust)
4. kvality čajovníkového výhonku a listu
- listový púčik – Tip (T)
 - prvý list –Orange Pekoe (OP)
 - druhý (alebo aj tretí) list – Pekoe (P)
 - tretí list – Pekoe Souchong (PS)
 - štrť list – Souchong (S)
 - piaty list – Congu
5. farby a spôsobu úpravy – čierny,žltý, biely, zelený, Pu-erh

Zelené čaje - má výraznú vôňu, jemnú chuť, vyrába sa bez fermentácie, podporuje imunitu, životnú energiu a má silné protirakovinové účinky. Listy sa mechanicky narušia, ale oxidácia je rýchlo ukončená pôsobením tepla

- v Číne- na ukončenie oxidácie sa zvyčajne využíva sušenie na pare
- v Japonsku- prevláda sušenie na slnku, prípadne teplým vzduchom
- **oolongy** (modrozelené, polozelené čaje) – tvoria prechod medzi zelenými a čiernymi čajmi
- často sú pri príprave navoňané kvetmi (napr. orchideou)



Čierne čaje – listy sa mechanicky narušia, oxidácia sa nechá úplne prebehnúť

- spracovanie trvá týždeň, ale aj dlhšie
- veľmi výrazný rozdiel je medzi ortodoxným ručným spracovaním a plne mechanizovanou výrobou metódou CTC (Crush- rozdrviť, Tear- roztrhať, Curi), ktorou vzniká drvený substrát vhodný do čajových vrecúšok



Pu-erh- dvojnásobne oxidovaný čaj, ktorý sa necháva odležať často aj po dobu niekoľkých rokov

- čím je starší, tým býva viac cenený
- predáva sa aj 15 až 20 ročný
- vyznačuje sa plnou, zemitou chuťou



Biely čaj- vyrába sa z pupeňov a horských lístkov

- neprechádzajú mechanickým spracovaním ani oxidáciou, je takmer bezfarebný a pokladá sa za nápoj gurmánov



Ovocné –jednodruhové, zmesové

- červenej farby, lahodné
- doba lúhovania 2-3 minúty



Bylinné čaje- často sú pripravované pre ich liečebné alebo preventívne účinky

- z dôvodu nevyrovnaného obsahu látok v rastlinách sa bylinné čaje neodporúčajú piť dlho (až na výnimky napr. brusnica, čučoriedka)
- pijú sa bez cukru



Servis čaju: používame kaviarenský spôsob obsluhy.

Na nerezovú tácku si pripravíme: 2 podšálky ,rozetky, čajová šálka, kávová lyžička, kanvička s prevarenou vodou, hygienický balený čaj, hygienicky balený cukor , popr. hygienicky balený med, hygienicky balená citrónka, alebo jedna osminka čerstvého citróna

- na tácku založíme servítku, podšálku s rozetkou a čajovou šálkou s uškom vpravo, kávová lyžička je založená vpravo
- založíme podšálku s rozetkou a na ňu kanvičku s prevarenou vodou vpravo od šálky
- na tácku zakladáme aj podšálku s hygienicky baleným čajom, hygienicky baleným cukrom, medom, alebo citrónkou, popr. osminku čerstvého citróna

- pri bufetových raňajkách sa do termovalca pripraví prevarená voda (musí byť na nej označenie prevarená voda) Vedľa sa pripraví inventár k podávaniu čaju (podšálky, rozetky, lyžičky, čajové šálky alebo základné poháre), v kazete niekoľko druhov čajov (4 – 5 druhy), hygienicky balený cukor, hygienicky balený med, hygienicky balená citrónka, alebo nakrájaný čerstvý citrón na mesiačky
- pri rodinných raňajkách používame nerezovú alebo porcelánovú dvojlitrovú kanvicu

PIVO

Charakteristika, výroba, sortiment, podávanie

Charakteristika piva: Pivo je nízkokalorický alkoholický alebo nealkoholický nápoj sýtený kvasným oxidom uhličitým, vyrába sa z sladu, chmeľu, pivovarských kvasiniek rodu *Sacharomyces* vrchného alebo spodného kvasenia. Priemerne obsahuje 3 až 5 % obj. alkoholu.



Prvé písomné zmienky sa zachovali z roku 4 000p. n. l. z Egypta. Najstaršia písomná zmienka z Európy je z roku 624 od Isidora Sevilského, kde opisuje výrobu piva z chmeľu. Výroba piva v stredoveku prekvitala najmä v kláštorech, do piva mnísi pridávali med a rôzne bylinky. Na našom území prvý pivovar bol založený v roku 1473 vo Vyhniciach.

Do 19. Storočia sa pivo varilo len v zimných mesiacoch, vďaka objavu umelého chladenia a pasterizácie sa pivo začalo priemyselne vyrábať v celom svete.

Stupňovitosť piva: sa označuje v percentách, je to množstvo extraktívnych látok v nekvasenej mladine.

Obsah alkoholu: sa uvádza na etikete a závisí od druhu piva, napr. pri niektorých svetlých pivách je 13 stupňovitosti, pri tmavých pivách 14 stupňovitosti. Svetlé pivo 10% má 3,3 % alkoholu, 12 % pivo má asi 4 % alkoholu.

Suroviny na výrobu piva:

1. Slad – obilné zrná , v ktorých nastali sladovaním enzymatické premeny. Vyrába sa zo špeciálnych druhov jačmeňa s vysokým až 65 % obsahom škrobu a s minimálne 95 % klíčivosťou. Poznáme rôzne druhy sladov:

- Svetlé slady plzenského typu – vyrábajú sa z najjemnejších druhov jačmeňa, zelený slad sa suší pri teplote 80 až 85 °C
- Viedenské slady – podobné svetlému plzenskému sladu, sušia sa pri teplote 85 až 90 °C, tvoria prechodný typ medzi svetlými a tmavými sladmi.
- Slady dortmundského typu – sú základom pre vysoko prekvasené pívá
- Tmavé slady mníchovského typu – sa od svetlých sladov líšia farbou, chuťou a vôňou, dosušajú sa pri teplote 100 až 105 °C
- Okrem týchto základných druhov jačmenného sladu sa používajú **pšeničné slady** a rôzne **špeciálne slady** (karamelový, melanoidný a iné)



2. Voda- kvalitná pitná voda, najdôležitejším ukazovateľom kvality je jej tvrdosť, na výrobu svetlého piva je vhodnejšia mäkká voda, na výrobu tmavého piva je lepšia vyššia tvrdosť vody. Spotreba vody na výrobu 1 hl piva je priemerne 15 hl .

3. Chmeľ – obsahuje 11 až 13 % vody, priemerne 18 % horkých látok, z ktorých najdôležitejší je lupulín, ktorý dodáva pivu typickú horko-sladkú chuť. Vyrába sa vo forme chmeľových granúl alebo chmeľového extraktu. Na Slovensku sa chmeľ pestuje v okresoch Piešťany, Galanta, Trenčín, Trnava, Topoľčany a Trebišov.



4. Pivovarské kvasinky – sú kultúrne kvasinky rodu *Sacharomyces* vrchného alebo spodného kvasenia, u nás sa používajú kvasinky spodného kvasenia – *Sacharomyces carlbergensis*, pri kvasení vznikajú zhluky, ktoré klesajú na dno, kde vytvoria tuhú usadeninu. Kvasinky vrchného kvasenia kvasia na povrchu, využívajú ich najmä vo Veľkej Británii, Belgicku a Nemecku.



Výroba piva: sa delí na 1. výrobu sladu

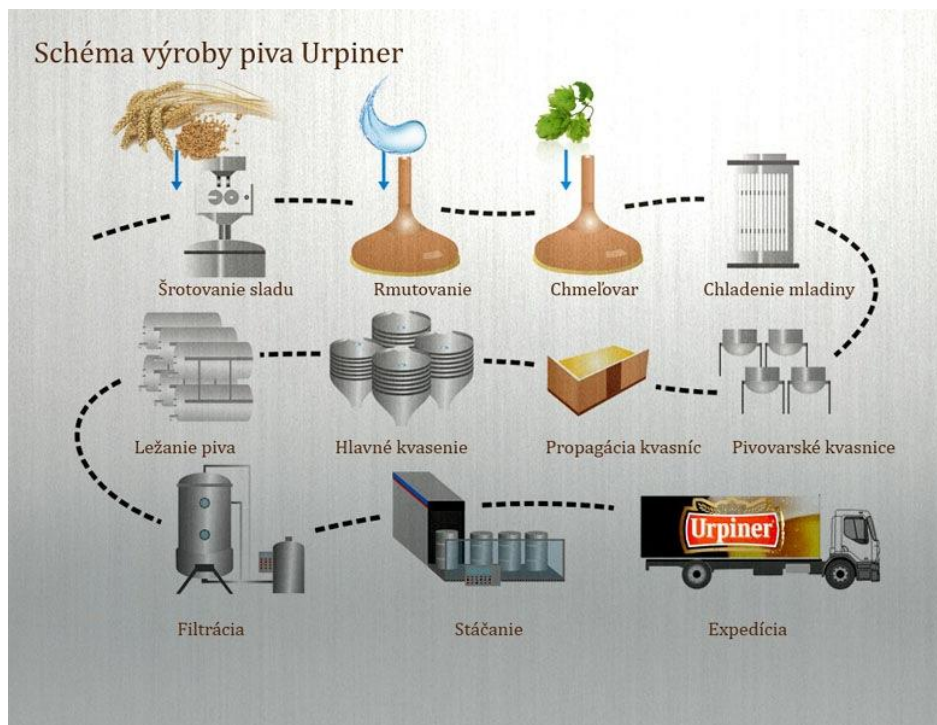
2. výrobu piva

Výroba piva sa delí na tri hlavné výrobné úseky:

1. Príprava mladiny – zo sladu, vody a chmeľu. K vytvorenej **sladine** sa postupne pridávajú dávky chmeľu, jeho horké látky prejdú do vznikajúcej mladiny

2. Príprava mladého piva – ochladená mladina sa naočkuje kvasinkami a kvasením vznikne **mladé pivo**. **Dokvášanie a zrenie piva** prebieha pri teplote okolo 1 °C, pri výčapných pivách 21 dní až 3 mesiace. V priebehu tejto doby sa pivo presýti oxidom uhličitým, vyčerí sa a zladia sa jeho chuťové látky.

3. Záverečné úpravy piva – na zvýšenie trvanlivosti je potrebná **filtrácia**. **Pasterizácia** je krátky tepelný ohrev na 62 °C, zničia sa mikroorganizmy a zabezpečí sa dlhá trvanlivosť nápoja, ročnú záručnú lehotu zabezpečujú pridané chemické stabilizátory. **Stáčanie** piva v závere je plne automatické.



Sortiment piva :

- **podľa spôsobu kvasenia:** spodne kvasené, vrchné kvasené pivo
- **podľa farby:** svetlé, polotmavé, tmavé
- **podľa účelu:** piva bežných druhov
účelové piva – nealkoholické, Dia, Pito, kvasinkové, pšeničné

Piva bežných druhov sa podľa extraktu v pôvodnej mladine členia na:

- piva s extraktom do 11,6 %: a. konzumné do 9,6 %
b. výčapné do 10,6 %
c. ležiaky do 11,6 %
- ležiaky s extraktom od 11,7 % do 13,6 %
- piva s extraktom nad 13,7 % : a. špeciálne ležiaky do 15,6 %
b. exkluzívne ležiaky od 15,6 %
c. Portery nad 17,6 %
- vrchné kvasené piva

V niektorých súkromných pivovaroch sa vyrába aj pivo vysokej stupňovitosti. V Prahe „U Medvídku“ vyrobili X-Beer, ktoré má viac ako 33 stupňov a obsahuje 12,6 % obj. alkoholu.

V Prahe je populárny pivovar „U Fleků“, ktorý vyrába špeciálne pivo Flekovská 13.

Podávanie piva :

- pivo podávame na okrúhлом podnose z pravej strany pravou rukou
- teplota pri podávaní je 8 – 12 °C , podľa ročného obdobia
- pivo čapujeme zo suda alebo nalievame z fľaše
- ak je na pohári emblém pivovaru, otáčame ho smerom k hosťovi
- objem pohára je 0,3 l pri malom pive, pri veľkom pive 0,5 l
- fľašu otvárame pred hosťom, pri zvýšenej prevádzke na príručnom stole tesne pred podávaním, nalievame do 2/3 pohára, pohár založíme pred hosťom, fľašu vpravo od pohára etiketou k hosťovi
- tácku pri nalievaní nikdy nekladíme na stôl
- fľaškové pivo podávame v pohári s objemom 0,2 l a 0,3 l na stopke
- v pivniciach, pivárňach používame hrubostenné poháre typu krígel' alebo džbánik



Výčapné zariadenia, podávanie piva

Druhy výčapných zariadení:

1. Výčapné zariadenie - klasické

- je to zariadenie, ktoré zabezpečuje čapovanie nápojov,
- tvoria ho **3 časti** :
 - výčapná pivnica,
 - vlastné výčapné zariadenie,
 - výčap.

Výčapná pivnica - požiadavky

- zabezpečenie proti vniknutiu cudzej osoby,
- pevná podlaha so spádom k odtoku,
- odpad je zabezpečený guľou proti zápachu a hlodavcom,
- teplota vzduchu nesmie presiahnuť 12 OC
- vzdialenosť medzi pivnicou a výčapom má byť čo najkratšia,
- sklady na čapovanie z tankov musia mať umývateľné steny,
- dobré vetranie a stálosť teploty sa zabezpečí prirodzene alebo chladiacim zariadením,
- sklad sa môže používať len na skladovanie nápojov...

Tlakové zariadenie

- využíva sa na získanie potrebného pretlaku v sudoch, tankoch a v rozvode výčapného zariadenia,
- **prenosné vzduchové čerpadlo** musí byť vybavené vzduchovým filtrom a zabezpečené proti prenikaniu nápoja do čerpadla,
- upevňuje sa priamo na sud a napája priamo na narážáč.

b) narážáč

- do neho sa nasunie narážacia ihla, ktorá sa zatiahne maticou,
- v strednej časti narážáča je prívod vzduchu so spätnou klapkou,
- spodná časť má gumové tesnenie,
- **ihlica** je 106 cm dlhá, chrómovaná kovová rúrka.

c) sústava nápojových rúrok

- skladá sa z rúrok a zo spojovacích dielov,
- rúrka musia byť hladké, zdravotne neškodné, bez ostrých ohybov a s čo najmenším počtom spojov,
- priemer pivových rúrok je 10 mm, vzduchových 7 mm,
- rúrky musia byť upevnené príchytkami, ktoré eliminujú záchvevy.

d) chladiaca sústava

- pracuje na rovnakom princípe ako chladničky,
- jednotlivé časti sú spojené potrubím,
- chladiacou zmesou je freón, čpavok, bezfreónové ekologické zmesi...,
- **výparník** je súčasťou chladiacej sústavy,
- pracuje na báze výmenníka tepla, odníma teplo chladiacej zmesi – soľanky.

e) výčapná stolica

- je masívna konštrukcia skrinkovitého typu,
- celý vnútorný priestor je chladený,

- tvorí ho výparník a skladovací priestor,
- horná časť výčapnej stolice sa skladá z kovovej dosky s tzv. hlavou a výčapnými kohútikmi,
- čapovať sa môže výčapnými kohútikmi alebo tlačidlami.



2. Bufetové výčapné zariadenie

- najjednoduchší spôsob, najviac využívaný, mobilný
- podľa veľkosti výčapnej stolice je pod ňou priestor na 2 – 4 sudy
- výčapný stĺp je kovový, porcelánový alebo kombinovaný
- dĺžka pivných trubiek je maximálne 2 metre
- zabezpečený tlak a chladenie
- v zahraničí sa pri bufetovom systéme používa aj systém dvoch kohútikov (pivo, pena)



3. Systém pivných tankov

- najčastejšie v pivárňach a vo veľkých závodoch verejného stravovania
- pri tomto systéme je v pivnici inštalovaný tank s objemom 500 – 2000 l
- automatizované chladenie so sprievodným chladiacim systémom až ku kohútiku

4. Keg systém

- je medzinárodný názov používaný u nás aj v zahraničí tzv. party systém

- objem 5 l, 10 l, 20 l, 50 l
- tieto sudy majú zabudovaný narážací systém

Pracovná náplň výčapníka

1. prekontroluje sklad, výčapné zariadenie a otvorí uzávery na narážáčoch,
2. pripraví inventár na čapovanie a servírovanie nápojov,
3. pred narážaním nehýbe sudmi,
4. pre čapovaním čerstvo narazeného suda vytočí a vyleje najmutnejšie množstvo piva,
5. v priebehu prevádzky udržiava poriadok a čistotu,
6. po skončení prevádzky umyje a uloží inventár, zúčtuje tržbu, prekontroluje stav výčapného zariadenia,
7. objednáva len také množstvo nápojov, ktoré zodpovedá dopytu,
8. poháre umýva v teplej vode s kefou,
9. poháre chránime pred masťou,
10. dbáme o hygienu, účelnosť a hospodárnosť.

Pracovný postup pri narážaní suda

1. pripravíme narážaciu hlavicu pripojením pivných rúrok a vzduchového potrubia, otvoríme ventil prívodu oxidu uhličitého,
2. zložíme ochranné viečko na sude a očistíme uzáver a narážaciu hlavicu,
3. bokom nasadíme až na doraz narážaciu hlavicu na uzáver suda,
4. stlačíme páku narážacej hlavice tak, aby zaskočila aretačná poistka a otvoríme ventil pivných rúrok.

Čapovanie piva zo sudov

- ku kritériám správneho čapovania patria : **penivosť, farba, vzhľad – iskra, vôňa, teplota, chuť,**
- pivo by malo mať vysokú a hustú penu,
- pena pri čapovaní a servírovaní nesmie pretekať okrajom pohára,
- pivo podávame v sklenených pohároch s objemom 0,3 až 0,5 l.

