

# DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

<b>Číslo projektu:</b>	CZ.1.07/1.5.00/34.0124
<b>Název projektu:</b>	Škola budoucnosti s využitím IT
<b>Název materiálu:</b>	VY_8_INOVACE_STO_45
<b>Název školy:</b>	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
<b>Předmět:</b>	Stolničení
<b>Tematický okruh:</b>	Druhy míšených nápojů a servis
<b>Téma:</b>	Části barového pultu
<b>Ročník:</b>	2
<b>Jméno autora:</b>	Anna Hanáková
<b>Datum tvorby:</b>	17. 12. 2012
<b>Anotace:</b>	Prezentace seznamuje žáky s prací barmana a barovým provozem, zároveň je seznamuje s druhy míšených nápojů, jejich výrobou a správným servisem v praxi. Materiál je určen pro žáky 2. ročníku (opakování pro žáky 3. ročníku) obor kuchař, číšník do předmětu „Stolničení“. Slouží k výkladu a procvičení učiva na interaktivní tabuli.

---

# ČÁSTI BAROVÉHO PULTU

# OBSAH

---

- ✓ **Konzumační deska**
- ✓ **Pracovní deska**
- ✓ **Skladovací prostory**
- ✓ **Zdroje**

# KONZUMAČNÍ DESKA I.

1. Konzumační deska musí být z kvalitního, dobře omyvatelného a lehce udržovatelného materiálu, který nelze lehce poškodit
2. Deska má být hladká ale ne kluzká
3. Šířka desky má umožňovat snadnou manipulaci s nápoji především hostovi ale i obsluhujícím

# KONZUMAČNÍ DESKA II.

4. S ohledem na uvedené požadavky je optimální šířka konzumační desky mezi 40 – 60 cm
5. Vlastní deska může být opatřena speciálním lakem
6. Servírovací – konzumační deska slouží k pro:
  - ❖ Podávání nápojů
  - ❖ Dochucování nápojů
  - ❖ Dokončování nápojů (zdobení)

# PRACOVNÍ DESKA I.

1. Pracovní deska je hlavní plochou, kde barman nápoje připravuje a vyrábí
2. Deska musí být dostatečně prostorná pro:
  - ❖ Manipulaci při přípravě nápojů
  - ❖ Umístění inventáře a přístrojů, které musí být neustále při ruce (mají své stálé místo)



# PRACOVNÍ DESKA II.

3. Pracovní deska musí být vybavena:
- ❖ Dřezem s teplou a studenou vodou
  - ❖ Chlazená deska nebo vanička
  - ❖ Elektropřípojkou
  - ❖ Spotřebiči:



- Výrobník ledu
- Kávovary
- Postmixy
- Mixéry

# SKLADOVACÍ PROSTORY I.

1. Chladné a mrazící skladovací prostory se nacházejí pod pracovní deskou
2. Ve stěně za pultem se ve spodní části nacházejí skříně, které využíváme ke skladování:
  - ❖ Zboží
  - ❖ Prádla
  - ❖ Náhradního inventáře\$

# SKLADOVACÍ PROSTORY II.

3. V horní části stěny, které mohou být i prosklené vitríny ukládáme a vystavujeme:

- ❖ Barové sklo
- ❖ Ušlechtilé destiláty
- ❖ Tabákové výrobky
- ❖ Reklamní předměty



# OTÁZKY A ÚKOLY

---

1. Jaké části má barový pult?
2. Jaké podmínky by měla splňovat konzumační deska?
3. K jakému účelu slouží další skladovací prostory baru?

# ZDROJE

## Literatura:

Burešová P., Zimáková B.: *Gastronomické služba – servis*, Praha: vydavatel Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s r.o. 2007, ISBN 978-80-86578-86-6

Černý Jiří.: *Barový provoz v kostce*, Úvaly: vydavatelství Ratio, ISBN 80-902312-7-6

Salač Gustav: *Stolničení*, Praha: Fortuna 2006, ISBN 80-7168-752-9

## Internet:

Obrázky :.

[http://www.sigroup.cz/gastro/uploads/amadeus\\_c\\_01.jpg](http://www.sigroup.cz/gastro/uploads/amadeus_c_01.jpg)

[http://www.pmn-nerez.cz/c/5-category\\_default/barove-vybaveni.jpg](http://www.pmn-nerez.cz/c/5-category_default/barove-vybaveni.jpg)

<http://www.eu->

[vyprodeje.cz/fotky9566/fotos/9566\\_252\\_\\_vyr\\_421.jpg](http://www.eu-vyprodeje.cz/fotky9566/fotos/9566_252__vyr_421.jpg)