



Učebné texty pre žiakov v predmete **„Odborný výcvik 2.“**

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:	Mária Biroščáková

Téma: Inventár

1. Preškrtni, čo podľa významu do nižšie uvedeného zoznamu nepatrí.

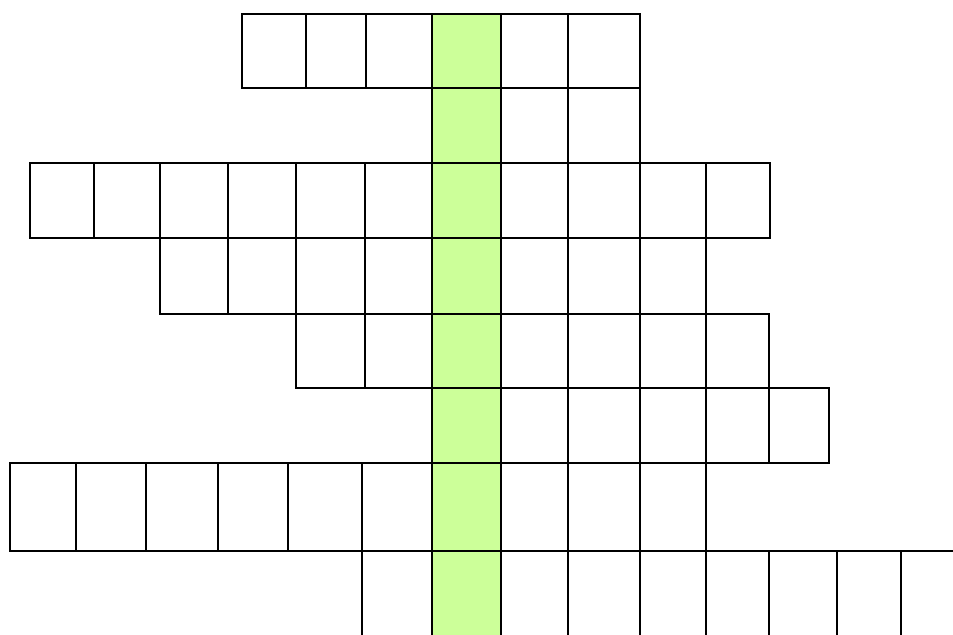
Barové kreslo, nôž, ruka, kytička, papier, obrus, lyžica, korenička, tácka, ponožky, tanier, nitka, gratinka, tranšírovacia doska, telefón, nožnice na hydinu, omáčniky .

2. Prirad' k definíciám správne pojmy: karafa, tamblér, naperón, karafa, džezva, gratinka, štuc, ice kýbel

- Nerezová alebo sklenená nádoba na ľad, ktorá slúži na chladenie šumivých vín a sektov.
.....
- Sklenená fľaštička s brúsenou zátkou na tekuté ochucovadlá.
.....
- Základný vodový pohár.
.....
- Malá misa z vysoko tepelne odolného materiálu slúžiaca na zapekanie a servírovanie zapekaných jedál.
.....
- Sklenená nádoba s rozšíreným dnom slúžiaca spravidla na podávanie červeného vína.
.....
- Farebný obrus s rozmermi 60 x 60 cm alebo 80 x 80 cm, ktorý sa prestiera na základný obrus a plní vysoko estetickú a ekonomickú funkciu .
.....
- Nerezová nádobka s rukoväťou slúžiaca na varenie tureckej kávy.
.....
- Vysoký rovnostenný pohár bez stopky s mierne vyvýšeným dnom.
.....

3. Doplň do tabuľky správne slová.

1. Názov kovového inventára, ktorý sa používa na konzumáciu polievok.
2. Kuchynská pomôcka slúžiaca na krájanie.
3. Špeciálna úprava jedál pred zrakom host'a na vozíku so zabudovaným varičom a s efektom horiaceho plameňa na upravovanom jedle sa nazýva...
4. Ako sa nazýva najpoužívanejší materiál, z ktorého sa vyrábajú šálky a podšálky na kávu a čaj?
5. Čo tvorí najrozšírenejšiu skupinu porcelánového inventára?
6. Odborný názov pre misu na polievku.
7. Ako sa odborne nazýva úkon, pri ktorom sa prelieva víno z fľaše do pohára?
8. Ako sa nazýva najpoužívanejšia pomôcka pre čašníka a servírku, ktorá plní funkciu ochrannú, hygienickú, estetickú a ekonomickú ?



4. Doplň do textu správne slová.

Inventár je všetko to, čo slúži napotrieb zákazníka pri podávaní jedál a na úseku obsluhy. Môžeme ho rozdeliť do týchto skupín: 1. podľa strediska:, kaviarenský,, vinárenský,..... kuchynský štýlový. Ďalej podľa 2. na: drevený, kovový, porcelánový, sklenený, keramický, kombinovaný, plastový, hlinený, iný, 3. podľa na: stolový a....., veľký, Malý inventár, reštauračná, príbory, inventár na jedlá a nápoje, pomocný inventár, pomocné stoly a....., zariadenie, 4. podľana : slávnostný, rautový, banketový.

Správne odpovede:

1. ruka, papier, ponožky, nitka, telefón.

2. ice kýbel, karafinka, tamblér, gratinka, karafa, neperón, džezva, štuc (pohár)

3. lyžica, nôž, flambovanie,, porcelán, taniere, terina, dekantácia, príručník

4. uspokojovanie, nápojov, /reštauračný, barový hotelový - poradie s amôže menit?./, materiálu, funkčnosti, sedací, stolový, bielizeň, vozíky, príležitosti