Čapovanie piva z pivných tankov

- pivné tanky používame tam, kde denná spotreba piva neklesne pod 5 hl,
- stojaté tanky majú objem 10 – 20 hl, ležaté 30 hl,
- **výhody čapovania z pivných tankov :** menšie skladovacie plochy, ľahkú manipuláciu, jednoduchšiu hygienu, vyššiu efektívnosť, skrátenie čakacej lehoty hostí.

Postup naplňania pivných tankov

1. tank sa najprv naplní stlačeným vzduchom alebo oxidom uhličitým,
2. prepúšťacím kohútikom, ktorý je umiestnený na dne nádoby, sa napúšťa pivo, po naplnení sa prívod uzavrie,
3. tým istým kohútikom sa pivo vypúšťa,
4. pivo musí byť v tanku napustené najmenej 24 hodín pred čapovaním,
5. počas stáčania sa do tanku privádza stlačený vzduch alebo oxid uhličitý,
6. po vyčapovaní v ten istý deň sa z tanku vypustí stlačený vzduch alebo oxid uhličitý,
7. pivo sa čapuje cez výčapný pult pri teplote 6 – 8 oC,
8. obsah tankov sa má vyčapovať v priebehu 5 – 6 dní.
9. pri uvedenej teplote a tlaku možno skladovať pivo až 28 dní,
10. po dennom čapovaní sa prívod piva uzavrie, pivné rúrky a výčapné zariadenie sa musia prepláchnuť pitnou vodou,
11. po vyčapovaní a odvzdušnení sa do tanku vchádza otvorom, ktorý je na spodnej strane tanku a jeho steny sa riadne vykefujú.

Chyby pri čapovaní piva :

1. Pivo netečie, príčinou môže byť :

- uzavretý kohútik na ihle,
- uzavretý prívod vzduchu alebo oxidu uhličitého,
- nepriechodné rúrky alebo hadica,
- poškodené rúrky,
- nefungujúca tlaková sústava,
- nedostatok oxidu uhličitého.

2. Pivo veľmi pení, príčinou môže byť :

- technologická chyba – nedozreté pivo,
- málo schladené pivo,
- vysoký pretlak piva,
- zlá priechodnosť pivných rúrok,
- niekedy je vysoká penivosť znakom kvasinkového piva, ktoré má odlišnú technológiu výroby – nejde o chybu

3. Pivo málo pení, príčinou môže byť :

- technologická chyby – prezreté pivo,
- nízky pretlak,
- príliš nízka teplota piva, netesnosť potrubia,

4. Odstraňovanie chýb

- penivosť sa dá upraviť zmenou pretlaku
- upravením na potrebnú teplotu,
- zmenou spôsobu čapovania.

Pravidlá ošetrovania výčapného zariadenia

- po vyčapovaní každého suda sa nápojové rúrky prepláchnu studenou vodou,
- najmenej raz za 14 dní sa nápojové rúrky dôkladne vyčistia,
- na manipuláciu, ošetrovanie a kontrolu výčapného zariadenia sa vedie predpísané tlačivo.

Postup čistenia výčapného zariadenia

- do vyčapovaného suda sa nasype 0,5 kg sódy a naleje sa asi 40 l teplej vody,
- výčapné zariadenie upravíme na čapovanie,
- roztok sódy preteká zo suda nápojovými rúrkami cez výčapnú stolicu a vyteká z kohútikov do pripravenej nádoby,
- voda z rúrok sa zráža a zberá usadeniny.
- po skončení sa nápojové rúrky prepláchnu studenou vodou,
- nápojové rúrky čistíme raz týždenne,
- stáčacie rúrky k tankom čistíme mechanicky pomocou priet'ahových kefiiek alebo hubiek jedenkrát týždenne,
- vzduchové potrubie stačí čistiť raz za 3 mesiace,
- výčapné tanky ošetrujeme pred každým naplnením,
- výčapnú stolicu ošetrujeme priebežne a po skončení prevádzky riadne vyčistíme, utrieme dosucha a preleštíme,
- výčapné kohútiky udržiavame čisté a tesné, sitká denne kontrolujeme,
- narážač, ihlu a výčapné kohútiky čistíme raz týždenne,
- výčapné sklady, sklady nápojov, pivnicu čistíme jedenkrát do týždňa.

VÍNO

Charakteristika, delenie vína

Víno je alkoholický nápoj, ktorý sa vyrába alkoholovým kvasením vylisovanej šťavy z plodov viniča hroznorodého, objem alkoholu 8-22% obj. alkoholu.

Členenie vína ovplyvňujú nasledujúce faktory:

- cukornatosť
- obsah alkoholu vo víne
- odroda vína
- spôsob úpravy vína
- kvalita vína

Typy vína:

- **Stolové vína** – obsah cukru v hroznách do 16g na 1liter
- **Akostné vína** – obsah cukru v hroznách v rozmedzí: 16g-19g na 1 liter
- **Vína s prívlastkom:**
 - **Kabinetné vína** – obsah cukru v hroznách v rozmedzí: 19g- 21g na 1 liter
 - **Neskorý zber** – obsah cukru v hroznách v rozmedzí: 21g- 22g na 1 liter
 - **Výber z hrozna** – obsah cukru v hroznách v rozmedzí: 22- 25g na 1 liter
 - **Bobuľový výber** – obsah cukru v hroznách v rozmedzí: 25g- 29g na 1 liter
 - **Hrozienkový výber** – obsah cukru v hroznách od 29g na 1 liter
 - **Slamové víno** – obsah cukru v hroznách od 27g a viac na 1 liter
 - **Ľadové víno** – obsah cukru v hroznách od 27g a viac na 1 liter
 - **Výber z cibéb** – obsah cukru v hroznách od 32g a viac na 1 liter
- **Tokajské vína**

Delenie vína podľa zvyškového cukru

- **Suché vína**- obsah zvyškového cukru v rozmedzí 0-4g na 1 liter
- **Polosuché vína**- obsah zvyškového cukru v rozmedzí 4-12g na 1 liter
- **Polosladké vína**- obsah zvyškového cukru 12-45g na 1 liter
- **Sladké vína**- obsah zvyškového cukru nad 45g na 1 liter

Delenie vína podľa farby:

- **Biele víno** – biele víno sa vyrába z bielych odrôd, akými je napríklad *Müller Thurgau*, *Sauvignon*, *Devín*, alebo z niektorých červených odrôd špecifickým procesom výroby.
- **Červené víno** – červené víno sa vyrába z červených odrôd, akými je napríklad *Merlot*, *Frankovka*, *Cabernet Sauvignon*. Šťava väčšiny červených odrôd, s výnimkou tzv. farbiarok ako je napríklad *Neronet*, je však biela a červenú farbu víno dostáva až dlhším

nakvášaním na šupkách, ktoré obsahujú farbivo. Pri nakvášaní sa do vína dostávajú triesloviny, ktoré červeným vínam dodávajú ich charakteristickú chuť.

- **Ružové víno** – rozpoznávame dva typy ružových vín, tzv. rosé a klaret, ktoré sa navzájom líšia rozdielnym postupom výroby. Oba typy sa však vyrábajú zo šťavy červených odrôd, ktorá sa po vylisovaní prakticky nenechávajú ležať na šupkách. V kontakte so šupkou zostáva mušt len vo fáze lisovania.



Upravované vína:

- Delia sa na tiché, perlivé a šumivé vína vyplýva z pretlaku CO₂ vo fľaši.
- **Tiché vína** sú také, v ktorých pri 20°C pretlak oxidu uhličitého nepresahuje 50 kPa.
- Na rozdiel od vín tichých majú **perlivé vína** pretlak CO₂ medzi 50 až 250 kPa.
- V **šumivých vínach** dosahuje pretlak ešte väčšie hodnoty, keďže víno tohto typu podstupuje sekundárnu fermentáciu.

Odrody viniča

- Na svete existuje niekoľko tisíc odrôd viniča, avšak na výrobu vín sa ich v dnešnej dobe používa okolo tisíc.
- Odroda vínnej revy má najväčší vplyv na charakter a kvalitu vína, keďže odrody sa líšia rôznou chuťou, arómou, ale aj vzhľadom
- Dnes existujú aj typicky slovenské odrody, ktoré boli vyšľachtené na Slovensku v priebehu mnohých desaťročí, akými sú napríklad *Devín, Nitra, Hron, Dunaj, Rimava, Torysa...*

Odrodové víno alebo Cuvée

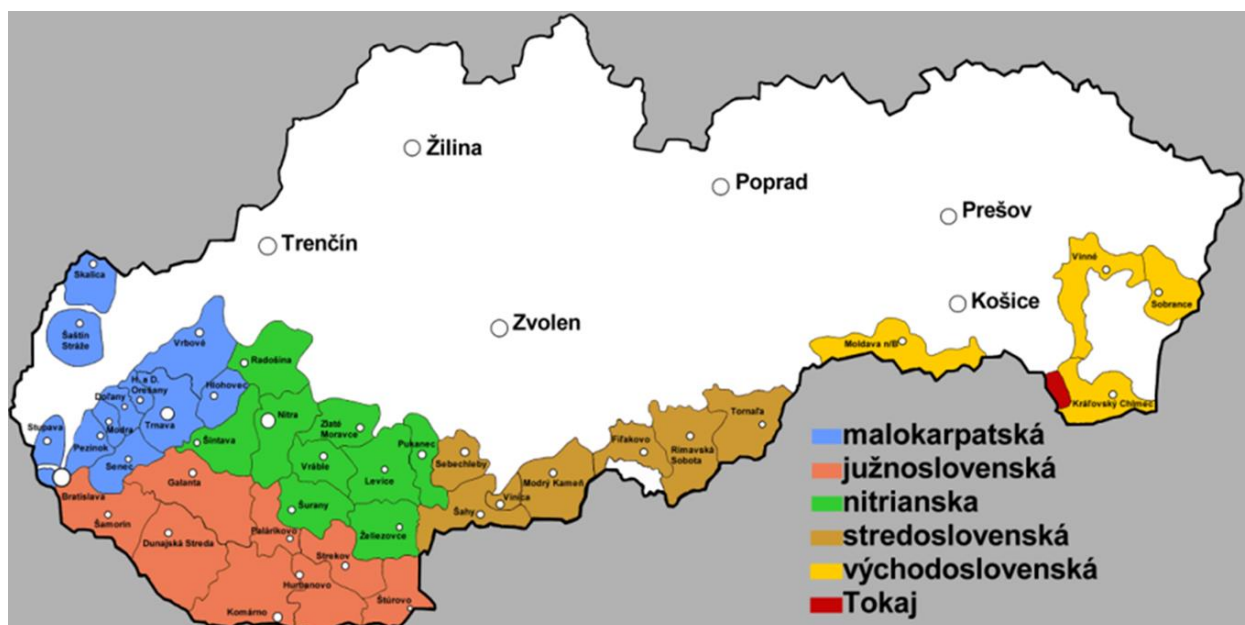
- Rozdiel medzi týmito dvoma kategóriami spočíva v pomere odrôd vo fľaši. Zatiaľ čo odrodové vína sú charakteristické tým, že sú vyrobené len z jednej odrody, tak vína nazývané Cuvée sú zmesou vín viacerých odrôd.
- Je zaujímavé, že napríklad vo Francúzsku patrí väčšina vín do kategórie Cuvée, keďže odrodové vína nie sú v tejto vinárskej veľmoci až tak žiadané. V krajinách nového sveta a v zvyšku Európy však odrodové vína prevažujú.

Ročník

- Označuje rok zberu hrozna, z ktorého bolo víno vyrobené.
- Preto každý rok prichádza na trh víno z roku predchádzajúceho
- Jedinou výnimkou je tzv. Mladé víno, ktoré je povolené vyrábať len z niektorých odrôd, a ktoré sa na trh smie uvádzať prvý novembrový pondelok roku zberu hrozna.

Vinohradnícka oblasť

1. Malokarpatská vinohradnícka oblasť
2. Nitrianska vinohradnícka oblasť
3. Južnoslovenská vinohradnícka oblasť
4. Stredoslovenská vinohradnícka oblasť
5. Východoslovenská vinohradnícka oblasť
6. Tokajská vinohradnícka oblasť



Tokajské vína

Charakteristika, delenie tokajského vína

- Začiatok výroby Tokajského vína siaha do 9. Storočia. Pomenovanie obce a vrchu Tokaj pochádza zo staroslovanského slova stokaj, t.j. sútok riek Bodrog a Tisy. V 14. stor. kráľ Béla IV. kolonizoval tento kraj talianmi, ktorí sem priviezli pestovateľské schopnosti a základnú odrodu Furmint.
- Tokajská vinohradnícka oblasť je najmenšia ale najkvalitnejšia vinohradnícka oblasť na našom území, zahŕňa 7 vinohradníckych obcí – Bara 78,2 ha, Čerhov 43 ha, Černochove 102,5 ha, Malá Trňa 306,7 ha, Slovenské Nové Mesto 131,3 ha, Veľká Trňa 114 ha, Viničky 133 ha.



- Pre túto oblasť sú charakteristické teplé, mierne a suché letá. Priemerná teplota počas vegetácie je 16,8°C, zrážky poskytujú 336 mm vody. Typická je vyššia kyslosť pôdy a bohatý obsah minerálov.
- Hrozno sa zberá až potom, čo sa zasuší priamo na vinici. Zbiera sa namrznuté, scukornaté do putní. **Putňa** je nádoba, ktorá má obsah 18 kg, po zbere sa plní do 136-litrového, tzv. genského suda s dvoma až šiestimi putňami hrozienuk, tzv. cibéb a doplní sa vínnym muštom alebo zmesou odrodových vín.
- **Cibéby** – sú hrozienka napadnuté ušľachtilou plesňou *Bortrytis cirenea person*, ktorá je typická pre tokajskú oblasť a je jedinečná.



- Tokajské víno je aromatické víno zlatistej farby, vyrábané v Tokajskej oblasti, zrejú minimálne 2 roky v sudoch, ktoré sú uložené v tufových pivniciach sopečného pôvodu.
- Vyrába sa dvoma spôsobmi: tradičnou oxidatívnou metódou a modernou reduktívnou metódou.
- Tokajské vína možno vyrábať výlučne z hrozna odrôd Furmint, Lipovina, Muškát žltý a v niektorých prípadoch aj Zeta.

Tokajské víno sa člení na :

Tokajské samorodé suché

Tokajské samorodé sladké

Tokajská lipovina

Tokajský furmint

Z tokajského samorodého suchého vyrobeného z hrozna tokajských odrôd s obsahom najmenej 11% obj. alkoholu pridaním cibéb sa vyrába výber, **podľa množstva pridaných cibéb sa tokajský**

výber člení na :

- tokajský výber 2-putňový
- tokajský výber 3-putňový
- tokajský výber 4-putňový
- tokajský výber 5-putňový
- tokajský výber 6-putňový



Tokajský Furmint

- Tokajský Furmint je víno vyrobené alkoholovým kvasením hrozna odrody Furmint s prímiesou hrozna odrôd Lipovina a Muškát žltý. Lipoviny a Muškátu žltého môže byť v Tokajskom Furminte dohromady maximálne 15%.
- Furmint sú reduktívne vína vyrobené z odrody Tokajský Furmint. Sú typické vyššími kyselinami a ovocnou sviežosťou. Tokajským vínam dávajú štruktúru a dlhovekosť.

Tokajský Muškát žltý

- Muškát je najvzácnejšia a najstaršia tokajská odroda, ktorú pestovali už starí Rimania.
- Hrozno má lahodnú muškátovú chuť, ktorá sa prenáša aj do vína.
- Dozrieva skôr ako ostatné tokajské odrody, takže hrozno sa spracúva osobitne.
- Vína sú voňavé a bohaté. Keď hrozno prezrieva, poskytuje nádherné, komplexné sladké lahôdky.
- Víno vo fľaši Vás poteší vôňou horúceho tokajského leta, prezretých marhúl a rozkvitnutými kvetmi bazy čiernej.

Tokajská Lipovina

- Lipovina je odroda viniča hroznorodého registrovaná na území Slovenska od roku 1952.
- Lipovina si vyžaduje hlboké, teplé pôdy dobre zásobené živinami.
- Strapec lipoviny je dlhý, valcovitý a redší. Bobule sú guľaté, stredne veľké bez výraznej chute.

Tokajské samorodné sladké

- Mladé samorodné sladké charakterizuje kvetnatá sladkosť, staršie vína chutia po mede a prezretom ovocí.
- Skvele doplnia chuť hydinových paštét a zrelých syrov.

Tokajské samorodné suché

- je špecifické víno, ktorého jedinečný charakter vynikne najlepšie priamo v tokajskej pivnici. Jemne podchladené vynikajúco poslúži aj ako aperitív. V mladých, troj až šesťročných samorodných vínach sú dominantné tóny prezretých jabĺk, hrušiek a orechov. Vo vínach starších ročníkov sa objavujú tóny kávy a sušených sliviek.

Servis vína

Servis sudového a rozlievaného vína



- Sudové a rozlievané víno podávame spravidla v ciachovanom pohári na stopke s obsahom 0,1 a 1,2 l.
- Vo vinárňach sa môžu používať tiež sklenené, prípadne kameninové džbánky s obsahom od 0,2 l do 2 aj viac litrov.
- Pri servise vína v džbánoch jednotlivým hosťom postupujeme ako pri servise fľaškových nápojov.
- Z veľkých džbánov nalievame pri malých spoločnostiach sprava podľa spoločenských pravidiel a pri veľkých spoločnostiach začíname u čestného host'a a postupne nalievame celej spoločnosti.

Dezertné vína

- Dezertné vína podávame pomerne málo, pretože nie sú u nás pre vysoký obsah cukru a alkoholu príliš obľúbené.
- Podávajú sa v uzavretých pohároch do obsahu 0,1 l

Korenené vína

- Korenené vína sú veľmi obľúbeným druhom, vyrábaným mnohými firmami v niekoľkých chuťových variáciách.
- Podávame ich v pohároch typu miska alebo špička s obsahom 0,1 l.

Servis fl'askového vína



Servis bieleho vína

Prezentácia

- Víno sa prezentuje vždy objednávateľovi z ľavej strany tak , aby sme ho neobmedzovali. Fl'asu čašník drží elegantne na predlaktí ľavej ruky a pravou ju pridržiava natočenú etiketou k hosťovi.

