

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

Číslo projektu:	CZ.1.07/1.5.00/34.0124
Název projektu:	Škola budoucnosti s využitím IT
Název materiálu:	VY_8_INOVACE_STO_4
Název školy:	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
Předmět:	Stolničení
Tematický okruh:	Menu
Téma:	Hlediska pro tvorbu menu II.
Ročník:	2.
Jméno autora:	Anna Hanáková
Datum tvorby:	19. 08. 2012
Anotace:	Prezentace seznamuje žáky s pojmem menu a významem používání menu v gastronomickém provozu . 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.

**HLEDISKA
PRO TVORBU
MENU II.**

OBSAH

✓ Obecná hlediska

informace od hosta

✓ Zdroje

POŽADAVKY HOSTITELE

1. Rozsah a obsah menu
2. Způsob obsluhy
3. Časové rozpětí
4. Suroviny například na hlavní chod
5. Zvláštní přání

FINANČNÍ LIMIT

Finanční možnosti hostitele a předběžný rozpočet

- ✓ nápojů
- ✓ pokrmů
- ✓ výzdoby
- ✓ služeb

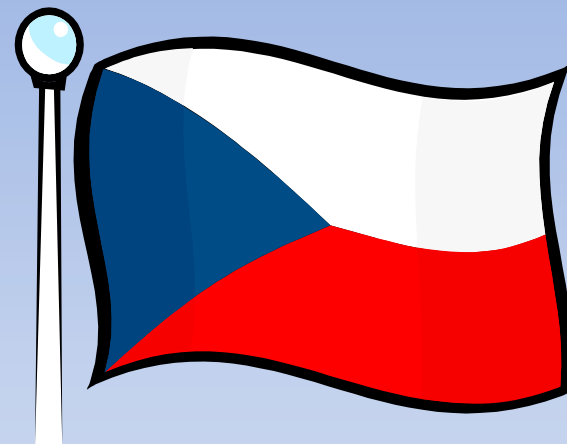
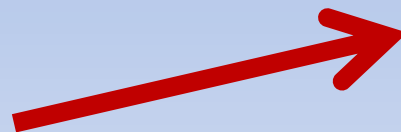


POČET OSOB

Je důležitý pro technické zajištění akce,
hlavně u hromadných akcí.

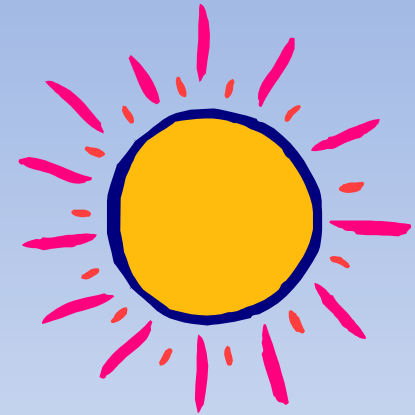
SLOŽENÍ HOSTŮ

1. Věk
2. Povolání
3. Národnost
4. Náboženství
5. Zájmová činnost



DOBA PODÁVÁNÍ

1. Poledne
2. Večer
3. Určitá sezona
4. Roční období



PŘÍLEŽITOST KONÁNÍ

1. Svatba
2. Křtiny
3. Státní svátky
4. Církevní svátky
5. Podniková a zájmová setkání



ZVLÁŠTNÍ PŘÁNÍ

1. Živá hudba
2. Projekční plátno
3. Barmanská show
4. Umělecká vystoupení
5. Ubytování nebo rozvoz hostů

OTÁZKY A ÚKOLY

1. Jaké požadavky můžete očekávat od objednavatele ?
2. Jaké položky zahrnujeme do finančního limitu?
3. Napište vhodnou dobu počátku akce.
 - ✓ svatební hostina
 - ✓ narozeninová oslava
 - ✓ dětská party

ZDROJE

Literatura:

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

Internet:

Obrázky :. *Sada Microsof Office a web Office Online*