Otváranie fl'aše:

- Robíme čo najbližšie k hosťovi na pomocnom stolíku alebo priamo na stole hosťa.
- Nožíkom odstránime fóliu, ktorú odložíme na tanierik alebo do vrečka a hrdlo pretrieme obrúskom, stojíme v miernom predklone. Kontrola korku -musí byť suchý a nepoškodený,
- Navrtáme vývrtku asi do 4/5 a korok povytiahneme, pričom otvárač držíme v príručníku.
- Záver vytiahneme krúživými pohybmi bez zvukového efektu .

Degustácia a nalievanie

- Po otvorení vína požiadame o súhlas na degustáciu vína.
- Degustuje čašník na preverenie kvality podávaného vína. Pri akte degustácie stojí vzpriamene s ľavou rukou za chrbtom. Po súhlase si odleje degustátor menej ako 1/3 svojho osobitného pohára, vo svetle nájde „iskru“ a opticky víno preverí, elegantným zamiešaním prevzdušní víno, ovonia a odvrátený od hostí degustuje.

Dolievanie vína

- Dolievame podľa výslovného prania hosťa alebo po konzumácii prvého pohára každému kto má menej ako 1/2.. Doliatím možno vínu len občerstviť chuť, buket a teplotu.
- Pred odchodom čašník uloží víno do izolačného tubusu.

Servis a podávanie červeného vína

- Podávame ako pri bielom víne, ale nepoužívame chladič.
- Po otvorení na hrdlo fľaše uviažeme papierovú kravatku.

Podávanie starších ročníkov červených vín

- Nazývame tzv. **dekantovanie**, ktoré robíme:
 - Na prevzdušnenie vína
 - Pri archívnych červených vínach (oddelenie depotu)
- Pomôcky pri dekantovaní:
 - Karafa, stojan (košík)
 - Degustačný pohár
 - Sviečka vo svietníku
 - Someliersky otvárací
 - Zápalky
 - Platený obrúsok
 - Odkladacie tanier
- Postup pri dekantácii:
 - Pomôcky si pripravíme na servírovací stolík
 - Prezentujeme víno z ľavej strany pri objednávateľovi
 - Odrežeme kapsule a odložíme na tanier
 - Očistíme hrdlo fľaše obrúskom
 - Navrtáme korok do troch štvrtín, nesmieme ho prevrtáť, korok vytiahneme
 - Ovoniame korok pomocou obrúska, odložíme ho na tanier, tanier položíme pred objednávateľa
 - Obrúskom utrieme hrdlo fľaše
 - Zavínime karafu (troškou vína)
 - Prelejeme víno z karafy do degustačného pohára, someliér ho zdegustuje a charakterizuje
 - Zapálime sviečku, môže byť zapálená aj pred otvorením vína
 - Prelievame víno do karafy pri sviečke
 - Pomocou plameňa sviečky skontrolujeme priehľadnosť vína
 - Nalejeme objednávateľovi na degustáciu, po schválení nalievame podľa spoločenských pravidiel
 - Karafu s vínom necháme uprostred stola prekrytú obrúskom
 - Zhasneme sviečku a zrámuje zvyšný inventár



Servis šumivého vína



- Šumivé víno je nápoj pre slávnostnejšie príležitosti.
- Hlučné otváranie šumivého vína je možné iba pri mimoriadnych príležitostiach, ako je silvestrovská oslava, a na výslovné prianie hostí.
- Degustácia šumivého vína sa u nás spravidla neprevádza, v niektorých vinárskych zemiach áno. Spoločenské pravidlá nalievania a dolievania sa nemenia.

LIEHOVINY

Charakteristika, delenie, záručné lehoty, ošetrovanie liehovín

Charakteristika liehovín:

- sú alkoholické nápoje určené na priamu ľudskú spotrebu alebo na výrobu iných požívatín s obsahom **najmenej 15 % objemových alkoholu**, pri vaječných liehovinách 14 % objemových
- vyrábajú sa teplou cestou (destilácia) alebo studenou cestou (miešanie pitného liehu s prídavnými látkami)



Delenie liehovín:

Podľa spôsobu výroby a kvality sa liehoviny delia na:

- **Ušľachtilé (pravé) destiláty:**
 - sú vyrobené z vhodnej suroviny kvasením a následnou destiláciou a rektifikáciou
 - nepatria tu destiláty s pridaním extraktov z rastlín, esenciami, cukrom...
- **Poloušľachtilé (tzv. rezané) destiláty:**
 - pripravujú sa miešaním rôznych destilátov, vody, liehu, dvoch alebo viacerých liehovín.
- **Náhrady liehovín (konzumné liehoviny)**
 - ich cieľom je nahradiť chuť a vôňu ušľachtilých liehovín
 - vyrábajú sa miešaním potravinárskeho etanolu s extraktmi, šťavami, esenciami a prídavnými látkami

➤ Špeciálne liehoviny

- vyrábajú sa podľa tajných receptúr a zvláštnych technologických postupov z vysoko kvalitných surovín

➤ Ostatné liehoviny

- sú všetky ktoré nemožno zaradiť do predchádzajúcich skupín

Podľa základných surovín rozlišujeme destiláty vyrobené z:

- **Ovocia**
- **Vína**
- **Obilnín**
- **Melasy**
- **Cukrovej trstiny**
- **Iných plodín**



Pálenky: tvoria veľkú skupinu kvalitných liehovín, vyrábajú sa z ovocia, obilia a ďalších surovín, ktoré obsahujú cukor alebo škrob. Cukornaté suroviny sa nechajú prekvasiť, u škrobnatých surovín je nutná premena zo škrobu na cukor.



Koňak: svetoznámy výrobok z vinnej révy , výroba vo francúzskej oblasti Cognac, ostatné výrobky vyrábané danou technológiou sa nazývajú brandy a vinovica (Metaxa) Pri výrobe sa vylisovaná hroznová šťava nechá prekvasiť a potom sa páli, po druhom prepálení kde sa destilát rektifikuje sa získaná surovina stáča do dubových sudov, zreje najmenej 3 roky a získa typickú tmavú chuť.



Destiláty z ovocia: po prekvasení ovocia sa surovina destiluje a rektifikuje, hotový destilát je číry a má typickú chuť a vôňu použitého ovocia. Časť kôstok z ovocia môže byť rozdrvená (zo sliviek až do 25 %) a použitá vo výrobe liehoviny.



Obilninové pálenky: (whisky a vodka) sa vyrábajú tak, že obilie (pšenica, kukurica, jačmeň, žito) sa sladuje, suší, šrotuje, nechá sa scukornatiť v kadiach, prejde štádiom kvasenia a následne sa destiluje a rektifikuje.



Whisky: dostáva svoju typickú chuť sušením sladu v dyme z rašeliny, dreveného uhlia a bukového dreva, chuť a farba je získaná zrením vo vypálených dubových sudoch.

Rezané destiláty: sú výrobky z originálnych páleniek zmiešané v pomere 1:1 až 1:9 s jemným liehom a vodou (napr. vinovica 40%)

Ovocné likéry: sa vyrábajú zmiešaním ovocných štiav, destilátu, liehu, cukru a rôznych aromatických látok napr. Griotka, marhuľový likér a iné.

Ostatné likéry, horkosladdké a horké: sa vyrábajú dvomi spôsobmi. Bylinný macerát sa buď filtruje a doplní liehom, vodou a cukrom (Bylinná horká, Praded), alebo sa destiluje a získaný destilát sa potom doplní liehom, cukrom a vodou (rascový likér)

Emulzné likéry: sa vyrábajú z čerstvých žĺtkov, cukru, liehu, vinného destilátu, mlieka, kakaa a ďalších prímiesí. Na 1 l likéru sa používa 10 až 16 žĺtkov.

Konzumné liehoviny: sa vyznačujú nižšou cenou a jednoduchším obalom. Pôvodná surovina, ovocné šťavy sa v nich nahrádzajú prídavnými umelými látkami, ktoré zabezpečia požadovanú chuť, farbu a vôňu, ako základ slúži pitný lieh. Z nesladených liehovín patrí ku konzumným liehovinám napr. tuzemský um, run, konzumná vodka, zo sladených napr. marhuľový likér.



Záručné lehoty liehovín:

- emulzné liehoviny 6 mesiacov
- ostatné liehoviny 18 mesiacov
- v originálnom neporušenom obale neobmedzene

Ošetrovanie liehovín

- Stačí primeraná teplota, čisto a sucho
- Teplota nemá presahovať 18 °C a nemá klesnúť pod 5 °C
- Dbať na dobré vetranie miestnosti
- Chrániť pred priamym slnečným žiarením
- Číre liehoviny musia byť bez zákalu a musia mať správny tón farby

MIEŠANÉ NÁPOJE

História, delenie, zásady prípravy

História

- Miešané nápoje pripravovali už starí Gréci a Rimania. Špecialisti niektorých krajín mnohé z týchto nápojov pozmenili a vylepšili, čím získali aj chuťové znaky príslušného národa.
- 19. stor. vznik v USA, prvými miešanými nápojmi boli coctaily – sú to krátke miešané nápoje. Koncom 19. stor. poznáme prvé pomôcky, nové skupiny miešaných nápojov. Začiatkom 20. stor. sa dostali do Európy (Paríž, Londýn). V roku 1913 vznikli prvé coctailové bary, 30. – 40. roky- vznik nových skupín miešaných nápojov. 50. roky založenie IBA, kt. registruje svetové coctailové skupiny miešaných nápojov, jednotné zásady prípravy a propozície súťaží. Podávame ich pre vzhľad, chuť, nižší alkoholický obsah a určíme a prezentujeme kultúrnosť konzumácie alkoholických nápojov.
- Najhodnotnejšie sú miešané nápoje nealkoholické, mliečne a ovocné, pretože majú vysokú biologickú hodnotu a podporujú konzumovanie najcennejšieho nápoja – mlieka. Termín „miešané nápoje“ je totiž súhrnný názov pre najmenej tridsať druhov nápojov bez alkoholu alebo s alkoholom, pričom každý druh obsahuje desiatky rôznych návodov na prípravu.

Alkoholické miešané nápoje sú vždy slabšie ako samotné likéry a destiláty. Prípravou sa obsah alkoholu znižuje, nápoj sa totiž riedi ľadom a ďalšími nealkoholickými prísadami.



Delenie:

- Miešané nápoje rozdeľujeme na:
- Krátke alebo malé nápoje (short drinks)
- Dlhé alebo veľké nápoje (long drinks)

Krátke nápoje- short drinks 6 – 8 cl.

- Krátke nápoje sa podávajú buď ako aperitívy, čiže pred jedlom na povzbudenie chuti do jedenia, alebo ako digestívy, čiže po jedle na povzbudenie trávenia.
- a.) aperitívové (before dinner)- na prípr.: destiláty, vína; väčšina v miešacom pohári
- b.) digestívové (after dinner) – na prípr. všetko, vždy v coctailových pohároch
- c.) champagne coctail- nápoj, ktorý vždy obsahuje 10 cl. Pripravujú sa priamo do pohára (fletna) – šumivé víno, likér, ovocná šťava



Dlhé nápoje – long drinks

- nad 15 cl, obsah je 15-25 cl
- Dlhé nápoje sa podávajú na osvieženie, uhasenie smädu alebo na zasýtenie.
- pripravujú sa zo všetkých dostupných ingrediencií. Podávajú sa v pohári high ball. Súčasťou je ľad, slamka, miešatko.



Pripravované môžu byť v šejkri, v miešacom pohári, v mixéri alebo priamo do pohára.

Zásady pri príprave miešaných nápojov

- Teplota všetkých potravín, z ktorých nápoj pripravujeme musí byť rovnaká.
- Farby a chuťové vlastnosti nápojov sa musia harmonicky zladiť a vyvážiť.
- Používame len bezchybné potraviny a pochutiny, ktoré musia byť čerstvé alebo správne uskladňované.
- Nádoby, v ktorých sa nápoje miešajú a poháre, do ktorých sa nalievajú, musia byť dokonale čisté. Dodržiavame správne dávkovanie, technologický postup a čas prípravy.
- Do nápojov z vína nikdy nedávame ľad, lebo ľad víno zriedi a naruší jeho chuť, miešané nápoje s vínom sa dávajú len schlaďiť
- Ľad do miešaných nápojov pridávame len tesne pred dávkovaním, aby sa ľad neroztopil
- Ku nápojom s ľadom podávame vždy slamku.
- Ľad používaný do miešaných nápojov musí byť čerstvo pripravený, z čistej pitnej vody, v nádobách určených na ľad.
- Cukor do miešaných nápojov pridávame len vo forme sirupov.
- Nápoje miešame vo vhodných nádobách.
- Ak nádoba na miešanie nemá sitko, vymiešaný nápoj treba precediť cez dobré umyté sitko. Fľaše použitých nápojov treba hneď dobre uzavrieť.
- **Citrusové ovocie používané aj s kôrkou musíme dôkladne umyť kefkou pod tečúcou vodou.**

Barmanské asociácie

- SKBA
- je to slovenská barmanská asociácia, bola založená v roku 1994. Je to občianske združenie, registrované MVS SR, má 20 členov, pracuje v 4 sekciách a členom sa môže stať osoba nad 17 rokov
- IBA
- medzinárodná barmanská asociácia, vznikla v roku 1951, združuje 46 členských krajín, na čele je prezident a 4 viceprezidenti, sídlo má v Miláne, komunikačným jazykom je angličtina.

Nápoje

Americano

- 4 cl Martini rosso, 4 cl Campari
mieš. pohár, coct. pohár, vložka čerešňa – krátky aperitívový nápoj

Manhattan

- 4 cl whisky, 2 cl Martini rosso, 1 dash angostura
mieš. pohár, coct. pohár, vložka čerešňa, krátky aperitívový nápoj

Tom colins

- 5 cl gin, 2 cl citr. šťava, 2 cl cukr. sirup, 1 cl dash angostury, doliať sódou
tall glass, vložka – citrón

Barový inventár, základné pravidlá miešania, charakteristika jednotlivých druhov, barový pult, osobnosť barmana

Inventár na prípravu miešaných nápojov:

- šejkr – kovový alebo sklenený, dvojdielny, trojdielny, bostonský (americký, najstarší – kovový pohár + sklenený pohár)
- mix glass
- strainer – barové sitko
- nádoba na ľad, kliešte na ľad, lyžica na ľad, kladivko na ľad, bodec na ľad,
- miešacia lyžica, barmanský nôž
- drvič ľadu
- nádoba na zlievanie vody, zlievacia lyžica
- poháre podľa druhu miešaného nápoja
- pracovná doska
- mixér, výrobnik ľadu
- otvárac, manipulačné zátky, zátky na sekt
- odmerky (nerezové, sklenené, obojstranné, klasické)
- džbány (sklenené, rôzne objemy)
- striekacia fľaša na barový bitters
- kliešte na dekorácie, pinzety
- doplnkové nože (kuchynský, špirála, jadro, vykôstkovanie)
- pomôcka na frapovanie

- steblá, dekoračné pomôcky, miešadká, rozetky, podšálky

Vybavenie baru:

Jedinečnosť profesionálneho baru spočíva v štyroch bodoch:

1. ORIGINALNÝ DIZAJN, KTORÝ PRITIAHNE ZÁKAZNÍKOV
2. PLNÁ FUNKČNOSŤ VYBAVENIA
3. KVALITNÝ MATERIÁL A ŠPIČKOVÁ TECHNOLOGIA ZARIADENÍ
4. BEZPORUCHOVÁ PREVÁDZKA

Osvetlenie a ozvučenie baru

- rovnako veľmi dôležitý faktor. Svetlo je na prvý pohľad také automatické a všadeprítomné. Lenže také jednoduché to ani zďaleka nie je. Správnu farebnú atmosféru môže osvetlenie vylepšiť, ale tiež dokonale zničiť. Nie je totiž svetlo ako svetlo!
- **Svetlo** má svoju teplotu, zafarbenie a kvalitu. Rovnako tak so sebou prináša aj isté náklady, často vysoké. Pritom pri dodržaní niekoľko málo zásad môžete náklady znížiť a osvetlenie môže k plnej spokojnosti slúžiť vám i vašim hosťom dlhé roky.
- Pri ozvučovaní si je potrebné uvedomiť **aký veľký priestor ozvučujeme**, aby výsledok neznel ako **poddimenzovaný** alebo naopak **predimenzovaný**. S touto požiadavkou by som sa určite obrátil na **špecializovanú firmu** a to hlavne vtedy, ak vám záleží na zvukovej **kvalite** vašich koktejlových večierok a parties.

Postaviť barový pult

- a následne vybaviť celú pracovnú časť technologickým zariadením je jedna z najdôležitejších úloh majiteľa. Bar musí byť nie len **štýlový** s pohodlnými barovými stoličkami, ale z pohľadu barmana **prakticky zariadený** s ľahko udržiavateľným povrchom a dostatočne priestranný. **Barman by mal byť schopný namiešať drink bez toho, aby musel urobiť viac ako dva kroky vľavo alebo vpravo.**

Kvalitný profesionálny kávostroj

- kúpu prípadne prenájom ktorého treba konzultovať s **dodávateľom kávy**

Ďalšie potrebné zariadenia sú

- profesionálna **umývačka skla a výrobníky kockového ľadu a ľadovej drte**. Umývačku má byť **dostatočne veľká** a vybavená dávkovačmi čistiaceho a oplachovacieho **prostriedku**, iba vtedy sa dosiahne **dokonalá čistota** pohárov.
- **chladiace skrine na nealko, chladiace zariadenie s výčapným zariadením, kvalitný barový mixér, odšťavovač na citrusy** a veľké množstvo barového inventára



Reklama a marketing, sú v dnešnej dobe veľmi potrebné a je super, keď nad marketingovou stratégiou sa začne **premýšľať už pri zrode myšlienky** otvoriť bar.



Zásady prípravy miešaných nápojov:

- používame kvalitné dobre chladené suroviny
- pred prípravou miešaného nápoje si pripravíme dekoráciu
- sladíme práškovým cukrom alebo sirupom
- ľad vkladáme do pohára ako prvý, nechávame ho ako surovinu, alebo ho použijeme len na frapovanie pohára alebo šejkra
- dodržiavame predpísanú receptúru a techniku prípravy
- nápoje obsahujúce oxid uhličitý dolievame do pohára ako posledné, nikdy nie do šejkra
- vajce rozbijeme v dlani nožom, dáme ho do osobitnej nádoby, senzorycky posúdime jeho čerstvosť, do šejkra ho vkladáme ako prvú surovinu
- do horúcich nápojov používame iba žltok
- mlieko používame iba čerstvé, do horúcich nápojov ľahko ohriate

- nápoje s mliekom, so smotanou, s vajcom dochutíme a farebne zvýrazníme muškatoým orieškom, čokoládou alebo škoricou
- najdrahšie suroviny dávame v závere

Všeobecný pracovný postup miešania nápojov:

- príprava miešacej nádoby a pohára
- vloženie ľadu, ochladzovanie, zlievanie prebytočnej vody
- postupná prezentácia surovín, odmeriavanie, nalievanie
- uzatvorenie fľaše
- samotné miešanie, každý barman má svoj vlastný štýl pri prezentáciach aj pri miešaní
- nalievanie pripraveného miešaného nápoja
- dekorovanie nápoja
- prezentácia nápoja a jeho podávanie

Osobnosť barmana: má byť dobrý

- reprezentant – svojím výzorom a spoločenským správaním
- odborník – mať odborné vzdelanie, barmanský kurz – odbornú spôsobilosť
- gastronóm
- hospodár a dobrý obchodník
- informátor
- spoločník host'a
- diplomat
- spolupracovník, zmysel pre tímovú prácu, dobrá pracovná atmosféra

Charakteristika vybraných druhov miešaných nápojov

Crusty:

Patria medzi dlhé nápoje, pretože ich obsah sa zväčšuje pridávaním väčšieho množstva ľadu. Názov týchto nápojov súvisí so spôsobom ich podávania. Pochádza z latinského pôvodu, čo v preklade znamená polovydutú kôrku. Crusty, čiže golier cukru na pohári urobíme tak, že z citróna vykrojíme mesiačik široký asi 1 cm, okraj pohára vtlačíme do zárezu citrón a pomaly točíme. Pohár ponoríme do práškového alebo kryštálového cukru, zľahka ním pokrútime a potrasíme, zapichneme ozdobný kúsok citróna alebo pomaranča, nalejeme v šejkri vymiešaný nápoj, Crusty podávame buď v koktailových pohároch miskového tvaru, alebo špičkových pohároch.

Fixes:

Sú to nápoje, ktoré obsahujú koncentrovanejšie množstvo alkoholu, a preto patria do skupiny dlhých nápojov. Podávajú sa ako osviežujúce nápoje pri spoločenskom posedení alebo aj ako aperitívy. Pripravujú sa z liehovín, ovocia, cukru a citrónovej šťavy. Podávajú sa v menších rovných pohároch, v tzv. tumbleroch, v ktorých ich aj pripravujeme, s lyžičkou a slamkou.

Flips:

Sú to miešané studené vajcové punče, no môžu sa podávať aj teplé. Pochádzajú z Ameriky a patria do kategórie krátkych nápojov. Sú to nielen osviežujúce, ale aj sýtiace nápoje, preto sa podávajú mimo hlavných jedál, a to ráno, poobede alebo večer pri posedení. Pripravujú sa z čerstvých vajec, cukru alebo sirupu, mlieka alebo liehoviny a korenín, s ľadom. Podávame vo flipových alebo vysokých pohároch.

Cobblers:

Sú zaujímavé ovocné ľadové nápoje a pijú sa v lete na osvieženie, sú určené predovšetkým ženám. Základnou surovinou, je zvyčajne víno, ale používajú sa aj liehoviny. Dôležité je aranžovanie ovocia. Môžeme použiť sezónne čerstvé alebo konzervované ovocie. Na aranžovanie ovocia vždy používame lyžičku a vidličku. Keď chceme aby bol koblér sladší, môžeme ho posypať práškovým alebo kryštálovým cukrom. Podávame v koblérových kalichoch alebo miskovitých pohároch s lyžičkou a slamkou.

Bowle:

Pripravujú sa v bowle súprave. Väčšinou sa skladajú z šumivej zložky, ktorou môže byť šumivé víno, sóda, limonáda. Súčasne sa pridáva ovocná zložka ako napr. jahody, citróny, broskyne často aj niektoré druhy bylín (mäta, marinka vonná). Chuť bowle významne podporí kvalitný likér v ktorom sa vopred môže macerovať ovocie. Podávame v špeciálnych šálkach na bowle. Na dno nádoby vložíme ovocie, zalejeme časťou vína, liehovinou, môžeme dochutiť cukrom a necháme v chladničke macerovať najmenej hodinu. Potom zalejeme zvyškom vína a dolievame sektom alebo iným alkoholickým šumivým nápojom. Na záver premiešame.

Pousse – cafés:

Sú to miešané nápoje bez ľadu, ktoré obsahujú niekoľko rôznofarebných likérov, destilátov prípadne aj nealkoholických nápojov. Nápoje sa vrstvia podľa hustoty. Podávajú sa po jedle ku káve, doporučujú sa hlavne ženám. Základná receptúra neexistuje. Nápoj sa pripravuje a podáva v tzv. pousse – café pohári. Prvá prísadu nalejeme do pohára priamo, ďalšie prísady nalievame do iného pohára, z ktorého prelievame do podacieho pohára. Pri prelievaní pohár nakloníme a nápoj opatrne nalievame po skle., podávame so slamkou.



Sorbety:

V mnohom sa podobajú koblérom, pripravujeme ich však so zmrzlinou. Najvhodnejšia je citrónová zmrzlina. Podávame ich v zmrzlinových, sorbetových pohároch so slamkou a lyžičkou.

Grogs (grog):

Názov pochádza od anglického admirála Verona. Je silnejší ako punč. Pripravíme ho z horúcej vody, liehoviny (arak, rum, koňak, whisky) z cukru alebo medu. Niekedy sa používa popri liehovinách cukor, med, čaj, citrónová šťava, klinčeky, škorica. V letných mesiacoch sa pripravuje studený grog z pitnej vody, ľadu, rumu, cukru a ovocnej šťavy. Horúci grog je najvhodnejšie podávať v pohároch s kovovou objímkou.

SYSTÉMY OBSLUHY

Charakteristika, druhy systémov obsluhy

- Pod systémom obsluhy rozumieme organizáciu a deľbu práce obsluhujúceho personálu.
- Obsluhujúcim slúži hlavne na uľahčenie práce a snaží sa vnášať do ich práce poriadok.

V súčasnosti sa používajú tieto druhy systémov obsluhy:

- systém hlavného čašníka
- rajónový systém obsluhy
- francúzsky systém obsluhy
- viedenský systém obsluhy
- banketový systém obsluhy

1. Systém hlavného čašníka

- Je najviac zaužívaný a rozšírený hlavne v prevádzkach s vyšším počtom miest. Personál si rozdelí prácu a podľa toho čo vykonávajú, zastávajú nasledovné funkcie:



Hlavný čašník

- Dbá na dodržiavanie všetkých zásad a pravidiel obsluhy. Stará sa o zabezpečenie bezchybného chodu strediska.
- Hlavný čašník by mal ovládať minimálne dva cudzie jazyky, pretože je prvý, ktorý prichádza do styku s hosťom. Jeho hlavnou úlohou je víťanie a usádzanie hostí, prípadne môže predkladať aj jedálne lístky.

Jedlonosič

- V neprítomnosti zastupuje hlavného čašníka, je jeho podriadeným. Obsluhujúci zastávajúci túto funkciu, musí byť skúsený a kvalifikovaný pracovník.
- Musí poznať celý sortiment jedál a nápojov, ktorý sa nachádza na jedálnom lístku, vrátane charakteristiky každého pokrmu..

Polievkár

- Udržiava čistotu a poriadok na pracovisku a pred začatím prevádzky zodpovedá za všetky prípravné práce.
- Je potrebné, aby poznal sortiment polievok a samozrejme aj ich charakteristiku. Po odbornej stránke musí byť zdatný hlavne v rôznych spôsoboch podávania polievok, ale aj ostatných jedál.

Nápojár

- Zabezpečuje kompletnú ponuku a servis nápojov a pred začatím prevádzky spolupracuje s polievkarom pri príprave pracoviska.
- Je nutné aby poznal charakteristiku a správne temperovanie všetkých alkoholických aj nealkoholických nápojov, ktorými stredisko disponuje a zodpovedá aj za správne použitý inventár, na rôzne druhy nápojov. Počas chodu strediska asistuje pri debarasovaní použitého inventáru.



2. Rajónový systém obsluhy

- Je založený, na individuálnej práci obsluhujúcich na pridelenom úseku, vyžaduje si skúsený a odborne zdatný personál. Obsluhujúci si rozdelia stredisko na takzvané rajóny, v ktorom môže byť maximálne desať stolov.
- Veľkou výhodou je, že o hostí sa stará iba jeden čašník. Tento spôsob zároveň zvyšuje pocit zodpovednosti obsluhujúceho personálu.



3. Francúzsky systém obsluhy

- Využíva sa prevažne v luxusných zariadeniach a dá sa povedať, že sa jedná o rozšírený systém hlavného čašníka. Pre jednotlivé funkcie obsluhujúcich sa používajú pôvodné francúzske názvy.
- Pracovníci v zariadeniach kde sa využíva tento typ obsluhy, musia byť vysokokvalifikovaný a netolerujú sa tu ani tie najmenšie chybičky.

Funkcie obsluhujúcich sú nasledovné:

- **Maitre d' hôtel (vedúci strediska)**- zodpovedá za vysokú úroveň celého strediska a predovšetkým za jeho spoločenskú stránku. Dokonale musí ovládať minimálne dva cudzie jazyky, spoločenské správanie a vystupovanie. Host'om predkladá jedálne a nápojové lístky a odporúča špeciality podniku.
- **Chef de rang (úsekový čašník)**- zaisťuje dokonalú a odbornú obsluhu, môže spolupracovať aj s pomocníkom, ktorého vedie. Realizuje práce pred host'om, čiže dohotovovanie pokrmov priamo pri stole host'a.
- **Commis de rang (pomocník)**- prináša objednané jedlá a nápoje z výrobných a expedičných stredísk. Je potrebné, aby sa vyznal v širokom sortimente ponúkaných pokrmov a tiež musí zvládnuť, doplniť pokrm vhodnou prílohou. Podľa okolností môže zastávať aj úlohu polievkára, nápojára či jedlonosiča.
- **Sommelier (nápojár)**- zabezpečuje kompletný servis nápojov, ktoré ponúka z nápojového vozíka.
- **Trancher (krájač)**- túto funkciu zastáva obsluhujúci, ktorý sa špecializuje na vykosťovanie a porcovanie všetkých druhov mias pri stole host'a.
- **Debarrasser (zberač)**- je to začínajúci čašník, ktorý ešte nie je špecializovaný ako jeho kolegovia. Hlavnou náplňou jeho práce je všímať si chod prevádzky, debarasovať použitý inventár a starať sa o čistotu na pracovisku.
- **Bufetier (bufetár)**- jeho úlohou je zabezpečiť ponuku studených predjedál a dezertov priamo z vozíkov. Kvalitný bufetier pripravuje väčšinu predjedál pred zrakom host'a pri stole.

4. Viedenský systém obsluhy

- V niektorých závodoch sa používa druh obvodového - rajónového systému obsluhy, a to systém dvoch obsluhujúcich, takzvaný viedenský.
- Úlohy sú rozdelené tak, že:
hlavný čašník- okrem účtovania podáva nápoje
druhý čašník- podáva polievky a hlavné jedlá
- Obidvaja pripravujú pracovisko a odnášajú použitý inventár.

5. Banketový systém obsluhy

- Banketový systém si vyžaduje kolektív kvalifikovaných čašníkov vedených vedúcim banketu alebo hlavným čašníkom. Rozhoduje počet hostí.
- Čašníci sa delia do dvoch skupín – nosiči jedál, nápojári
- Každý z nich má pridelený určitý úsek tabule, kde zodpovedá za úroveň obsluhy. Po vstupe do miestnosti sa rozdelia do jednotlivých prúdov tak, aby na určené úseky bol plynulý nástup a aby ako prví zaujali miesto čašníci pri čestných host'och.
- Podávanie pokrmov a nápojov má na všetkých úsekoch prebiehať rovnomerne. Po jeho ukončení sa čašníci postaví čelom k vedúcemu a na pokyn odchádzajú.

SPÔSOBY OBSLUHY

Delenie a charakteristika spôsobov obsluhy

- Úroveň gastronomických zariadení a ich stredísk sa od seba v mnohých prípadoch líši
- Rozdiely sú predovšetkým v podávaní pokrmov, pretože servis nápojov je rovnaký skoro vo všetkých zariadeniach.
- Spôsob obsluhy opisuje ako budú pokrmy podávané a akým spôsobom budú servírované.

Spôsoby obsluhy delíme na:

- Reštauračný spôsob obsluhy
- Kaviarenský spôsob obsluhy
- Medzinárodný spôsob obsluhy
- Barový spôsob obsluhy
- Slávnostný spôsob obsluhy
- Etážový spôsob obsluhy



1. Reštauračný spôsob obsluhy

- Je zaužívaný vo väčšine reštauračných zariadení a stretli sme sa s ním už určite všetci. Táto forma obsluhy je najrozšírenejšia.

Podľa úrovne a vybavenia stredísk sa delí na **jednoduchú** a **zložitú obsluhu**.

a) Jednoduchá obsluha

- **základná forma jednoduchej obsluhy**
- Znamená, že sa pokrm aj s prílohou a oblohou podáva kompletne celý na jednom tanieri.
- **vyššia forma jednoduchej obsluhy**
- Servis pokrmov sa realizuje na dvoch tanieroch. Pokrm s oblohou sa podáva na klubovom alebo mäsovom tanieri a príloha je podávaná na dezertnom tanieri, ktorý sa ukladá na ľavú stranu.
(alebo príloha na prílohovú misu a k tomu sa založí prekladací príbor)

b) Zložitá obsluha

- **zložitá obsluha –základná forma**
- pokrmy sa expedujú na misiach a prekladajú na taniere pred zrakom host'a na keridone alebo z ľavej strany pri host'ovi z misy

- **zložitá obsluha -vyššia forma**
- jedlá sa dokončujú pred zrakom host'a
- tranširovaním
- filetovaním
- flambovaním
- dohotovovanie omáčok

2. Kaviarenský spôsob obsluhy

- Využíva sa hlavne v kaviarňach a strediskách, kde je sortiment ponúkaných jedál zúžený, no náhradou je širší sortiment teplých, studených, alkoholických a nealkoholických nápojov.
- Nápoje sa podávajú host'om na tácke aj s pohárom, to znamená, že každý nápoj je podávaný na samostatnej tácke. Pri servise fľaškového vína sa použije jedna veľká tácka na fľašu aj poháre, pre všetkých hostí sediacich pri stole.

3. Medzinárodný spôsob obsluhy

- Využíva sa po celom svete, hlavne v hoteloch s medzinárodnou klientelou. Podstatou je kombinovanie rôznych spôsobov obsluhy na servis jednotlivých chodov. Kombinujú sa teda ruský, anglický a francúzsky spôsob obsluhy.

Tento spôsob má tri varianty:

- Ekonomický servis: niektoré chody sa podávajú na atypickom inventári a z neho sa priamo konzumujú, takže obsluhujúcemu personálu odpadá náročné prekladanie pokrmov z mís
- Komerčný servis: v prevládajúcej miere sa pri ňom uplatňuje anglický servis, ale niektoré chody sa ponúkajú prostredníctvom ponukových stolov
- Diplomatický servis: sa zameriava len na jednotlivé chody, ktoré sa podávajú zo zostaveného menu a je kombináciou francúzskeho a anglického servisu

4. Barový spôsob obsluhy

- Obsluha v baroch je technicky najmenej náročná. Používa sa v denných a nočných baroch
- Hostia sedia alebo na pevných miestach v miestnosti – v boxoch, kreslách, na stoličkách alebo priamo pri barovom pulte
- Pri podávaní jedál pri barovom pulte pred hosťom sa prestiera anglické prestieranie a pod nápoje sa kladú podložky

5. Slávnostné spôsoby obsluhy

- Slávnostná obsluha má dve základné formy – banketovú, rautovú
- Uplatňujú sa pri obsluhu uzavretej spoločnosti, pre pozvaných hostí a ich techniky sa podstatne líšia

Banketová obsluha

- Používa sa pri pohostení n najvyššej úrovni, pri oficiálnych návštevách štátnikov a podobne
- Vyznačuje sa pevným zasadacím poriadkom a rovnakým, vopred vybraným súborom jedál a nápojov – menu



Rautová obsluha

- Zakladá sa na využití ponukových stolov, a to studených, teplých, nápojových stolov
- Hostia si môžu samostatne vyberať pokrmy a nápoje, prípadne sa aj sami obsluhovať
- Nápoje sa môžu ponúkať medzi hosťami z podnosov, tácock a vozíkov
- Charakteristické pre raut je, že nemusí byť pre každého hosťa miesto na sedenie a počas celého času konania rautu sa môžu hostia voľne pohybovať vo vymedzenom priestore

6. Etážový spôsob obsluhy

- Používa sa pri podávaní jedál a nápojov na hotelových izbách
- Tento spôsob obsluhy sa realizuje len v hoteloch s vysokým štandardom a vyznačuje sa niektorými osobitosťami (napríklad čašník vstupuje do hotelovej izby až na tretie zaklopanie a chrbtom otočený)
- Zbieranie inventára sa uskutoční podľa zvyklostí alebo prianí host'a



ZLOŽITÁ OBSLUHA

Význam, delenie zložitej obsluhy, príprava stola, podávanie zložitých raňajok, cudzineckých raňajok, raňajkový jedálny lístok

Zložitá obsluha

- je to súbor pravidiel, ako čo najkvalitnejšie obslúžiť host'a, s využitím najmodernejších prvkov gastronómie

Delenie zložitej obsluhy:

a) Základná forma :

- ide o úpravu pokrmov na spoločné misy a ich následné prekladanie na tanier hostí,
- vyznačuje sa prácou s prekladacím príborom

b) Vyššia forma :

- ide o dokončovanie pokrmov pri stole host'a, flambovanie, tranširovanie...

Podávanie zložitých raňajok

- Cudzinecké raňajky(anglické, ruské) sa dnes na jedálnom lístku už neuvádzajú, ale sortiment jedál musí byť tak široký, aby si hostia aspoň približne našli také jedlo a nápoj, na aké sú vo svojej vlasti zvyknutí
 - Obsluhujúci musí poznať aj charakteristiku cudzích kuchýň, aby vedel zostaviť menu ako pre domácich tak aj pre zahraničných hostí
 - Kuchári a čašníci musia sledovať zmeny v gastronómii a výžive a uplatňovať ich pri zostavovaní jedálnych lístkov
-
- Raňajky sa podávajú v rozličných miestnostiach: v kaviarňach
 - v hotelových halách
 - v hotelových izbách
 - vo vyhradených miestnostiach(salóniky)
 - v reštauráciách



- Obsluhujúci pri podávaní raňajok má poznať niektoré zvyklosti našich najčastejších zahraničných hostí:

Rusi

- Raňajky sú výdatné a pestré
- Pijú silný čaj, host'ovi ho necháme pripraviť podľa jeho chuti
- Konzumujú sekané mäsa, ryby, šunku, zeleninu v surovom stave, mliečne výrobky(smotanu, jogurt, syry), pečivo, chlieb, rôzne druhy koláčov, pirôžky, maslo džem

Nemci

- Základné raňajky sú doplnené o vajíčka, syry, údeniny, rybie výrobky, mäsové šaláty a zeleninu
- Pijú cedenú kávu s mliekom alebo čaj s mliekom

Maďari

- Ich gastronómické zvyklosti sa od našich veľmi nelíšia
- Majú radi výdatnejšie a pikantnejšie jedlá
- Používajú veľa zelenej papriky a paradajky
- Z nápojov je to silná čierna káva

Francúzi

- Ich kuchyňa je základom medzinárodnej kuchyne
- Ich raňajky sú menej výdatné
- Konzumujú prevažne vaječné a rybie jedlá, prípadne aj rozličné korenené syry, zeleninu, čerstvé ovocie alebo kompóty, biely chlieb, pečivo
- Z nápojov je to káva s mliekom alebo smotanou a minerálne vody

Angličania

- Konzumujú veľmi výdatné raňajky
- Často po prebudení pijú šálku čaju, ďalej to je ovocie, ovsená kaša, mäsité jedlo (šunka s vajcom, jedlá – minútky z baranieho a hovädzieho mäsa), lahôdkové ryby (sled', morský jazyk)
- Najčastejšou prílohou sú toasty
- Pijú čaj s mliekom

Američania

- Ich raňajky sú bohaté
- Na začiatok zvyknú konzumovať ovocné alebo zeleninové šťavy
- Potom sú to pokrmy z obilnín (cereals – môžu byť sušené alebo varené)
- Ku všetkým druhom obilnín položíme na stôl práškový cukor na posýpanie
- Ďalej sú to mäsité jedlá ako u Angličanov, sladké pečivo, toasty a káva alebo čaj s mliekom. Osobitosťou je ľadová voda
- Všetky jedlá sa odporúčajú podávať priamo na tanierik, aby sa získalo viac miesta na stole

Taliani

- K raňajkám im stačí obyčajné vajce, prípadne šunka, pečivo, cukrárske výrobky a biela káva

Japonci

- K raňajkám im môžeme ponúknuť strukovinové polievky, ryby, vajíčka, zeleninu a čaj
- Raňajky severských národov sa podobajú anglickým
- Pijú k nim mlieko a kávu

Arabi

- Nekonzumujú bravčové mäso, šunku ani údeniny
- Ponúkame im jedlo z baranieho, teľacieho alebo hovädzieho mäsa, ryby
- Pijú silnú čiernu kávu, prípadne ovocné šťavy, ovocie a zelenina

Úprava stola

- Na raňajky je široký výber pokrmov, ale stôl pre zložité raňajky sa upraví tak, aby bol na ňom uložený inventár tak, ktorý budeme určite potrebovať
- Ostatný inventár má byť uložený na príručnom stole, aby sa mohol ihneď použiť
- Na stôl sa pripraví- do stredu pred host'a dezertný tanier
 - na dezertný tanier plátenný obrúsok
 - dezertný príbor – na pravú stranu nôž, na ľavú vidlička
 - na pravú stranu podšálka a kávová lyžička
 - na ľavú stranu vedľa vidličky tanier na pečivo s dezertným nožom
 - košík s chlebom má byť prikrytý plátenným obrúskom
 - džbán s vodou a pohár na pravej strane vyššie smerom do stredu
 - nemožno zabudnúť na dochučovacie prostriedky
 - ak to priestor dovoľuje, môžeme položiť vázičku s kvetmi
- Obsluhujúci po prevzatí objednávky doprestiera na stôl potrebný príbor, prípadne pochutiny
- Pri prestieraní pre vopred objednané raňajky sa riadime zostavou jedál a nápojov a postupujeme podľa zásad pre slávnostnú obsluhu



Raňajkový jedálny lístok

- Obyčajne má charakter stáleho lístka
- Musíme brať do úvahy nové poznatky z oblasti výživy i medzinárodné zvyklosti
- Môžeme využiť aj miestne alebo krajové špeciality k propagácii určitej oblasti

Na raňajkovom lístku sa uvádzajú:

- Ovocné a zeleninové šťavy
- Ovocie a ovocné výrobky, zelenina, zeleninové výrobky
- Obilninové kaše a obilninové výrobky
- Vaječné jedlá, studené jedlá(pečienky, údeniny, ryby, syry), teplé jedlá
- Raňajkové prílohy (maslo, džem, med, mliečne výrobky)
- Pečivo, chlieb, toasty
- Teplé nápoje (káva čaj, kakao, mlieko, čokoláda), studené nápoje (nealkoholické a menší výber alkoholických)
- Rozličné druhy pečiva a chleba (bežné, jemné, prípadne aj špeciálne)
- Maslo, rôzne druhy džemov, med
- Kaše – ovsená kaša, krupičná, ryžová, kukuričná, z prosa
- Údeniny – pražská šunka, cigánska pečienka, debrecínska pečienka, šunková rolka, pečevný syr, vhodné mäkké a trvanlivé salámy (diétna, hydinová), klobásy, párky, anglická slanina
- Studené mäsa – bravčové karé, teľacie, roast beef, studená hydina
doplňajú sa pre zvýraznenie chuti rozličnými druhmi pochutín na želanie host'a (chren, kečup, horčica, kvasené uhorky, feferóny, worcester, kyslá kapusta, cvikla, rozličné studené omáčky – slovenská, tatárska)
- Teplé mäsité jedlá – prírodné rebierka (bravčové, baranie), steaky, bifteky, čevabčii
- Ryby a rybie výrobky – rozličné druhy rýb upravené grilovaním, na rošte, vyprážením
ale aj výrobky ako sú kaviár, sardinky, šproty, tresčia pečeň
- Vajcia – varené na mätko, na tvrdo, na hniličku, praženica, omelety (so šunkou, so šampiňónami, s hráškom)
- Syry – ementál, eidam, moravský bochník, oštiepok, parenica, roquefort, encián, poľovník
- Múčne výrobky – záviny, pirôžky, šišky, cukrárske výrobky

- Ovocné alebo zeleninové šťavy – pomarančová, grapefruitová, jablčná, rajčiaková, mrkvová, s citrónom, ananášová, hroznová, zelerová s jablkom
- Ovocie – všetky druhy podľa ročného obdobia, menej vhodné je lesné ovocie

Podávanie obeda, charakteristika, vybavenie strediská, príprava stola, podávanie studených a teplých predjedál

Podávanie obeda

- Zložité obedy sa podávajú zväčša v závodoch vyšších skupín
- Podávajú sa náročnejším spôsobom – zložitou obsluhou
- Základnou črtou zložitej obsluhy je prekladanie a ďalšia úprava pokrmov pri stole host'a

Postup pri realizácii zložitého obeda

- prijatie host'a,
- ponuka aperitívu a studeného pokrmu,
- zostavenie celej objednávky,
- postupné servírovanie pokrmov,
- servírovanie kávy a digestívu,
- otázka spokojnosti,
- predloženie účtu a rozlúčka s host'om.

Vybavenie strediska

- Pracovný stôl (príručný) – má byť vhodne umiestnený (najlepšie pristavený k stene)
 - tvar stola ma byť prispôsobený interiéru
 - príručný stôl uľahčuje obsluhujúcim prácu
 - je výhodné, ak je pracovný stôl dostatočne veľký
- Servírovací stôl (keridón) – používa sa pri zložitej obsluhu pri stole
 - pre tri reštauračné stoly sú určené dva servírovacie stoly
 - vozíky – nápojový
 - flambovací
 - teplý – najmä na špeciality
 - vozík na studené výrobky (cukrárske výrobky, syry)
 - obsluhujúci musia pri ich príprave dbať na estetický vzhľad a zásady hygieny

- sklenené chladiace vitríny umožňujú virtuálnu ponuku jedál a nápojov
- gril sa používa na prípravu mäsa, najmä hydiny
- Bufetový stôl – jeho veľkosť závisí od podmienok obsluhy
 - uprostred bufetového stola je zvýšený priestor na umiestnenie dekorácie
 - podľa možnosti sa umiestňujú do stredu miestnosti alebo bližšie k vchodu
 - prikrývajú sa asi 1 cm od podlahy



Príprava stola

Na stôl pred host'a sa prestrie:

- Klubový tanier; prípadne plátenný obrúsok (zložený čo najjednoduchšie)
- Kompletný príbor – veľký nôž, vidlička, lyžica
- Dezertný príbor
- Tanierik na pečivo na ľavú stranu
- Základný pohár na hrot noža na hlavné jedlo
- Malý stolový inventár (dochucovacie prostriedky)
- Dekorácie zo živých kvetov alebo čerstvej zelene

Pri prekladaní pokrmov dodržiavame tieto pravidlá :

- Pokrmy sa expedujú z kuchyne na vhodnom inventári
- Servírovací inventár musí byť dobre nahriaty
- Rovnaké pokrmy a prílohy sa k jednému stolu expedujú na spoločnom inventári
- Pri prekladaní dbáme na čistotu práce, eleganciu a účelnosť
- Všetky pokrmy určitého chodu sa expedujú k jednému stolu naraz
- Mäso prekladáme len jeden plátok vcelku alebo dve tretiny a ostatné necháme na postupné servírovanie

- Prílohu kladieme dve tretiny
- Šťavou mäso podlievame, omáčkou prelievame
- Dekoráciu umiestňujeme v hornej časti taniera
- Pri podávaní hlavných chodov a rýb sa realizuje postupné servírovanie
- Počet obloženia musí zodpovedať počtu hostí pri stole
- Ostatné časti pokrmu upravíme – prihrievame a vo vhodnej chvíli ponúkame hosťom
- Hotový pokrm servírujem z pravej strany
- Výnimočne si hosť servíruje pokrmy sám

Prezentovanie

- Je ukážka objednaného jedla alebo nápoja hosťovi
- Obsluhujúci musí jedlo prezentovať s patričnou eleganciou tak, aby boli viditeľné prednosti jedla a náležitosti na vinete nápoja
- Obsluhujúci nalieva nápoje z pravej strany hosťa pravou rukou. Nalieva asi do 2/3 pohára
- Pri nalievaní sa hrdlo fľaše nesmie dotýkať pohára

Prekladací príbor

- Slúži k preloženiu jedál z mís na tanier, prípadne pri dochucovaní, flambovaní, vykosťovaní a podobne
- Pri jeho použití je potrebná istá zručnosť
- Prekladacie príbory sa kladú na servírovací stôl podľa potreby
- Pri prekladaní obidvomi rukami (na servírovacom stole) sa lyžička drží v pravej ruke (ňou sa jedlo naberá) a vidlička v ľavej ruke (ňou sa jedlo pridržiava)
- Pri prekladaní napríklad biftekov, je vidlička obrátená, mäso sa ňou iba pridržiava
- Pri prekladaní jednou rukou sa prekladací príbor drží tak, že horný koniec vidličky a lyžice je opretý o stred dlane, čo zabezpečuje dobrú manipuláciu

Prekladať jedlá môžeme dvojakým spôsobom

1. Prekladanie jedál a nápojov pri stole

- Prekladanie jedál a nápojov na stôl patrí medzi najdôležitejšie úkony
- Obsluhujúci musí zaujať potrebný postoj po pravej strane hosťa
- Jedlá kladie nehlučne a esteticky a dbá, aby označenie na tanieri a pohári bolo vždy pred hosťom
- Nápoje predkladá z pravej strany hosťa pravou rukou

- Z ľavej strany predkladá jedlá z mís, tímbalov a terín
- Výnimočne môže z ľavej strany predložiť i šaláty, ak by ich kladenie z pravej strany pôsobilo na host'a rušivo

2. Prekladanie jedál na keridone

- Musíme si pripraviť keridon na prekladanie, zvyčajne pracujú dvaja obsluhujúci
- Je úkon, pri ktorom sa jedlo z misy prekladá na tanier
- Môže sa to robiť buď priamo na stole, alebo na servírovacom stole
- Pritom treba dbať na vkus a estetiku



Podávanie studených predjedál

- Studené predjedlo podávame ako prvý chod pri zložitom menu
- Podáva sa v množstve 60 g až 80 g
- Má byť pikantné a lákavo upravené, nemá však host'a navštíviť
- Môžu byť: kaviár, tresčia pečeň, šunková rolka so šľahaným chrenom, obložené vajíčko, vajíčko s lososom, račí koktail, helgolandské ustrice, lahôdkový šalát a podobne

Podávanie teplých predjedál

- Teplé predjedlá sa podávajú po polievke
- Sú vhodné pri menšom počte osôb
- Teplé predjedlá sa taktiež podávajú v malom množstve na povzbudenie chuti
- Ak majú mať správne aromatické a chuťové vlastnosti, pripravujeme ich ako minútky

- Môžu byť: šunka s vajcom, omeleta so šampiňónmi, husacia pečeň, mozočkové krokety, slimáky na burgundský spôsob, syrový toast, špargle s maslom a strúhankou, kamelóny (plnené rúročky z lístkového cesta), ravioly (plnené taštičky)

Podávanie polievok, hlavných jedál, studených a teplých múčnikov, syrov a zmrzlín

Podávanie polievok

- podávajú sa z terín na keridone pri stole host'a,
- čašník polievku naberačkou prekladá a pomocník ju servíruje,
- polievkové tanierne podkladáme veľkým plytkým tanierom a obrúskom,

Zásady servírovania špeciálnych polievok

- každá má optimálnu teplotu,
- servírovanie je špecifické používaným inventárom – šálky, misky,
- pri vyššej forme zložitej obsluhy sa dochucujú pri stole host'a,
- ich príprava je náročnejšia na suroviny a zručnosť čašníka.

Špeciálne polievky delíme na :

- polievky pripravované v kuchyni a servírované v atypickom inventári,
- polievky kompletne pripravované pri stole host'a,
- polievky dochucované pri stole host'a,
- studené polievky (ovocné, zeleninové, mliečne ...).

Podávanie hlavných jedál

- takmer všetky hlavné chody sa vyznačujú vyššími dávkami mäsa a bohatými prílohami,
- prevládajú pokrmy upravené prírodným spôsobom, so šťavami a jemnými omáčkami,
- pri expedícií nesmie chýbať dekorácia,

Fázy podávania hlavných chodov

- **1. fáza** – príprava reštauračného stola a servírovacieho stolíka,
- **2. fáza** – uloženie studených príloh,
- **3. fáza** – prevzatie pokrmu z výrobného strediska a jeho prezentácia host'om,
- **4. fáza** – prekladanie porcií a založenie pokrmu pred host'a,
- **5. fáza** – doservírovanie zostávajúcej časti pokrmu.

Podávanie syrov

- vhodná je ponuka prostredníctvom ponukovej vitríny alebo osobná ponuka pri stole host'a,
- ponúkame tvrdé, tvarohové, plesňové a špeciálne syry,
- pri ponuke syrov používame drevenú lopatku s priehľadným krytom,
- syry podávame na dezertnom tanieri, s dezertným príborom, mletou paprikou a pečivom,
- na podávanie syrov potrebujeme niekoľko nožov, vidličky, dezertné a mäsové taniere, špeciálne druhy chleba, korenie.



Podávanie múčnikov

Teplé múčniky

- môžu byť varené, pečené, zapekané a vyprážené,
- expedujú sa na misách a prekladajú na mäsové taniere, napr. palacinky,
- konzumujú múčnikovým príborom,
- menšie porcie múčnikov, napr. tvarohové taštičky servírujeme na dezertnom tanieri a konzumujeme koktailovým príborom.

Studené múčniky

- expedujú sa sklenených alebo strieborných misách s papierovou podložkou,
- prekladajú sa lopatkou, kliešťami, prekladacím príborom na dezertné alebo múčnikové taniere,
- na konzumáciu je vhodná múčniková vidlička,
- na krehké múčniky je vhodný koktailový príbor.



Zmrzlina

- expeduje sa naporciovaná v sklenených alebo kovových pohároch na stopke, typu miska alebo špic,
- podkladajú sa rozetkou a dezertným tanierom, konzumujú sa lyžičkou na zmrzlinu alebo limonádovou lyžičkou,
- zdobíme ovocím, mandľami, orechami, oplátkami, čokoládou, likérom...



TRANŠÍROVANIE,

Charakteristika a postup pri tranšírovaní

Tranšírovanie je úprava jedál pri stole host'a, krájaním, vykosťovaním, porciovaním. Pôvod tohto slova je francúzsky trancher = krájať. Používajú sa aj iné názvy filírovanie (plátkovanie mäsa, pri vykosťovaní kurčaťa – prsia), filetovanie (porcovanie rýb).

Patrí medzi najstaršie spôsoby dokončovania pokrmov, bolo rozšírené už v stredoveku. Táto kuchárska technika v sebe zahŕňa porciovanie, krájanie a vykosťovanie akéhokoľvek druhu mäsa. Ide o veľmi starú techniku, ktorá sa postupom času rozvíjala, k čomu napomáhalo i modernejšie tranšírovacie príslušenstvo. Jedlo sa krája rozličným inventárom – nožíkmi a vidličkami, ktorými obsluhujúci bez dotyku jedla rukami rozkrajuje mäso pred očami hostí. Pri tranšírovaní ide hlavne o to, ako správne naporciovať kusy mäsa spolu s kosťou (najčastejšie hydinu), vykrojiť porciu mäsa či vykostiť a nakrájať mäso.

Požiadavky na tranšéra:

- musí mať anatomické znalosti o zložení tela jednotlivých druhov zvierat
- musí rozoznávať krájanie mäsa pozdĺž a naprieč vlákninou
- musí vedieť rozoznávať a vhodné používať jednotlivé druhy tranširovacích príborov
- musí používať tranširovaciu dosku
- nesmie používať ruky, musí pracovať len s tranširovacím príborom
- musí pracovať rýchlo (mäso chladne)
- musí dodržiavať všetky hygienické a bezpečnostné pravidlá

Čašník musí robiť dve prezentácie:

- mäso v celku
- tranširované mäso

Pracovný postup pri tranširovaní:

1. príprava pracoviska
2. veľká prezentácia pokrmu
3. preloženie pokrmu na tranširovaciu dosku
4. tranširovanie, postupne tranširujeme pokrm
5. odkladanie jednotlivých častí na spoločnú misu do pôvodného tvaru, ak sa používa ohrievač – podliatie pokrmu šťavou a maslom
6. prikrytie kostí obrúskom a odnesenie – úloha pre pomocníka
7. prezentácia vykosteného pokrmu
8. ponúkanie jednotlivých porcií – kompletizácia s prílohou a dekoráciou na tanier
9. servírovanie hotového pokrmu z pravej strany – úloha pre pomocníka



Môžeme tranširovať :

Hydinu (kurča, hus, kačicu, morku)

Bravčové mäso (stehno, šunka, karé, krkovička, pečené prasiatko)

Hovädzie mäso (sviečkovica, dvojité biftek, stehno)

Zverina (bažant, prepelica)

Morské živočíchy (homár)

Ryby (pstruh, losos, kapor)





Chyby v tranširovaní

Tranširovanie musí prebehnúť nielen rýchlo, aby jedlo nevychladlo, ale najmä neskutočne obratne.

- padnuté jedlo na zemi alebo na stole host'a
- použitie rúk
- otrhávanie mäsa
- zlá atmosféra
- pomalá práca
- vidlička sa nesmie vpichnúť do mäsa

FLAMBOVANIE

Charakteristika, postup a bezpečnosť pri práci

Charakteristika flambovania:

- Je to spôsob dokončenia jedál horúcim alkoholom.
- Flambovanie znamená aromatizovať jedlo alkoholom. Takto upravené sa väčšinou podáva pri slávnostných príležitostiach a v luxusných reštauráciách. Flambovať môžeme - ovocie (banány, ananás, pomaranče, kiwi, orechy, ovocný špíz), múčniky (palacinky), rôzne druhy tepelne upraveného mäsa.
- Existujú rôzne receptúry flambovaných múčnikov a jedál, častokrát sú tajomstvom šefkuchára. Ponuka flambovaných múčnikov, jedál a ovocia musí byť zapísaná v jedálnom lístku.

- Aromatické látky alkoholu ostávajú v pokrme, zjemňujú ich, pričom alkohol vyprchá. Cukry, ktoré obsahuje jedlo sa plameňom skaramelizuje a jedlu dáva typickú chuť.
- Najčastejšie sa používa vodka, gin, slivovica, borovička, brandy, koňak.
- Inventár potrebný k flambovaniu: panvica, taniere, prekladacie príbory, podšálky, misky na suroviny, kávové lyžičky, servítky

Postup :

- Pri flambovaní platí pravidlo, čím lepšie všetko pripravíte, tým jednoduchšie a rýchlejšie Vám pôjde práca od ruky. Profesionáli to volajú „mise en place“.
- Pripravte si prísady v poradí, ako ich použijete. 2 cl liehoviny, alebo alkoholického kokteilu (príliš veľké množstvo alkoholu spôsobí zhorknutie pokrmu a preluší chuť jedla).
- Zapáľte ohrievacie teleso. Nalejte potrebné množstvo liehoviny na panvicu. Vlejte časť na lyžicu a časť na panvicu, alebo na surovinu.
- Panvicu položte na horiace teleso (flambovací vozík alebo plynový horák). Nechajte liehovinu na panvici zohriať, týmto spôsobom sa zapáli liehovina.
- Keď sa alkohol zapáli, zdvihnite panvicu a jemným kruhovým pohybom tak, že sa plameň pohybuje okolo panvice. Používa sa otvorený oheň (flambovací vozík alebo plynový horák).
- Pred vložení pokrmu do panvice pridajte maslo asi 15g na jednu porciu, pretože pri flambovaní mäsa je potrebné malé množstvo šťavy.
- Doba flambovania nie je stanovená, maximálne však 30 – 40 sekund, horenie môže sa prerušiť podliatím omáčkou.
- Pred konečným servisom, môžete jedlá ešte dochucovať.
- Na flambovanie sa **nepoužívajú suché mäsa - jedlá bez šťavy a omáčky.**





Bezpečnosť pri práci:

- Nikdy nenalievajte alkohol priamo z fľaše do už horiacich plameňov. Nastalo by nebezpečenstvo preskočenia plameňa do fľaše! Vždy používajte malý pohárik ako "medzi zásobník" a alkohol nalievajte k predhriatiu, vždy najprv do naberáčky alebo lyžice.
- Fľašu s alkoholom po použití ihneď zazátkujte a uložte v bezpečnej vzdialenosti od ohňa!
- Pri flambovaní radšej nenoste vlajúce široké rukávy. Tvár a predovšetkým vlasy nikdy nevystavujte príliš blízko nad voľný oheň. Dlhšie vlasy je potrebné zviazať stužkou.
- Nikdy neflambujte pod príliš nízko zaveseným lustrom či lampou, alebo pod inými ľahko zápalnými dekoračnými prvkami.
- Ak by snáď alkohol nezačal ihneď horieť, zachovajte pokoj a rozvahu. Buď nie je liehovina dostatočne silná (má malé percento alkoholu), alebo flambovaný "objekt" je príliš studený.
- Alkohol nemôže dobre vyhorieť, keď:
 - horiacim pokrmom miešame, flambovaná zmes musí horieť v pokoji, bez vonkajších mechanických zásahov;
 - flámbovanú zmes prikryjete pokrievkou;
 - je v panvici príliš veľa šťavy z mäsa alebo ovocia; alkohol sa potom "utopí" - rozriedi;
 - plamene uhasíme príliš skoro vínom, šťavou, alebo vývarom.

PODÁVANIE ŠPECIÁLNYCH JEDÁL - PREDJEDLÁ

Predjedlá

Hors d'oeuvre, antipasto, entrée, ako už sám názov prezrádza, konzumujeme pred jedlom, dokonca sa čoraz častejšie predjedlá novej generácie vo väčších množstvách podávajú ako hlavné jedlo. Podávame ich pri posedeniach s priateľmi, organizovaní party, schôdzok, pri otváraní výstav, a rôznych podujatí a pri slávnostných hostinách.

Riadime sa zásadami:

- Hmotnosť predjedál spolu s prílohou je max. 100 g aj s oblohou.
- Studené predjedlá sa podávajú na úvod konzumácie pred polievkou, teplé predjedlo podávame po polievke pred hlavným jedlom.
- Po teplých predjedlách najčastejšie nasledujú jedlá teplé, kým po studených - celkom očakávané, jedlá studené.
- Ak po predjedle podávame hlavné jedlo, jedlá by nemali byť podobné.
- Najčastejšie vzniká chyba pri pokuse vyladiť všetky jedlá na jedálnom lístku.
- Chute by mali byť v rovnováhe: pikantné - jemné, horké - slané, štiplavé - sladké, atď.
- K predjedlám zakladáme chlieb, pečivo a ostatné doplnky vhodné k podávanému druhu predjedál.

Špeciálne predjedlá

Do špeciálnych predjedál zaradíme napríklad raky, kaviár, ustrice, sushi. Sú náročnejšie na prípravu. Rozdeľujeme ich na teplé a studené.

Špeciálne studené predjedlá:

Kaviár - sú to ikry jesetera (Beluga, Osetra, Sevruga). Podáva sa v sklenej miske s ľadom. Host' si dávkuje kaviár s kávovou lyžičkou a rozotiera nožom na kaviár alebo dezertným nožom. Vhodné doplnky- cibuľka, čierny chlieb alebo toasty, roztopené maslo, citrón, nadrobno nakrájané vajíčka.



Sushi - je tradičné japonské predjedlo z ryže ochutenej octovou omáčkou a z rôznorodých surových alebo tepelne upravených surovín. Charakteristickou surovinou sú hlavne surové ryby (losos, makrela) plody mora + zelenina. Konzumuje sa drevenými paličkami.

Ustrice- svetoznáma špecialita podávaná hlavne v prímorských oblastiach. Musia byť čerstvé, pevne zatvorené, pri správnom skladovaní vydržia 5 až 6 dní. Najvhodnejšia teplota pri skladovaní je 4 až 8 °C. Pri servise zakladáme pred host'a dezertný alebo mäsový tanier, vľavo pečivový tanier, oplachovač prstov a tanier na odpad. Ustrice servírujeme na mise s ľadom, vedľa taniera založíme vidličku na ustrice, nesmie chýbať citrón, dochucovacie prostriedky a pochutiny napr. kečup, worcester, špeciálny ocot a olej.



Špeciálne teplé predjedlá:

Sem zaradíme: varené alebo dusené slimáky, varené raky, žabie stehienka, varené ustrice.

Slimáky – pred host'a zakladáme dezertný tanier, kliešte a vidličku na slimáky, tanier na pečivo, tanier na odpad, podnos so slimákmi. Ako príloha je vhodný biely chlieb a dochucovacie prostriedky.





Žabie stehienka – upravujú sa dusením, pečením, alebo vyprážením v cestičku, upravujú sa jednotlivito alebo menšie kusy na ihle (podľa veľkosti 3 – 6 kusy). Pred hosťa zakladáme dezertný tanier, dezertný príbor, na ľavú stranu založíme pečivový tanier, tanier na kosti a popr. aj oplachovač prstov. Host' si väčšinou stehienka prekladá sám z misy alebo timbálu, ktorý je na stole. Ako doplnok sa podávajú jemné teplé omáčky, dusená ryža, alebo studené omáčky s bielym chlebom.



Varené raky – podávajú sa v terine s naberačkou, konzumuje sa aj vývar, ktorý sa nalieva do polievkového taniera alebo do šálky. Pred hosťa zakladáme polievkový tanier alebo šálku, polievkovú lyžicu, príbor na raky, dezertný tanier na odpad, dezertný tanier na pečivo a oplachovač prstov. Mäso sa konzumuje s polievkou v polievkovom tanieri, alebo na toaste s maslom, ktorý je na dezertnom tanieri.



DELENIE A PODÁVANIE OVOCIA

Banán

- položíme na pracovnú dosku a asi 1cm od „kvetu“ odrežeme špičku
- potom narežeme banánovú šupku pozdĺž obvodovým rezom smerom cez odrezanú časť s „kvetom“
- vidličkou zrolujeme špirálovitým ťahom šupku až k stopke
- banán očistíme nožom, nakrájame asi 3cm dieliky
- tieto môžeme nechať v šupke a servírovať k nim príbor na ovocie
- môžeme ich však preložiť na dezertný tanier, napichnúť na napichovadlo a efektívne uložiť a potom prikładáme iba obrúsok a tanierik na použité napichovadlá

Ananás

- môžeme ho porciovať 2 spôsobmi
- 1. spôsob - ananás pozdĺž prekrojíme, obsah vyberieme, čím získame dve „lode“
- odstránime nekonzumovateľnú dreň a pokrájame na kocky
- posypeme práškovým cukrom, polievame liehovinou a pod. a takto ochutený vložíme späť do lodí
- dekorovať môžeme čerešňami, jahodou a pod.
- podávame s práškovým cukrom a kompótovou lyžičkou
- 2. spôsob - ananás rozkrojíme na približne 15 mm plátky
- každý kúsok upravíme zvlášť tak, že vyberieme strednú nekonzumovateľnú dreň a povrchovú kôru
- upravené preložíme na dezertný tanier
- hosť ho konzumuje s príborom na ovocie



Jablko

- môžeme ho deliť niekoľkými spôsobmi
- 1.spôsob - jablko nabodneme na dvojzubú vidličku najlepšie v mieste tzv. kvetu
- vidličku v ľavej ruke otáčame a úzkym ostrým nožom v pravej ruke odkrajujeme šupku od stopky jablčka špirálovite alebo zvislo až ku „kvetu“
- potom ovocie položíme na krájaciú dosku a rozdelíme na dve polovice alebo 4 štvrtiny
- jadrovník odstránime pomocou lyžičky (ak je mäkké) alebo pomocou vidličky umiestnenej naplocho na jadrovník a noža.
- „kvet“ a stopku oddelíme, ovocie nakrájame na menšie dieliky a uložíme na tanier host'á
- podávame s oplachovačom prstov, obrúskom a príborom na ovocie
- 2. spôsob - ovocie zrežeme v mieste „kvetu“ naplocho, aby bolo stabilne uložené na tranširovacej doske a dvojzubou vidličkou v mieste stopky ho upevníme
- kolmo na tranširovaciu dosku zhora nadol oddeľujeme šupku ovocia v malých pásikoch
- ďalší postup je identický ako v predchádzajúcom prípade



Pomaranč

- lúpeme ho vo výške 30 – 50 cm nad stolom
- takto pripravený pomaranč servírujeme host'om spolu s oplachovačom prstov, obrúskom a príborom na ovocie
- môžeme postupovať aj tak, že do miesta po stopke vpichnete tenkú dvojzubú vidličku
- malým ostrým nožom prerezávame šupku pomaranča od „kvetu“ smerom k vidličke na 8 – 10 rovnakých častí
- v dolnej časti šupku nedokrajujeme úplne, asi 1 cm od vidličky
- pomocou lyžice alebo plochej časti noža oddeľujeme šupku od dužiny

- na každý dielik šupky pripadne jeden dielik dužiny
- pomaranč drží spolu, pretože šupku sme úplne neodkrojili

Grapefruit

- nožom rozdelíme na dve polovice a odrežeme kôru od dužiny
- jednotlivé dieliky dužiny uvoľňujeme nožom a na pranie hostí ich polievame ginom, čerešňovicou, likérom a posypeme práškovým cukrom
- prikladáme oplachovač prstov, obrúsok a lyžicu na grapefruit



Zložitá obsluha - test

1. Vymenujte 6 základných surovín na prípravu základu na flambovanie palaciniiek:.....

.....

2. Pri flambovaní mäsa používame: a. omáčku

b. šťavu

c. omáčku so šťavou

3. Vymenujte 3 základné druhy úpravy sviečkovice : 1.

2.

3.

4. Pri dvojitom bifteku sa počíta hmotnosť mäsa na osobu: a. 150 g

b. 250 g

c. 200 g

5. Vymenujte 3 druhy rýb, ktoré sú vhodné k filetovaniu

.....
.....

6. Na flambovanie múčnikov je vhodná liehovina: a. Rum

b. Gin

c. Ovocná liehovina

7. Na čom tranširujeme šunku s kosťou? a. na mise

b. na tranširovacej doske

c. na stojane

8. Polievka sa prekladá pri host'ovi: a. z pravej strany

b. z ľavej strany

c. neprekladá sa

9. Ustrice v kurčati - sú dva kúsky mäsa, ktoré sú považované za pochúťku, nachádzajú sa:

a. pri chrbtici neďaleko od stehenných kĺbov

b. pri krídlach

c. v lýtkovej časti stehna

10. Na flambovanie mäsa je vhodný: a. Run

b. Gin

c. Vodka

ODPOVEDE A VYHODNOTENIE TESTU

1. maslo, citrón, cukor, ovocná šťava, likér, liehovina6 b
2. b1 b
3. 1. krvavý1 b
2. anglický spôsob.....1 b
3. prepečený.....1 b
4. c.....2 b
5. pstruh, losos, morský jazyk3 b
6. a1 b

7. c	1 b
8. b	2 b
9. a.....	1 b
10. b, c.,	2 b

Vyhodnotenie testu : spolu 22 bodov

Známka za body:

- 22 - 21 b výborný
- 20 - 17 b chválitebný
- 16 – 11 b dobrý
- 10 – 6 b dostatočný
- 5 – 0 b nedostatočný

SPOLOČENSKO-ZÁBAVNÉ STREDISKÁ

Kaviarne – druhy, zariadenie, jedálne a nápojový lístok, obsluha v kaviarni

- Ich účelom je príjemné posedenie zábava.
- Majú prispôsobený inventár, nápojový a jedáľenský lístok.
- Medzi spoločensko - zábavne strediská patria: koliba, viecha, kaviareň, vináreň, vinná pivnica, bary, variete



Kaviareň

- spoločensko zábavné odbytové zariadenie. Môže byť samostatné alebo súčasť väčšieho celku
 - môže plniť funkciu spoločensko zábavnej aj stravovacia funkciu.
 - stoly sú menšie, nižšie, nenastierajú sa, sú z dreva, mramoru a pod.
 - sortiment jedál je menší, podávajú sa hlavne predjedlá studené aj teplé, dezerty, múčniky
 - slúžia na dlhší pobyt hostí, preto by tam mala byť príjemná atmosféra, hudba...
 - prvá písomná zmienka o kaviarni bola v Egypte v Káhire z roku 1511 a u nás na Slovensku v roku 1722 v Bratislave na Suchom Mýte.

Druhy kaviarni:

Denné kaviarne :

- klasické – luxusné v centrách veľkých miest, prevádzka od 9.00 do 22.00 hod.
- hotelové so skorou rannou prevádzkou – s ponukou raňajok, obedov a večerí, od 6.00 do 22.00 hod.,
- espressá – malé kaviarne, obmedzený sortiment jedál a nápojov,
- libressá – s ponukou časopisov a novín,
- cukrárne – denné kaviarne – široký sortiment múčnikov, dezertov a teplých a studených nápojov,
- tanečné kaviarne – s večernou prevádzkou v kúpeľných mestách, od 17.00 do 22.00 hod.,
- koncertné kaviarne – s popoludňajšou živou hudbou na počúvanie od 15.00 hod
- kinokaviarne - premietanie

Ostatné kaviarenské strediská:

- kaviarne herne – s ponukou hier a obmedzeným sortimentom jedál a nápojov,
- kasína –nočné hazardné herne, obmedzený sortiment jedál a široký sortiment nápojov,
- kluby – kaviarne podľa príslušnosti k určitej komunite.

Zariadenie kaviarni:

- kaviarne sa zväčša umiestňujú na prízemí a max. na prvom poschodí
- veľké kaviarne majú kaviarenskú sálu ,salóniky, veľkú kuchyňu, sálu s veľkým parketom.
- malé kaviarne majú jednu kaviarenskú miestnosť, malý salónik ,herňu, šatňu.



Kaviarensky jedálny a nápojový lístok:

- je menší než reštauračný, delí sa na:
 - raňajkový
 - obedový
 - večerný
- **na nápojovom lístku** sa uvádzajú najprv teplé nápoje – rozšírený sortiment káv a čajov
- ponuka mlieka, nápojov z mlieka, čokoláda, varené víno, grog, punč, šodó-vínna pena, studené nealkoholické nápoje, čerstvé ovocné šťavy, limonády, minerálky, mušty a zeleninové šťavy
- z alkoholických nápojov najmä ponuka liehovín, užší sortiment vína a miešaných nápojov, špeciálne fľaškové pívá a čapované pívá
- **na jedálenskom lístku** má byť ponuka niekoľko druhov studených predjedál a jedál, jeden alebo dva druhy polievok a široký sortiment zákuskov a dezertov
- vhodný je doplnkový sortiment – chuťovky, syry, slané pečivo, tabakové výrobky

Obsluha v kaviarni:

- používame kaviarenský spôsob obsluhy, ktorý je charakteristický:
 - nápoje podávame na táckach, na ktoré kladieme papierový obrúsok alebo podložku, tácku pred host'a položíme s celou objednávkou
 - ku káve a liehovinám servírujeme vždy pohár studenej vody
 - tácky držíme v ruke vejárovite, odnášame ich spolu s použitým inventárom
 - pokrmy podávame podľa jednoduchej obsluhy základnej formy

- po objednávke na jedlo prestierame podľa počtu hostí – naperón alebo anglické prestieranie, príbory, obrúsky, dochucovacie prostriedky popr. aj pečivový košík. Po ukončení konzumácie použitý inventár odnesieme a stôl uvedieme do pôvodného stavu.



Vinárne – druhy, sortiment, podávanie jedál a nápojov, obsluha, bary – história a druhy

- Vinárne, vinne pivnice a viechy sú odbytové strediská, ktoré poskytujú spoločenskú zábavu, odpočinok, kultúrne prostredie.

Delenie vinární :

- Denne vinárne
- Nočné vinárne
- Špeciálne vinárne

Denné vinárne:

- Prevádzková doba je od 10.00 do 23.00 hod.
- Ponuka: kvalitne vína, rôzny sortiment jedál ľudové jedla, zabijačkové špeciality, rôzne druhy syrov, nesmú chýbať slané výrobky.
- Zariadenie: drevené stoly, stoličky, miestnosť obložená drevom, osvetlenie je prispôsobené charakteru miestnosti.

Nočné vinárne:

- Prevádzková doba je od 19.00 do 03.00 hod.
- Ponuka: široký sortiment vín, jedlá na objednávku, minútkové pokrmy, jedlá zo zveriny a rýb, syrové jedlá, zákusky a dezerty
- Majú mať príjemne intímne prostredie, dôležitá je dobrá zábava, hudba živá alebo reprodukováaná.
- Prevádzkované miestnosti musia mať vetracie zariadenie..
- Zariadenie je pôsobivé charakteru vinárne.



Špeciálne vinárne :

- Podávajú sa tu kvalitne sudové víno, krajové špeciality, zariadenie zodpovedá charakteru miestnosti.
- Ponúkajú sortiment len z určitej vinárskej oblasti, napr. z Tokajskej oblasti.
- K špeciálnym vinárňam patria aj viechy, v ktorých sa podáva najmä sudové víno.

Obsluha vo vinárni:

- je nenáročná,
- servírovanie nápojov zabezpečuje čašník – nápojár,
- servírovanie fľašového vína vyžaduje používanie – tubusov, chladičov, dekoračných košíkov, špec. otváracíkov...
- základom je kvalitný vinný lístok
- používame jednoduchú obsluhu
- obsluhujúci musí poznať servis všetkých druhov vín a vhodnosť vín k jedlám



Bary – história, druhy:

- v Európe vznikali bary po 1. Svetovej vojne vo Francúzsku a ich história je pomerne krátka
- slovo barový pult pochádza zo slova bariéra – prekážka a stredisko, ktoré ju malo, nazvali bar

Druhy barov:

1. *Denné bary* – sú obľúbená forma rýchleho občerstvenia. Sú vybavené barovým pultom a niekoľkými samostatnými stolmi.
2. *Hotelové bary* – *looby bar*, *aperitív bar* – sú zriadené v ubytovacích strediskách, v blízkosti recepcie
3. *Snack bary* – *gril bary*, *mliečne bary*, *espressá*, *pivné bary* – poskytujú bežné občerstvenie
4. *Nočné bary* – sú strediská s nočnou prevádzkou, okrem hudby a tanca je aj kultúrny program.

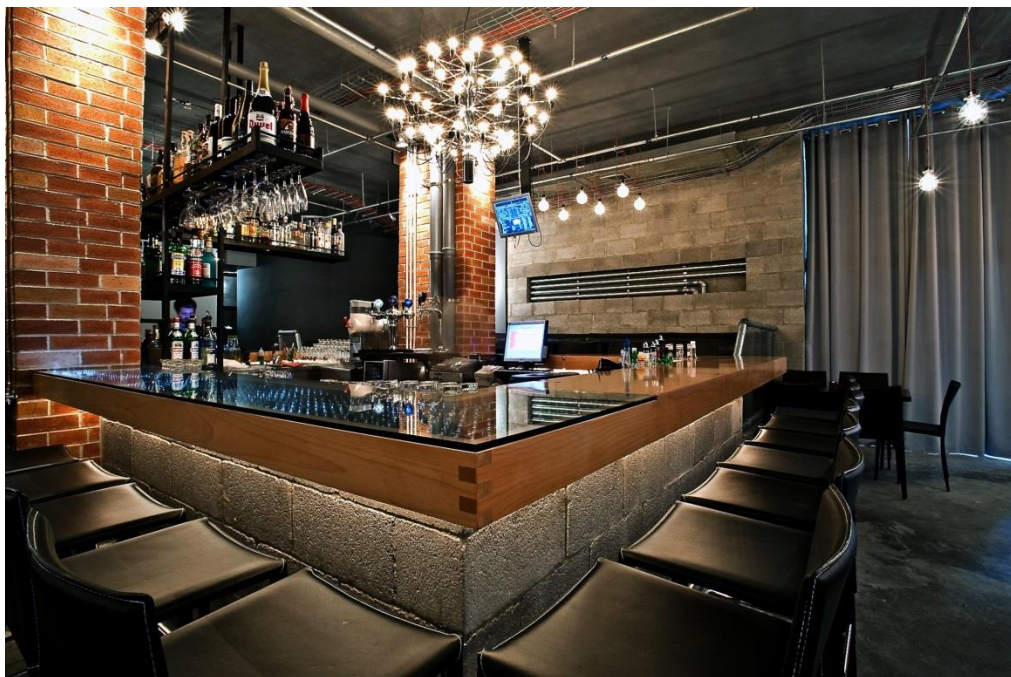
Spoločensko-zábavné zariadenia pre mladých – sortiment a spôsoby obsluhy

Zaraďujeme sem:

- bary
- diskotéky
- kluby
- varieté

Bary – patria medzi najviac navštevované spoločensko-zábavné strediská pre mladých.

- denné bary – sú malé samostatné strediská alebo sú súčasťou veľkých prevádzok. Sú vybavené barovým pultom a niekoľkými samostatnými stolmi. Barman zabezpečuje obsluhu za barovým pultom, stoly majú na starosti čašníci, používa sa rajónový systém obsluhy
- sortiment pokrmov v baroch tvoria: múčniky, dezerty, chuťovky, syry, cestoviny, ragú, toasty, jedlá na objednávku
- sortiment nápojov: kvalitne zostavený nápojový lístok – miešané nápoje, studené a teplé nealkoholické nápoje, pivo, víno a liehoviny
- používa sa reštauračný spôsob obsluhy – jednoduchá obsluha základná forma
- k hotelovým barom patria looby bar, aperitív bar a nočné bary, ktoré sú v podzemných priestoroch – vstup v spoločenskom oblečení
- v nočných baroch je živá hudba a kultúrny program riadený konferencierom
- obľúbené sú aj snack bary, espressá a pivné bary



Diskotéky – patria medzi spoločensko-zábavné strediská, ktoré sú prevádzkované najmä v piatok, sobotu, nedeľu a cez voľné dni. Obľúbené sú v mestách, turistických strediskách a v kúpeľoch.

- k najväčším diskotékam na Slovensku patrí Ministry of Fun v Banskej Bystrici
-

- sú to klimatizované , rozsiahlejšie priestory, ktoré zabezpečujú reprodukovanosť hudby po celú noc, súčasťou je veľký parket a efektné osvetlenie
- vstupy sú platené, súčasťou vstupenky môže byť aj povinná konzumácia
- podľa veľkosti môže byť členená na niekoľko sekcií so samostatnými barmi
- ponúkajú široký sortiment alkoholických a nealkoholických nápojov, zo sortimentu pokrmov najmä doplnkové občerstvenie - orešky, slané a sladké pečivo, toasty, bagety, obložené chlebíky, syry a syrové tanieri



Kluby – sú zriaďované hlavne v mestách s vysokou koncentráciou študentov.

- ponúkajú príjemné posedenie pri živej alebo reprodukovanej hudbe s tancom, s prevádzkou vo večerných a nočných hodinách
- ponúkajú užší sortiment jedál a širší sortiment alkoholických , nealkoholických nápojov a miešaných nápojov
- v klube pracuje barman a obsluhujúci, používa sa rajónový systém obsluhy
- mnohé kluby majú privátny charakter – navštevovať ich môžu len členovia klubu

Varieté – je veľké zábavné stredisko, spravidla reprezentačného charakteru, pre náročnejšiu klientelu, pre mladú aj strednú generáciu.

- prevádzka začína okolo 19.00 hod a končí okolo 03.00 hod, program trvá väčšinou od 21.00 do 24.00 hod.
- po programe sa tancuje na tanečnú hudbu
- zariadenie, prípravné práce na prevádzku sú rovnaké ako v nočných baroch. Jednoduchá obsluha vo varieté má niektoré osobitosti – najmä nárazovosť práce počas prestávok
- vo väčšina varieté je zavedený rajónový systém obsluhy
- je nevyhnutné, aby v miestnosti zo všetkých strán pri stoloch bolo vidieť na pódium



SLÁVNOSTNÉ PRÍLEŽTOSTI

Význam, druhy, banket, banketový spôsob obsluhy

Význam

Slávnostné príležitosti sa usporadúvajú za účelom stretnutia väčšieho počtu osôb. Sú organizované v rámci konferencií, sympózií, pri príležitosti politických a celoštátnych udalostiach, rôznych súkromných osláv, na počesť štátnych sviatkov, výročí, životných jubileí a pod.

Delenie a druhy slávnostných hostín:

- **Podľa spoločenského účelu** -1. súkromné
 2. firemné
 3. štátne

- **Podľa spôsobu obsluhy-** 1. zasadnutím k stolu
2. bufetová prevádzka
3. kombinovaná obsluha
- **Podľa národných zvyklostí** - Spišská hostina, Zemplínska hostina
- **Podľa kultúrneho zamerania** - Rybárska hostina, kačacia ,poľovnícka
- **Podľa počtu hostí** -1. malé akcie /do 30 ľudí/
2. stredné akcie /do 100 ľudí/
3. veľké akcie /nad 100 ľudí/
- **Podľa druhu prevádzky-**1. malé akcie od 9:00-13:00,od 17:00-20:00
2. veľké akcie od 16:00-22:00 až do ranných hodín
3. akcie s kultúrnym programom 18:00-22:00
4. akcie s tancom 18:00-3:00

Podľa formy stolovania a dennej doby sa rozlišujú:

- Banket
- Raut
- Slávnostný obed, slávnostná večera
- Mimoriadne druhy – koktail party, river party, garden party, piknik, čaša vína, čaj o piatej, hudobné alebo filmové popoludnie



Spoločenské príležitosti majú spravidla obmedzenú dobu svojho priebehu, ich charakter je ovplyvnený krajovými a národnými zvyklosťami. Ich náplň, priebeh a organizácia sa riadi podľa

pokynov a objednávky objednávateľa. Rozsah a úroveň poskytovaných služieb musí byť zachovaný v kritériách jednotlivých kategórií a cenových skupín, alebo môžu naopak predpísanú normu prevyšovať.

Spoločenské príležitosti delíme podľa formy náročnosti na: malé spoločenské podujatia
veľké spoločenské podujatia

Malé spoločenské podujatia

- pohár vína - organizuje sa v čase od 12:00 - 14:00 hod., je to stretnutie "na pár slov" trvá 30 min., napr. pri otvorení výstavy, vernisáže a pod.
- brunch - spojenie raňajok a obeda od 10:00 - 13:00 hod.
- malá recepcia - z časových dôvodov organizovaná od 11:00 - 12:00 hod.
- obed/lunch - medzi 13:00-14:00 hod., môžeme ho brať ako jednoduchý obed alebo aj pracovný obed
- garden party - stretnutie a pohostenie v záhradách, parkoch, prírode, často sa griluje, býva od 15:00 - 18:00 hod., má formálny charakter
- piknik - zvyčajne v prírode na brehu jazera, rieky súčasťou bývajú športové súťaže a pod....
- raut - poriada sa pri výstavách, konferenciách, ich súčasťou je kultúrny program, hostia konzumujú postojacky
- čaša vína - coupe de Champagne – krátkodobá spoločenská akcia v rámci krátkodobého podujatia, napr. otvorenie výstavy alebo vernisáže. Má charakter doplnkového občerstvenia, ako nápoj je pohár vína, jeden alebo dva druhy nealkoholických nápojov a kávy, trvá najviac 30 minút.

Veľké spoločenské podujatia

- obed - oficiálne rozsiahle podujatia s náročnou gastronómiou od 13:00 - 16:00 hod.
- koktail - od 17:00 - 18:00 hod., organizuje sa ako súčasť štátneho sviatku alebo honosnej rodinnej oslavy, po skončení konferencie, ponúka sa široký sortiment nápojov - dámy majú koktailové šaty
- čaj o piatej - od 16:00 - 18:00 hod., najmä dámska spoločnosť, podávajú sa sladké pokrmy, menej alkoholu
- večera - od 20:00 - 22:00 hod., je významnejšia honosnejšia udalosť, kde sa ponúkajú prípitky, zložité jedlá, servis a obsluha
- river party – v našich podmienkach sa organizujú napr. plavba po Dunaji, Oravskej priehrade alebo Šírave. Sú to napr. firemné plavby, gastronomická časť nie je dominantná, môžu sa používať prakticky všetky spôsoby prípravy pokrmov i servírovania. Za dobrého počasia je ideálnym miestom osvetlená lodná paluba.



Banket

Priebeh tejto hostiny sa riadi vopred vypracovaným poriadkom, o ktorý sa postará vedúci strediska podľa požiadaviek hostiteľa. Bankety sa usporadúvajú spravidla v popoludňajších alebo večerných hodinách. Banket patrí medzi najkrajšie formy stolovania. Celkový dojem a atmosféru vytvára personál spoločnými nástupmi a odchodmi. Pri tejto hostine je potrebný vyšší počet obsluhujúceho personálu, pretože obsluhujúci majú vymedzený počet hostí, ktorým počas celej akcie poskytujú servis. Patrí medzi najnáročnejšie akcie, má zasadací poriadok, v ktorom je striedanie párov, dodržiava sa presný čas príchodu hostí a nesmú odchádzať, pri vchode ich víta hostiteľ, obsahuje vysoký počet obsluhujúcich (4-6 hostí na jedného čašníka), trvá asi 1-2 hodiny, podávajú sa náročne pokrmy

Banketový spôsob obsluhy

- podáva sa jednotné menu
- používa sa pri počte osôb nad 12 osôb
- pokrmy sa expedujú na spoločných misach (mäso na oválnych, prílohy na okrúhlych)
- maximálny počet porcií na jednej mise je 30
- šťavy alebo omáčky sa podávajú v omáčnikoch
- pokrmy sa podávajú tzv. pásovým spôsobom
- ponúka a prekladá sa zľava na vopred položené tanieri
- na čele obsluhy je vedúci banketu
- spoločné nástupy, príchody a odchody sú na pokyn vedúceho banketu
- obsluha je oblečená v čierno bielej farbe

Objednávka a zabezpečenie hostiny, príprava slávnostnej tabule – tvar, veľkosť, príprava príručných stolov

Objednávka môže byť:

- písomná
- telefonická (nie je záväzná)
- ústna

Písomná objednávka musí obsahovať:

- adresu objednávateľa
- dátum a hodinu začiatku hostiny
- počet hostí
- druh hostiny
- finančný rozpočet
- čitateľný podpis právnickej osoby
- pečiatka
- môže byť aj: návrh menu, požiadavky na mimoriadne služby...

Osobná objednávka – dohodne sa menu, platenie a mimoriadne služby

- v prípade hostí na najvyššej úrovni sa dohodne ešte jedna „degustačná návšteva“, ktorá ochutnáva menu

Technicko – organizačné zabezpečenie (protokol)

Protokol je súbor informácií týkajúcich sa prípravy a zabezpečenia slávnostnej hostiny

- vypracúva ho prevádzkar alebo manager, ktorý musí zabezpečiť včasnú informovanosť všetkých zainteresovaných pracovníkov, ktorí sa budú podieľať svojimi čiastkovými úlohami na zabezpečení hostiny

Protokol obsahuje:

- kópia objednávky slávnostnej hostiny
- druh a príležitosť slávnostnej hostiny
- dátum a hodina konania
- počet hostí
- finančný limit
- dohodnutý spôsob platenia
- menu (úprava menu, materiál, spôsob písma)

- meno vedúceho banketu
- mená obsluhujúcich
- mená kuchárov
- mená pomocného personálu
- spôsob obsluhy
- mimoriadne služby
- presná adresa aj s kontaktom objednávateľa
- vzorové podpisy kontaktných osôb pohostinskej prevádzkarne aj zo strany objednávateľa
- prípravné práce (od výberu miestnosti až po prestretie inventára, ich súčasťou je náčrt miestnosti s tvarom slávnostnej tabule a náčrt kuvertu pre 1 osobu
- popis obsluhy
- časový harmonogram
- žiadanka inventára
- zúčtovanie slávnostnej hostiny
- ostatné služby, ktoré požaduje zákazník (farba, výzdoba, fotograf, donáška zákuskov a iné)

Tabule – závisia od počtu hostí, veľkosti a tvaru miestnosti. Obvykle je tabuľa umiestnená v strede miestnosti, priestor pre jedného host'a je 65 – 80 cm, šírka tabule je 120 cm a ulička najmenej 120 cm.

Tvary tabúl:

- pre veľký počet hostí – I, T, U, E
- pre malý počet hostí – I, kruh, oval, štvorec



Príprava stola:

- má byť originálna, vkusná, má vystihovať tému spoločenskej akcie napr. promócie, krstiny, ples
- základom sú kvalitné obrusy, naperóny, alebo organzy
- základom prestierania je kladenie klubových tanierov zároveň s okrajom stola
- uloženie príborov podľa podávaného menu, maximálny počet príborov je 5 druhov, ktoré podľa potreby sťahujeme a dokladáme
- pečivový a kuvertový tanier kladieme vždy vľavo
- poháre zakladáme podľa druhu nápojov, maximálne v počte 4 kusov, pričom základný pohár je pohár na biele víno nad hrotom noža
- poháre môžu byť založené v tvare trojuholníka, za sebou doprava alebo doľava
- dochucovacie prostriedky – na stôl dávame len soľničku a koreničku, ostatné dochucovacie prostriedky dávame na príručný stôl
- na záver zakladáme menovky (samostatne nad kávovou lyžičkou alebo v stojančeku), slávnostné menu (vľavo nad hroty vidličiek alebo nad pečivový tanier) a ozdobne poskladaný plátenný obrúsok alebo servítku



Príprava príručných stolov:

- prestierame na ne obrus, ktorý siaha 30 cm od podlahy alebo použijeme banketovú sukňu
- kladieme len taký inventár, ktorý budeme v priebehu hostiny potrebovať – náhradný inventár pre 2 – 3 osoby, tanieru a podšálky, prekladacie a ostatné príbory na dokladanie, dochucovacie prostriedky a pomocný inventár
- v prípade potreby pripravíme aj pomocné stoly napr. nápojový, teplý stôl

Recepcia, raut, koktail party, čaša vína, čaj o piatej, garden party, river party

Recepcia

- druh veľkého spoločenského podujatia pri rôznych zväčša slávnostných príležitostiach
- pozýva sa široký okruh hostí jednotlivo, ale tiež v pároch
- vhodný čas: 18.00 – 22.00 hod.
- hostia nemusia prísť presne (meškanie 15-20 minút)
- hostiteľ víta všetkých prítomných osobne podaním ruky
- hostiteľ by mal zotrvať pri vchode minimálne do príchodu protokolárne najvýznamnejšieho hosťa
- pri oficiálnych príležitostiach ohlasuje prichádzajúcich hostí ceremoniál
- hostí je možné privítať aj spoločne formou krátkeho prejavu a prípitku
- je možné zabrániť účasti neželaných hostí rozposlaním pozvánok
- oblečenie: oblečenie zodpovedá ročnému obdobiu a hodine dňa, v ktorej sa podujatie koná, vo večerných hodinách sa odporúča večerná toaleta alebo slávnostné oblečenie
- ponuka jedál a nápojov je zabezpečená prostredníctvom ponukových stolov (studený, nápojový, teplý, múčnikový...)
- hostia sa obsluhujú sami

Práce pred začatím recepcie:

Obsluhujúci si pripravujú miestnosť podľa plánu. Miestnosť musia vyvetrať, ak je treba povysávať a utrieť prach z nábytku a pod. Potom umiestnia bufetové a nápojové stoly na určené miesto a prestrú na nich obrusy. Na stoly kladú vhodnú dekoráciu. Potom pripravujú a vypulírujú inventár a uložia ho na určené miesto na stoloch. Na strednú časť stola kladieme dominantnú misu. Syry, múčniky, krémy a pod kladieme ako posledné. Múčniky a dezerty je vhodné podávať na osobitnom stole. Na

nápojovom stole je vhodné usporiadať vkusnú výstavku sortimentu pre lepšiu prehľadnosť ponúkaných druhov nápojov. Na nápojové stoly tiež umiestňujeme sklo ale musí sa počítať aj z pracovným priestorom.

Práce obsluhujúcich počas recepcie:

Ponúkajú hosťom:

- studené a teplé občerstvenie z ponukových stolov
- priebežnú ponuku nápojov
- ponuku dezertov, kávy

Čašníci sú rozdelení do troch skupín. Jedna má na starosti ponukové stoly, druhá podáva nápoje a tretia odnáša použitý inventár.

Aperitívy a chuťovky môžu ponúkať hosťom priamo z podnosov pri príchode do miestnosti.

Pokrmu pri studenom stole si hostia vyberajú a prekladajú sami. Čašníci sa starajú o dopĺňanie mís a odnášanie použitého inventára.

Pokrmu z teplého bufetového stola ponúka kuchár alebo obsluhujúci na to určený. Ten hosťom podľa ich želania prekladá porcie vybraných pokrmov na tanier a podáva.

Nápojový stôl, môže ho mať na starosti obsluhujúci ktorý podľa želania host'a nalieva nápoj alebo obsluhujúci realizuje ponuku tak, že vyberie zo stola niekoľko druhov nápojov, uloží si ich na podnos a ponúka hosťom.

Práce po skončení recepcie:

Po odchode hostí obsluhujúci personál so súhlasom vedúceho odbytového strediska realizuje likvidáciu zostatkového sortimentu na ponukových stoloch. Odnáša inventár a miestnosť pripraví na ďalšiu prevádzku.



Raut

„Gala recepcia“

- podujatie väčšieho spoločenského rozsahu
- organizuje sa najčastejšie vo večerných hodinách napr. po divadelnej premiére
- program večera: spoločenská časť a gastronomická časť
- súčasťou je zábavný program, resp. spoločenské hry
- riadením spoločenskej časti sú poverení konferencieri
- program celého večera má byť harmonicky zladený
- obmedzenejší sortiment jedál a nápojov ako recepcia
- pokiaľ ide o celovečernú akciu s programom, je potrebné zabezpečiť, aby hostia mohli sedieť
- pre čestných hostí býva pripravené občerstvenie v malom salóniku
- ostatní hostia konzumujú postojačky v mieste konania podujatia

Gastronomická časť:

- prvý chod- studené jedlá
- druhý chod- teplé jedlá na vidličku
- tretí chod dezerty a múčniky
- nápojové stoly pri raute môžu byť špecializované na určité druhy nápojov



Koktail party

- menej slávnostná príležitosť
- vhodný čas je večer po 18.00 hodine
- pozvať je možné väčší počet osôb
- pozvaní hostia môžu prichádzať a odchádzať ľubovoľne v čase vyznačenom na pozvánke
- hostitelia sa zdržiavajú pri hlavnom vchode, aby mohli privítať prichádzajúcich a rozlúčiť sa s odchádzajúcimi hosťami
- výber jedla je jednoduchší a skromnejší ako na recepcií
- jedlo býva položené na ponukových stoloch
- hostia konzumujú jedlo postojacky a obsluhujú sa sami

Čaša vína

- krátke slávnostné organizačne nenáročné podujatie
- organizačne sa podobá koktailu
- organizuje sa pri príležitosti významného výročia, úspechu, príp. inej udalosti
- trvá približne 30-45 minút
- z jedla sú podávané: chuťovky, drobné kúsky pečiva
- nápoje: kvalitné víno alebo sekt



Čaj o piatej

- má dlhodobú tradíciu, organizuje sa v jesennom alebo zimnom období
- usporadúva sa pre deti diplomatických pracovníkov, je súčasťou ženských charitatívnych podujatí
- v jeho začiatkoch sa podával len široký sortiment čajov a čajového pečiva, no postupom času sa ponuka obohatila o rôzne výrobky studenej kuchyne, studené a teplé nealkoholické nápoje, dezerty a ovocie
- neodmysliteľnou súčasťou tohto podujatia je reprodukováaná hudba a v niektorých prípadoch aj vymedzený priestor na tancovanie
- oblečenie je neformálne.

Garden party (záhradná slávnosť)

- je stretnutie neformálneho charakteru s priateľmi, kde sa nepoužívajú žiadne prísne pravidlá etikety
- funguje tu samoobsluha a zoznamovanie prebieha bez formalít
- pochádza z Anglicka
- usporadúva sa spravidla v súkromí, hlavne v lete, zvyčajne po 17.00 hod. kedy už nie sú horúčavy, alebo večer po 20.00 hod
- jedlá sú prispôbené letnému počasiu - sú pripravené na ražni, rošte, grile a v alobale
- vhodné nápoje sú studené nealkoholické nápoje, pivo, biele a červené víno, miešané nápoje, z teplých nápojov káva a čaj
- oblečenie je voľnejšie
- spoločenská zábava sa dopĺňa hudbou a tancom a vo večerných hodinách môže byť atmosféra umocnená farebným osvetlením



River party

- koná sa na lodiach napr. firemné večierky
- veľký dôraz sa kladie na navodenie príjemnej atmosféry, ktorá je pri tomto podujatí dôležitejšia ako gastronómická časť
- pri priaznivom počasí sa koná predovšetkým na palube lode, kde celkový dojem dotvára živá hudba a vo večerných hodinách aj farebné osvetlenie
- pri servírovaní jedál a nápojov, sa tu využívajú prakticky všetky spôsoby prípravy pokrmov ako aj servisu
- vyhľadávané sú jedlá na objednávku, pokrmy z rýb a pokrmy pripravované na ražni, na grile alebo v alobale
- vhodné nápoje sú studené nealkoholické nápoje, pivo, biele a červené víno, miešané nápoje, z teplých nápojov káva a čaj
- používa sa jednoduchá obsluha základná forma, ako systém obsluhy je vhodný rajónový



POUŽITÁ LITERATÚRA

Predpis č. 124/2006 Z.z. Zákon o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a o zmene a doplnení niektorých zákonov

Jurgová O., Úradníčková J., Marenčáková J.: Potraviny a výživa II, SPN, 2008, ISBN 978-80-10-01220-6

Thorn J.: Káva, Fortuna Print, ISBN 80-88980-28-3

Charkovsky V.: Jak na kávu, Fortuna Praha, ISBN 978-80-250-4965-4

Salač G.: Stolníčení, Fortuna Praha 1996, ISBN 80-7168-333-7

Salač G., Šimková M. : Stolovanie I, SPN, 2004, ISBN 978-80-10-01506-1

Salač G., Šimková M. : Stolovanie II, SPN, 2005, ISBN 80-10-00740-4

<http://www.formation-restauration.com/actualites/obligation-de-formation-en-hygiene-alimentaire>

<http://primar.sme.sk/c/6579519/na-chripku-antibiotika-nezaberu.html>

http://www.chutastyl.cz/recepty/ovoce/flambovane-banany-s-cokoladou-980/#.VHG12dKG_KM

<http://www.hostovka.cz/clanek.php?clanek=125>

<http://www.labuznik.cz/recept/palacinky-suzette/>

<http://www.ondrejstrakos.estranky.sk/fotoalbum/covlastne-robime/transirovanie.html>

<http://www.dobrarada.sk/clanok/tipy-pre-grilovanie.html>

<http://www.wallpapert.com/wallpaper/coffee-time.html>

https://www.myhealthportal.co.uk/content/articles/_read/957/soft-drinks-how-healthy-are-they

<http://lomodeburroczu.blogspot.sk/2010/04/de-donde-proviene-la-marca-pilsen.html>

<http://newsgo.it/2013/11/degustazioni-di-vino-al-via-calendario-dellais/>

<http://necyklopedia.wikia.com/wiki/Alkohol>

<http://spanielsko.tiptravel.sk/kuchyna>

<http://kuchar.mojerecepty.sk/tag/napoj/>

<http://slnieckova.sk/p/cajovnik-cinsky/>

<http://teastudia.by/index.php/2013/11/>

http://www.sypanecaje.sk/?sk_cierne-caje-neochutene,203

<http://caj.yin.cz/pu-erh/>

<http://sanamente.com/las-propiedades-del-te-blanco/>

<http://www.vitalia.cz/clanky/ovocne-caje-ovoce-jen-v-nazvu/>

<http://www.teaway.cz/p/1578/bylinny-caj-na-zazivani>

<http://www.redsquarecoffee.com/o-kave>

<http://www.fitnessreneri.sk/tipy-rady-triky/107/kava-co-neviete-o-kofeinovom-napoji-nasom-kazdodennom-i>

<http://www.vatgia.com/9130/2758601/c%C3%A0-ph%C3%AA-h%E1%BA%A1t-trung-nguy%C3%AAn-espresso-trung-nguy%C3%AAn-500g-g%C3%B3i.html>

<http://imagenes.4ever.eu/tag/25066/granos-de-cafe?pg=4>

http://biocare.sk/zdrava_vyziva/clanok/dobra-salka-kavy-je-zdrava

<http://www.kosickespravy.sk/prejedlo-sa-mnozstvo-gurmanov>

<http://www.bazar-eu.sk/Ostatne-kategoria-0-8-all>

<http://simplenewz.com/2014-07-10/mainstream/feed/7001>

http://www.cylex.sk/firma-spravy/la+cantine_11116300.html

<http://www.skolavarenia.wbl.sk/Stolovanie-vecna-Alfa-a-Omega-.html>

<http://www.oetker.sk/sk-sk/rezepte/r/kremese-1.html>

<http://www.gastroriad.sk/aktuality/vino-napoj-bohov/>

<http://www.novinky.cz/zena/zdravi/178054-zmrzlinove-variace-potesi-po-cely-rok.html>

http://sportworld.sk/public-content/uploads/2014/08/Citrus_paradisi_Grapefruit_pink_white_bg.jpg

http://www.zsvm.cz/?attachment_id=40064

http://www.katarinahorak.com/wp-content/uploads/2011/05/IMG_1533-300x225.jpg

<http://www.welaporcelan.sk/pribory-slimaky.php>

<http://magazin.restauracie.sme.sk/c/6980656/kaviar-opat-prichadza-aj-z-polskych-vod.html>

<http://www.receptyonline.cz/recept--ustrice--6867.html>

<http://style.hnonline.sk/gastro-134/francuzi-slavia-novy-rok-slimakmi-vraj-uz-od-praveku-599879>

<http://www.receptyonline.cz/recept--vareny-humr--2974.html>

<http://www.sronline.sk/52.html>

<http://www.kolegium-po.sk/sk/page/vinaren>

<http://bratislava.sme.sk/c/4355347/opraveny-dom-ukazu-verejnosti-v-aprili.html>

<http://restauracie.etrend.sk/restauracie-aktuality/kaviaren-ktora-nekopiruje-neduh-y-shtoor-v-bratislave.html>

<http://www.kamnakavu.eu/web/okres-zvolen/zvolen/kaviaren-kafe-dzezva-zvolen.mhtml>

http://kolibaholica.sk/?page_id=6

<http://www.casnictvo2.estranky.sk/clanky/casnictvo.html>

<http://www.cateringnitra.sk/index.php?giu=6>

<http://www.incomingslovakia.com/congresses-incentives/p=bm9kZV4yNDZeYWN0aXZhdGVeZGVmYXVsdCVkZWZhdWx0JWRlZmF1bHRe>

http://www.banket.cz/obrazek/4d922f25a0690/banket-06-4dbdaedc363ed_640x427.jpg

https://www.google.sk/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0CAcQjRw&url=http%3A%2F%2Fwww.bps-catering.cz%2Fcs%2Fcatering%2Fslavnostni-banket&ei=Qv08VZC8LILwaNGEgZAF&bvm=bv.91665533,d.d2s&psig=AFQjCNHU2_elzRLO_movSFhl8eRmXNUjbg&ust=1430146755024760

<http://www.nevesta.sk/svadbne-stolovanie-vytvorit-vkusne-a-pekne-prestrety-stol-nie-je-vobec-jednoduche-article-38864-1923.aspx>

<http://www.zamokugrofa.sk/svadbny-servis-view.php?id=13>

<http://www.classic-river.cz/>

<https://www.youtube.com/watch?v=xVtEhzip3A>

<http://www.pene.estranky.cz/fotoalbum/fotografie-z-akci/svatebni-raut-praha-cakovice..html>

http://www.mojetopolcany.sk/images/clanky/vata/c_138322_11.jpg

http://www.sarisark.sk/content/images/k/koktaily_full.jpg

<http://www.ministryoffun.sk/foto/m3/p7>

<http://www.evilmadscientist.com/2012/interactive-led-bar/>

<http://www.eventim.de/roncallis-apollo-variete-duesseldorf-bilder.html?affiliate=EVE&doc=venuePage&fun=venue&action=images&venueGroupid=4405&picid=31319>